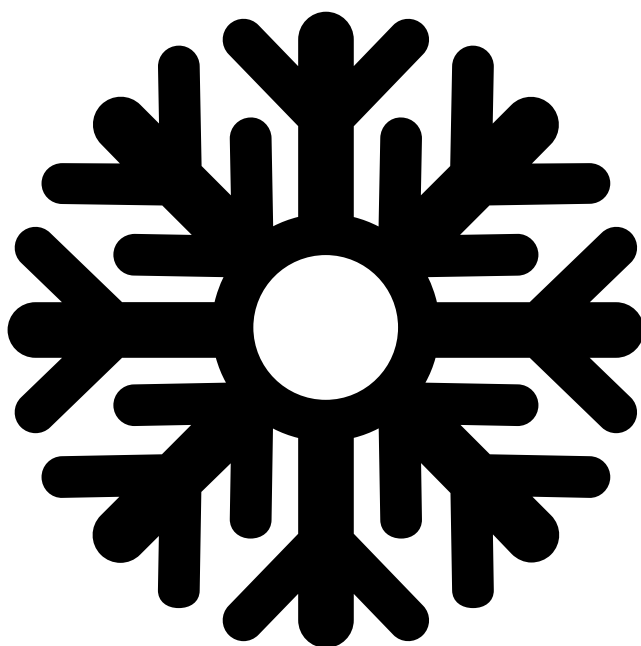


REFRIGERAZIONE

418 ▶ 523



Introduzione

REFRIGERAZIONE

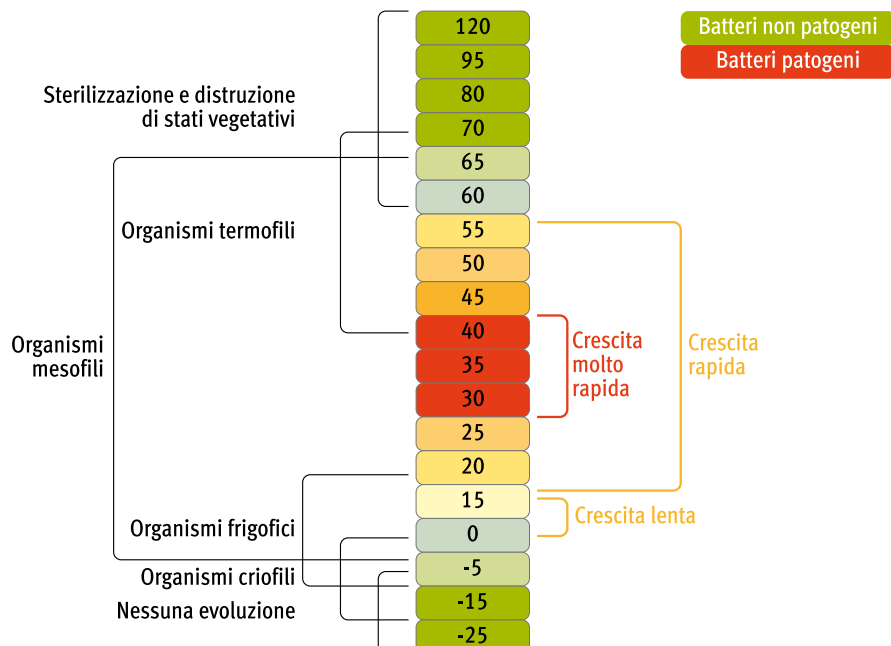
La refrigerazione è un procedimento che consiste nella diminuzione della temperatura di un determinato spazio al di sotto del livello della temperatura ambiente.

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

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

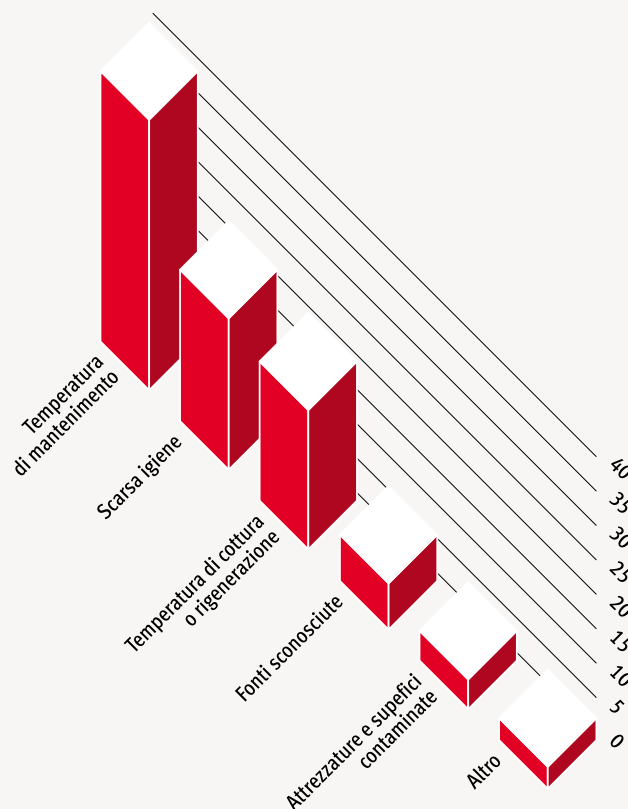


Nell'ambito delle contaminazioni degli alimenti di tipo biologico (più importanti dal punto di vista numerico e di danno alla salute dei consumatori rispetto a quelle di tipo chimico e fisico) l'elemento temperatura assume un'importanza determinante. La **relazione stretta tra la proliferazione batterica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



fonte: Giubilesi&Associati

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



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

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



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

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



Il ciclo frigorifero

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

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

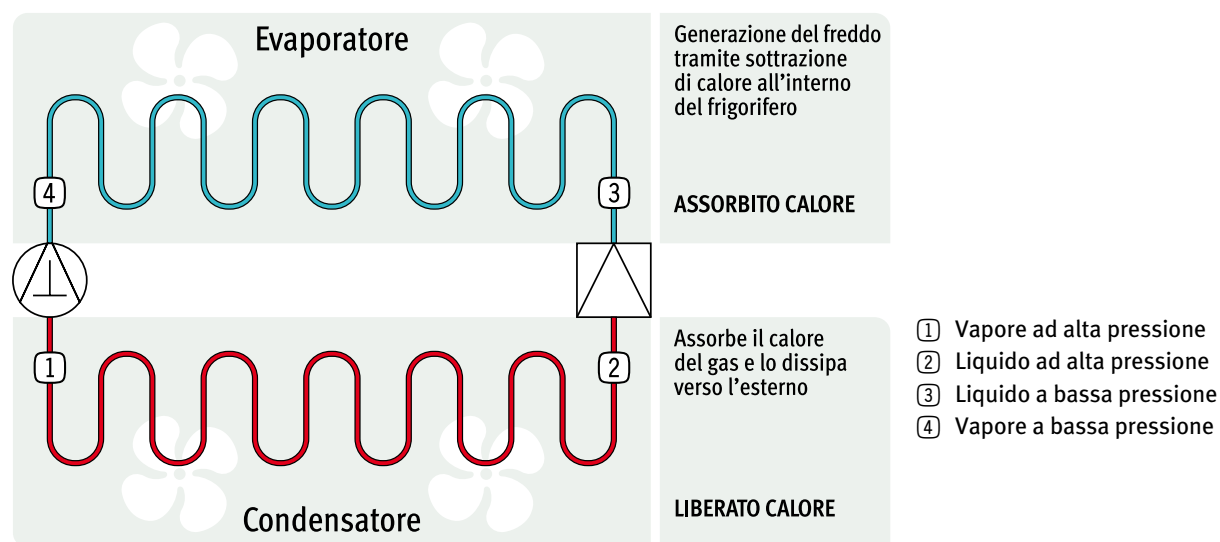
Il **ciclo frigorifero a compressione** semplifica la realizzazione del trasferimento di temperatura grazie ad un compressore e ad un fluido intermedio (gas refrigerante) inserito in un circuito che sfrutta la sua proprietà di cambiare temperatura a seconda del suo stato (liquido o gassoso).

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

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

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

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



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

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

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

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

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

- CFC
- HCFC
- HFC

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

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

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

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

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

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

Le varie tipologie di refrigerazione

Positivo

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

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

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

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

Tropicalizzato

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

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

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

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

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

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

Negativo

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

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

Ventilato

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

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

Umidificato

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

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

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

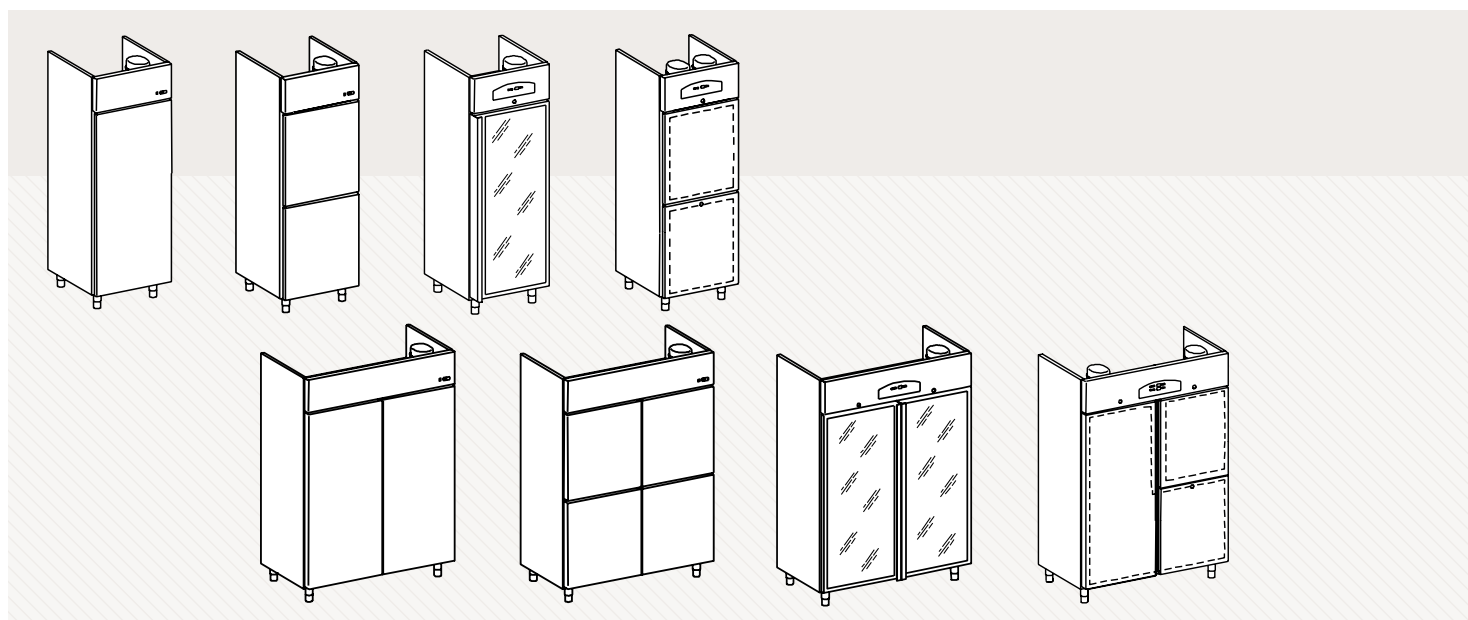
Nell'ambito della pasticceria della panetteria ma anche della conservazione del vino di alta qualità il controllo dell'umidità è indispensabile per non compromettere le qualità organolettiche.



Armadi e tavoli frigoriferi

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

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



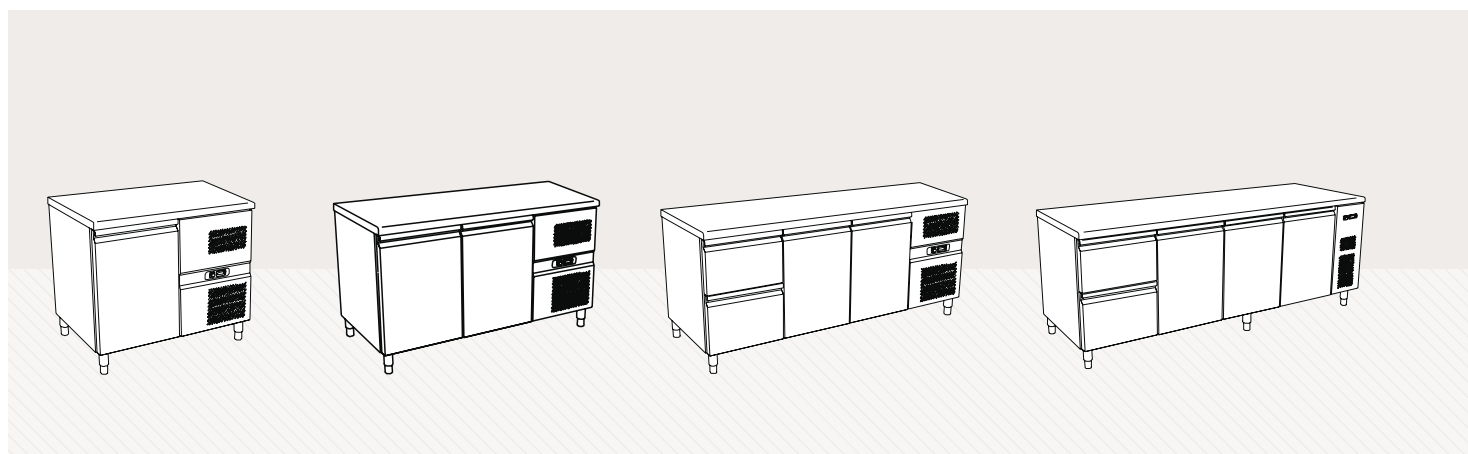
L'armadio frigorifero professionale ha in pratica una capacità singola tra i 600 ed i 700 litri e doppia da 1.200 a 1.400 litri. Queste due strutture base si combinano e si differenziano dando vita ad una gamma più o meno ampia in cui le diverse temperature (positive e negative) ed i tipo di scomposizione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

Alcuni costruttori propongono anche armadi frigoriferi con tripla porta.

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

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

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



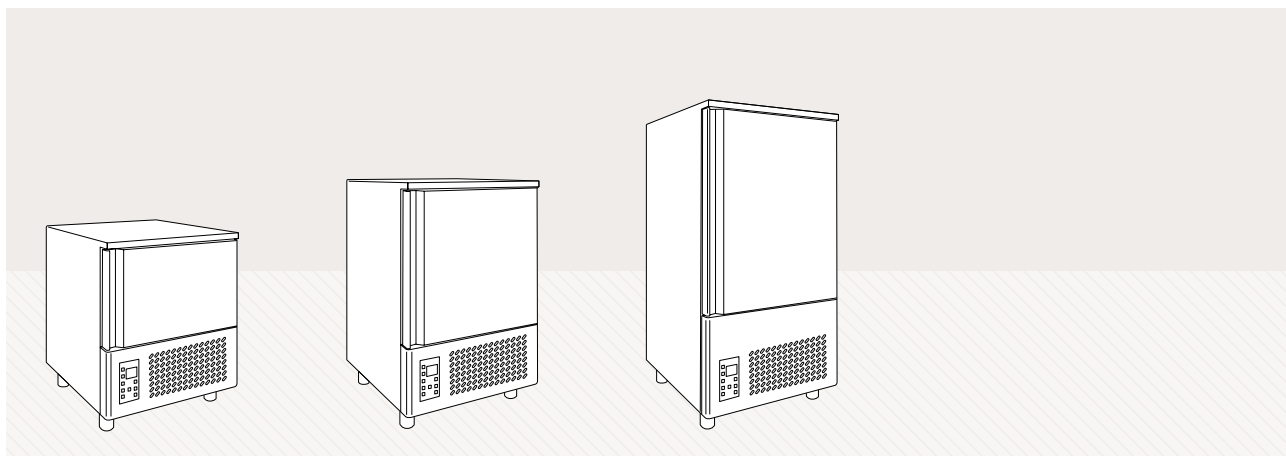
Al fine di valutare attentamente l'acquisto di un armadio frigorifero ecco di seguito una semplice check list utile per effettuare eventuali comparazioni con le principali caratteristiche riportate in grassetto.

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

Abbattitori

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

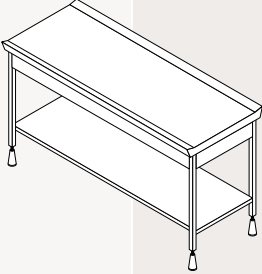
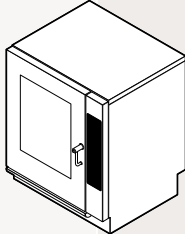
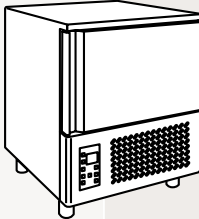
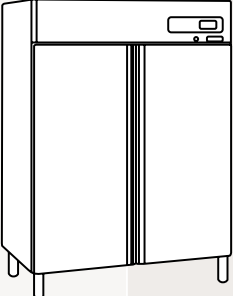
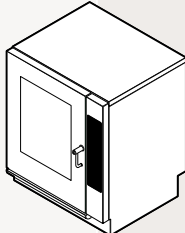
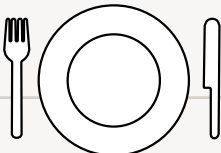
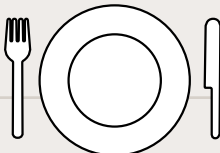
La potenza frigorifera delle macchine distingue invece tra gli abbattitori che si limitano a svolgere il ciclo positivo (da +70°/65° sino a +10°/+3° al cuore entro le 2h) e quelli che consentono anche quello negativo del surgelamento (da +70°/65° sino a -18° al cuore entro le 4 ore).



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

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

Utilizzo dell'abbattitore

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



Glossario del freddo

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



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



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

Frigoriferi digitali GN 2/1



0 +6°

-15-22°

670
litri



1.430
litri

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

FRIGORIFERO E FREEZER 1 PORTA 670 litri

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

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

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

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

FRIGORIFERO E FREEZER 1 PORTA 1.430 litri

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

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

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

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



→ Tavoli refrigerati GN 1/1 con alzatina



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

TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA 2 VANI

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

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

TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA 3 VANI

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

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

ACCESSORI

| Codice | Descrizione |
|-----------------|-------------|
| EU880025 | Kit ruote |





CZGN650TN

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

ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 650 LITRI

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

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

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

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



CZGN1410BT

ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 1.350 LITRI

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

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

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

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

Frigoriferi GN 2/1

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



ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 600 LITRI

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

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

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

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



ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 1.200 LITRI

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

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

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

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

Frigoriferi GN 1/1

0/+10°

350
litri

ACCIAIO INOX

A30/1N



-2/+8°

A30/1MV

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

75 mm di risparmio

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



Tavoli refrigerati GN 1/1



- Esterno e interno in acciaio inox.
- Alzatina posteriore da 10 cm.
- Piano superiore con fronte arrotondato.
- Interni con angoli arrotondati.
- Porte con dispositivo automatico di chiusura.
- Gruppo posto a destra, con porta vano motore apribile.
- Ripiani grigliati in acciaio rilsan con supporto griglia regolabile in altezza.
- Dotazione standard: 1 griglia per porta.
- Isolamento con poliuretano espanso iniettato da 60 mm di spessore e 40 kg/m³ di densità, privo di CFC.
- Compressore ermetico con condensazione ventilata.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Temperatura di lavoro: -2 °C, +8 °C, ambiente a 43°C.
- Controllo elettronico della temperatura e degli sbrinamenti, con lettura digitale
- Interruttore generale luminoso.
- Alimentazione elettrica: 230 V. 1+N; 2 porte.

TAVOLI REFRIGERATI POSITIVI

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

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



TAVOLI REFRIGERATI NEGATIVI

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

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

❖ Tavoli refrigerati GN 1/1 con lavello

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



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

❖ Tavoli refrigerati GN 1/1 per saladette

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



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

→ Frigoriferi in ABS termoformati

Armadi Refrigerati in ABS con interno in Termoformato.

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

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

Sbrinatorio Automatico con evaporatore Roll bond e ventola di assistenza.

FRIGORIFERI POSITIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura positiva.

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



CZRC200



CZRCG200



CZRCX200

CZRN200



FRIGORIFERI NEGATIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura negativa.

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



ARMADI REFRIGERATI POSITIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura positiva.

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



CZRC400



CZRCX400

ARMADI REFRIGERATI NEGATIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura negativa.

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



CZRN400



Armadi Pasticceria EN 60x40

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

ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA TEGLIE 60X40

- Armadi refrigerati 1 porta negativi e positivi.

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



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

ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA TEGLIE 60X40

- Armadio refrigerato 1 porta con temperatura negativa.

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

Armadi Pasticceria Ventilati EN 60x40

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

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI PER PASTICCERIA

- Armadi ventilati positivi 1 porta per pasticceria.

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

Armadi pasticceria



07. REFRIGERAZIONE

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

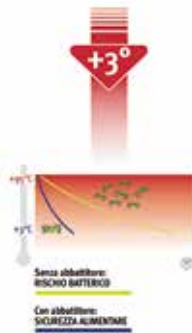
| | |
|-------------------------------------|-------|
| NESSUNA PROLIFERAZIONE | +90°C |
| INIZIO PROLIFERAZIONE | +65°C |
| MASSIMA PROLIFERAZIONE BATTERICA | +37°C |
| Raddoppio batteri ogni 20 minuti | +10°C |
| BASSISSIMA PROLIFERAZIONE BATTERICA | +3°C |



Abbattimento positivo +90°C → +3°C

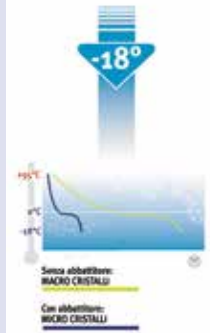
Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente per servirlo in seguito, perde le sue migliori qualità. Il motivo principale è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. L'uso dell'abbattitore permette di abbassare la temperatura al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

Tutto questo permette allo chef di lavorare con maggiore sicurezza, organizzazione e tranquillità, lasciando più spazio alla creatività.



Abbattimento negativo +90°C → -18°C

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



Gastronomia

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



Pasticceria

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



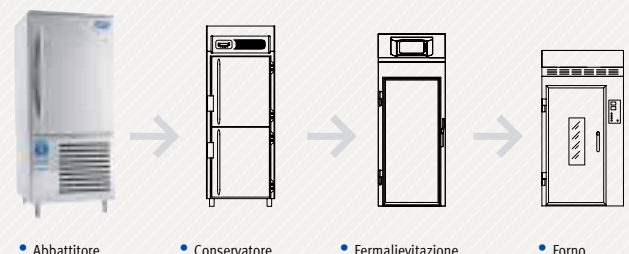
Gelateria

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



Panificazione

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



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

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



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

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



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

per Gelateria

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



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



W5TGO > W10TGO > Esterno/interno inox AISI 304

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

W20TGO > Esterno/interno inox AISI 304

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



W10TGO



W5TGO

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

❖ Congelatori e conservatori per gelato mantecato



-10/-22°

900 litri



A90/1BG

Per 54 vaschette

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

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



700 litri

-18/-22°

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

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

Armadi refrigerati per pesce

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

Per 6 vaschette



A70/1P

Per 12 vaschette



A140/2P



Armadi conservatori

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

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



600 litri

-7/-2°

Per 7 vaschette

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

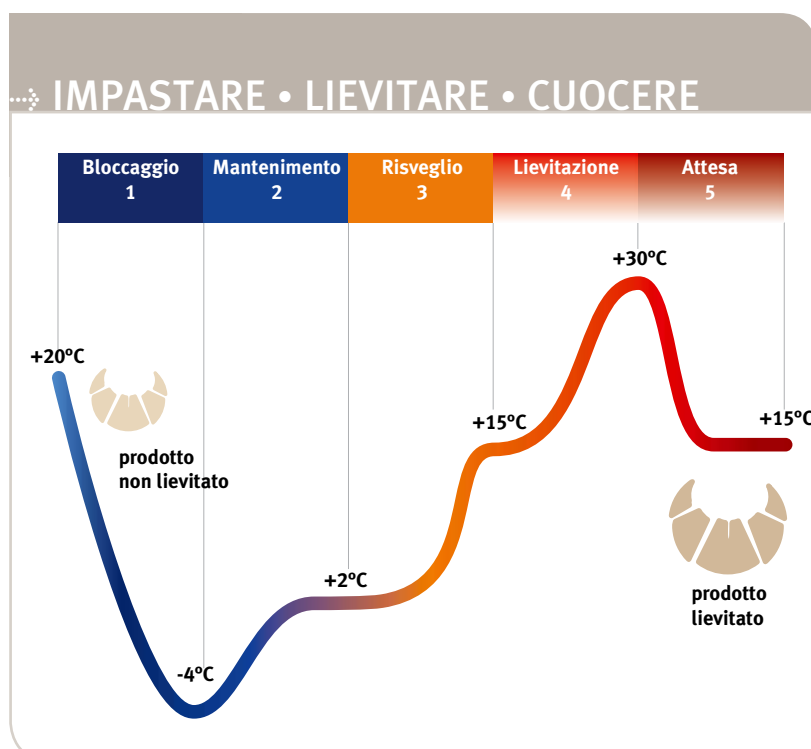
07. REFRIGERAZIONE

Armadi fermalievitazione

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

Ideali per pasticcerie e panetterie per bloccare, conservare e lievitare

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



Roll-In fermalievitazione

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

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

CDO660905040 20 EN6040 Carrello per 20 teglie 60x40

Tavoli fermalievitazione

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

-15/-25°

7 teglie

AICS 072 TUNNEL



Per bloccare la lievitazione

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

1) BLOCCAGGIO

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

2) MANTENIMENTO

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

3) RISVEGLIO

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

4) LIEVITAZIONE

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

5) ATTESA

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



+2/+15°

25 teglie

J100/1FH

Per la lievitazione e per la corretta movimentazione delle teglie

Frigoriferi e congelatori vetrinati ad uso farmaceutico medicale



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

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



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



RIPIANI FORATI ▶ Scorrevoli su guide fisse, che permettono un migliore accesso al materiale immagazzinato, garantendo altresì un'ottima circolazione dell'aria, per ottenere sempre uniformità di freddo all'interno della vasca. [\[A richiesta\]](#)

CASSETTO IN ACCIAIO INOX ▶ Con il fondo forato e scorrevole su guide. Come optional sono disponibili comodi divisori interni per un più agevole stoccaggio dei farmaci. [\[Opzionale\]](#)

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



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

→ Tavolo refrigerato da laboratorio ad uso farmaceutico medicale

La soluzione professionale per il laboratorio.

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

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

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

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

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

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

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



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



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

Vetrine GN 1/1 a temperatura positiva e negativa

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

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

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

+2/+8°

129 litri

VPS/C 014



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

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

Vetrine a temperatura positiva

+2/+8°



85 litri

RC85

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

DC85S

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

+1/+10°

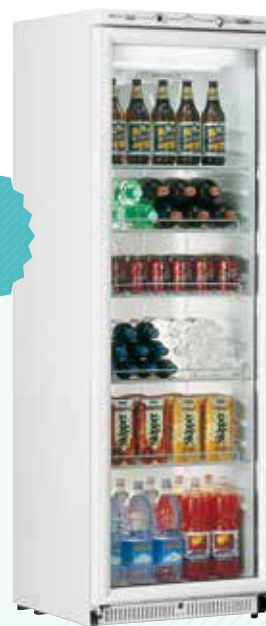


85 litri

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

→ Vetrine frigorifere a temperatura positiva

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



380 litri

+1/+8°

BEV PV 40

Isolamento in poliuretano iniettato

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

→ Vetrine frigorifere a temperatura positiva con evaporatore Roll-Bond

- Vetrina positiva da esposizione con evaporatore ventilato a roll bond.
- Regolazione meccanica con sbrinamento automatico.
- Porta autochiudente in cristallo doppio isolante (anti-appannante) con guarnizione magnetica.
- Luce interna fluorescente con interruttore, due piedi regolabili e termometro.
- Struttura esterna in lamiera verniciata.
- Struttura interna in plastica termoformata.
- Dimensione griglie 515 x 400 mm.
- Isolamento in poliuretano iniettato.
- Senza HCFC/CFC.
- Mobile in lamiera d'acciaio bianca, trattata anti-corrosione.
- Vasca termoformata in plastica a norme alimentari.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante statico a fili (con agitatore).

+3/+10°

+3/+10°

380 litri

640 litri

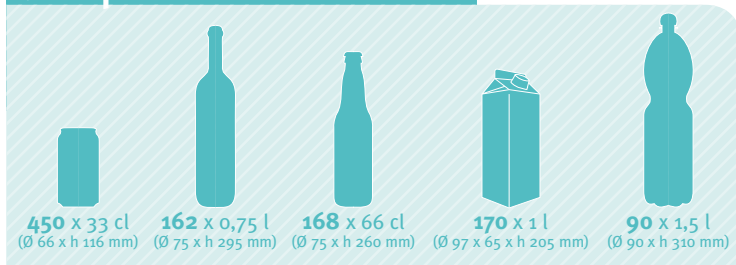


BEV PR 40



BEV PR 60

→ Capacità massima



| Codice | Modello | Temperatura esercizio °C | Capacità litri | L x P x H mm | Griglie N. | Peso kg | Potenza W | Alimentazione V/Hz/fase |
|-------------|-----------|--------------------------|----------------|-------------------|------------|---------|-----------|-------------------------|
| MLEBA010415 | BEV PR 40 | +3/+10 | 380 | 600 x 620 x 1.865 | 5 | 86 | 280 | 230/50/1 |
| MLEBA050415 | BEV PR 60 | +3/+10 | 640 | 775 x 740 x 1.865 | 5 | 105 | 310 | 230/50/1 |

Vetrine refrigerate a temperature positive

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

+1/+10°

DC350

350 litri



+1/+10°

350 litri

DC300



Porta con doppio vetro temprato

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

Vetrine refrigerate a temperatura positiva

Pannello pubblicitario con interruttore indipendente

800 litri

DC800H



DC1000S

1000 litri



Porta con doppio vetro temprato

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

→ Congelatori verticali con porte vetro

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



360
litri

ICE PLUS 40



640
litri

ICE PLUS 60

BEV PR.60

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



Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi



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

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

- Struttura esterna in alluminio anodizzato e vetro.



742 litri

SPS 700VR

+4/+10°



360 litri

SPS 350R

+4/+10°

Per pasticceria e prodotti freschi

ALLUMINIO ANODIZZATO

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

Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi






SLSGL700S



SLSGL350S

Per gelateria e prodotti surgelati

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



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

SLSCC350V



SLSCC700V

Per Cioccolato

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

→ Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi



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





Disponibili nella versione statica o ventilata.



VTRN7065



VTRN8565

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

→ Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi



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

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

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

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



-20/+5°

490 litri

Refrigerazione ventilata

SHINY ICE

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

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

Congelatori orizzontali a pozzetto

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

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

-15/-25°

646 litri

CZCF700



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

Refrigeratori di bottiglie a pozzetto

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

+2/+6°



BTL1000



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

→ Congelatori orizzontali con ante scorrevoli in vetro



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

CESTELLI NON FORNITI

Per prodotti surgelati

-18/-25°

**976
litri**

IGLOO PLUS 94



-18/-25°

**753
litri**

IGLOO PLUS 91



-18/-25°

**529
litri**

IGLOO PLUS 89



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

→ Cantinette vino refrigerate



+7/+18°



35
bottiglie

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

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

+5/+15°

156
bottiglie



WINE PR 40 R

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

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

Climatizzate

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

→ Cantinette vino refrigerate

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



+4/+12°



120
bottiglie

CALIFORNIA SILENT

+4/+20°



120+36
bottiglie

SUPER CALIFORNIA SIL

+4/+12°



132
bottiglie

CALIFORNIA SL/DO SIL

Porte scorrevoli

| Codice | Modello | Temperatura esercizio °C | Capacitàbottiglie N. | L x P x H mm | Peso kg |
|----------------------|-------------------------------|---|----------------------|---------------------|---------|
| EFA1CRCAVSLIMSIL/S | CALIFORNIA SLIM SIL | +4/+12 | 72 | 590 x 460 x 2.040 | 95 |
| EFA1CRCAVSLIMVTSIL/S | CALIFORNIA SLIM SIL VENTILATA | +5 | 72 | 590 x 460 x 2.040 | 100 |
| EFA1CRCAVSIL/S | CALIFORNIA SILENT | +4/+12 | 120 | 825 x 460 x 2.040 | 110 |
| EFA1CRCAVENSIL/S | CALIFORNIA SILENT VENTILATA | +5 | 120 | 825 x 460 x 2.040 | 115 |
| EFA1CRCAVSIL/S | SUPER CALIFORNIA SIL | +4/+12 vino bianco +14/+20 vino rosso | 120 + 36 | 1.170 x 460 x 2.040 | 155 |
| EFA1CRCAVSIL/RRS | CALIFORNIA SL/DO SIL | +4/+12 | 132 | 950 x 520 x 2.040 | 170 |

Cantinette vino refrigerate

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

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



+6/+10°

86
bottiglie



MIAMI MEDIUM ST

+6/+10°

70
bottiglie



MIAMI MINI

POSIZIONAMENTO BOTTIGLIE

| | | |
|--|-------------|-----------------|
| | verticali | RIPIANI |
| | oblique | TUBI |
| | orizzontali | CASSETTI |

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



WALL

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

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

Colori disponibili: laminato nero lucido o grigio alluminio satinato.

Dispenser vino

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

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

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

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

2
bottiglie



FGDVV2-14



FGVG04EC-14

4
bottiglie



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

➤ Retrobanchi refrigerati da incasso



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

IN POCHI MINUTI... FREDDO AL PUNTO GIUSTO



208
litri

CZBBC208S



330
litri

CZBBC330S

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

❖ Retrobanchi refrigerati da incasso

Retrobanchi refrigerati



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

07. REFRIGERAZIONE

607 litri

SBRINAMENTO REGOLATO ELETTRONICAMENTE

ROS 2560 4DDM G

+2/+8°

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

➤ Retrobanchi refrigerati da incasso con illuminazione a LED



- L'esterno del mobile e le porte sono in skinplate grigio su lamiera zincata o in Acciaio inox AISI 304 Scotch Brite.
- La vasca interna è in skinplate bianco atossico per i modelli con esterno in skinplate grigio e in Acciaio inox 304 Scotch Brite per i modelli con esterno in Acciaio inox.
- La dotazione prevede un ripiano regolabile su ganci per ogni porta: in alluminio goffrato sulle versioni con esterno in skinplate grigio scuro e in acciaio inox sulle versioni con esterno in acciaio inox.

+2/+8°



772
litri

ROE 2740 4DXG

Tutti i modelli sono privi di ripiani o cassette

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

2 PORTE VETRATE

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

3 PORTE VETRATE

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

4 PORTE VETRATE

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

Retrobanchi refrigerati da incasso porte cieche



+2/+8°

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

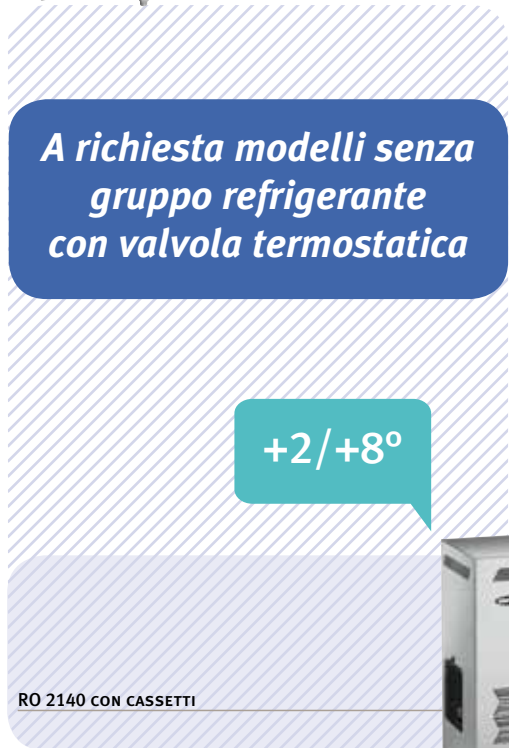
RO 2140 3DX

A richiesta modelli con profondità 700 mm

A richiesta modelli senza gruppo refrigerante con valvola termostatica

+2/+8°

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



RO 2140 CON CASSETTI

SBRINAMENTO ELETTRONICO

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

PORTE CIECHE IN SKINPLATE

| | | | | | |
|----------|-------------|---|-------------------|-----|----------|
| UF112900 | RO 1240 2D | 2 | 1.240 x 540 x 850 | 381 | 230/50/1 |
| UF112964 | RO 1350 2DM | 2 | 1.350 x 540 x 850 | 381 | 230/50/1 |
| UF112902 | RO 1540 2DX | 2 | 1.540 x 540 x 850 | 381 | 230/50/1 |
| UF112904 | RO 1740 3D | 3 | 1.740 x 540 x 850 | 396 | 230/50/1 |
| UF112966 | RO 1880 3DM | 3 | 1.880 x 540 x 850 | 396 | 230/50/1 |
| UF112906 | RO 2140 3DX | 3 | 2.140 x 540 x 850 | 396 | 230/50/1 |
| UF112968 | RO 2400 4DM | 4 | 2.400 x 540 x 850 | 423 | 230/50/1 |
| UF112910 | RO 2740 4DX | 4 | 2.740 x 540 x 850 | 423 | 230/50/1 |

PORTE CIECHE IN ACCIAIO INOX

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

➤ Retrobanchi orizzontali porte vetro


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

PORTE VETRATE IN ACCIAIO INOX

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

➤ Optional

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

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

Stagionatore per salumi ed insaccati

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

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

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

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



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

Fra tecnologia e tradizione

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

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

Scegliere KLIMA significa scegliere:

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

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

Conservatore ed affinatore di salumi e formaggi

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

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



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



Perché il conservatore?

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



Armadio per frollatura carni

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

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



Sicur Food Controll®

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

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

Maturmeat®

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

→ Stagionatore per salumi ed insaccati

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

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



Fumotic®

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

- Affumicatura / aromatizzazione

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

- Umidificazione (Umidità)

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

Stagionello®



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







+2/+10°

-2/+8°



TZ13/1MC + VP20/9NL

CON VETRINE PER BACINELLE GN 1/4

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

| Codice | Modello | Porte N. | L x P x H mm | Potenza W | Alimentazione V/Hz/fase |
|--------------------------|--------------------|----------|---------------------|-----------|-------------------------|
| SENZA CASSETTIERA | | | | | |
| CDT4420300002-V | TZ13/1M + VP14/6N | 2 | 1.450 x 800 x 1.525 | 874 | 230/50/1 |
| CDT4430300002-V | TZ17/1M + VP20/9N | 3 | 2.005 x 800 x 1.525 | 874 | 230/50/1 |
| CDT4440300002-V | TZ21/1M + VP25/13N | 4 | 2.560 x 800 x 1.525 | 874 | 230/50/1 |

| CON CASSETTIERA | | | | | |
|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|-----------|-------------------------|
| Codice | Modello | Porte N. | L x P x H mm | Potenza W | Alimentazione V/Hz/fase |
| CDT4460300002-V | TZ09/1MC + VP14/6N | 1 porta + 1 cassettera | 1.450 x 800 x 1.525 | 320 | 230/50/1 |
| CDT4470300002-V | TZ13/1MC + VP20/9N | 2 porte + 1 cassettera | 2.005 x 800 x 1.525 | 320 | 230/50/1 |
| CDT4480300002-V | TZ17/1MC + VP25/13N | 3 porte + 1 cassettera | 2.560 x 800 x 1.525 | 320 | 230/50/1 |



+2/+10°

CON VETRINE PER BACINELLE GN 1/3

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

-2/+8°



TZ13/1MC + VP20/9NL



Contenitori pizza 60x40 non compresi con la cassettera

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

Banchi pizza

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

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

Disponibili anche senza vetri



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

→ Banchi pizza

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

+2/+8°



PZ2600TN + VRX15/38



+2/+8°



PZ2610TN + VRX20/38

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

❖ Frigobar ad assortimento

Minibar dotato di sistema refrigerante ad assorbimento.

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

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



DOTAZIONI

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

**Sistema ad Assorbimento
Totalmente silenzioso**



TXF30E



TXF40E

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

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

FrigoBar a funzionamento termoelettrico

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

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

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

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



DOTAZIONI

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

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

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

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

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

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

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

Esistono sul mercato tre tipi di mantecatori:

Mantecatore verticale

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

Mantecatori orizzontali

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

Mantecatore con pastorizzatore unico,

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



Mantecatori per gelato

GELATO PRO 2000

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

GELATO 3K

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

GELATO 5K sc

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



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

→ Gelatiere

GEL 5 • GEL 10 • POKER ▶

Gelatiere e sorbettiere ad estrazione manuale particolarmente indicate nella ristorazione.

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

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

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

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



Codice

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

→ Mantecatori verticali

PRATICA 35-50 • PRATICA 42-60 ▶

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

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



IDEALI PER UN IMPIEGO PROLUNGATO

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

→ Mantecatori pastorizzatori combinati

COMBIGEL 3-6 • COMBIGEL 4-8 ▶ Pastogelatiere multiuso per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela o impasto. Versatili e veloci per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo. Display multilingue con 10 cicli preimpostati e 14 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili, permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione. La pastorizzazione e la mantecazione eseguite in un unico cilindro, evitando qualsiasi manipolazione o travaso, assicurano la massima igiene.



Un laboratorio completo in una sola macchina

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

→ Pastorizzatori

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

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



DA 60 A 180 LITRI PER CICLO

EVO PASTÒ 180

Elettronica semplice e funzionale

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

Cuocicrema

Con 14 cicli preimpostati, ogni lavorazione avviene alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale. Memoria automatica dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica. Temperature variabili da +1 a +105°C. Non solo permette la produzione di tutte le creme classiche e 100 altre specialità di pasticceria, ma può essere anche utilizzato per pastorizzare le diverse miscele da gelato, per la cottura della crema di riso o per la tempera del cioccolato. Nella ristorazione collettiva, raffredda rapidamente, per una migliore conservazione, le diverse preparazioni di gastronomia.

+1/+105°

30-60 litri

TERMOCREMA 60 ACQUA



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

Macchine per gelato espresso e montapanna



VASCHETTA ESTRAIBILE

BETA 5



122 coni/h

SOFTGEL 112 P



MACCHINE PER GELATO ESPRESSO

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

MONTAPANNA

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

Granitori - Sorbettiere - Yogurtiere

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

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

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

**Disponibile anche
a 2 o 3 vasche**



ugolini

CONDENSATORE RAFFREDDATO AD ARIA

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

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

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



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

Granitori - Sorbettiere - Yogurtiere

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

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

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



Disponibile anche a 2 o 3 vasche

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



Disponibile anche a 2 o 3 vasche

MT 1 PLUS

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

CARRETTINO GELATI POZZETTI - KATERINA DeLuxe

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

Optional non compresi

Carapina da 5 Kg



TN177



Capacità 30 Kg

-10/-18°



TN177 + TN095

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

Carrettini gelato

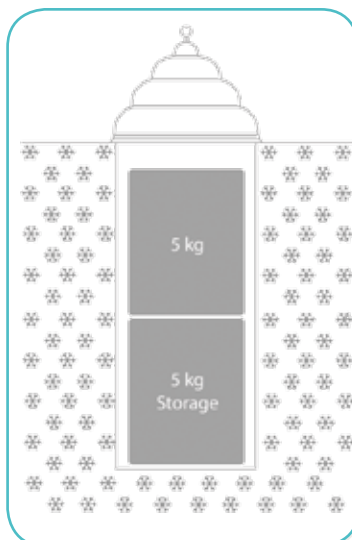
CARRETTINO GELATI POZZETTI - PROCOPIO DeLuxe

TN176

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

Optional non compresi

Carapina da 5+5 Kg



Capacità 60 Kg

-10/-18°

TN134 + TN095

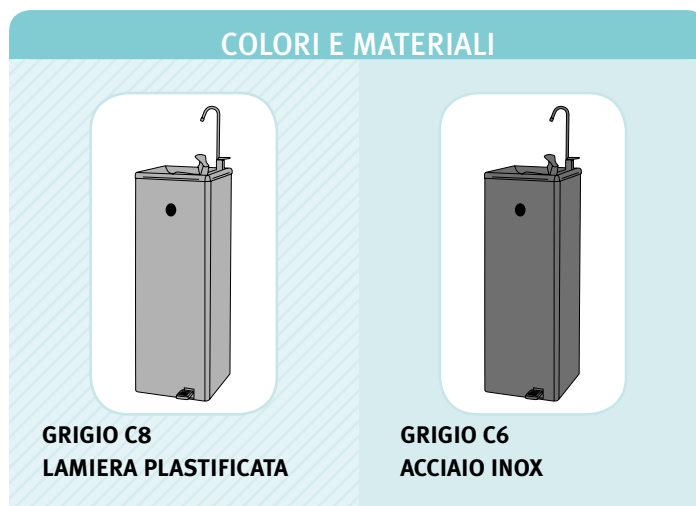


| Codice | Descrizione | Capacità Kg | Carapine N° | L x P x H mm | Peso kg | Potenza W | Alimentazione V/Hz/fase |
|--------|---------------------------------------|-------------|-------------|-----------------------|---------|-----------|-------------------------|
| TN134 | Carrettino Gelati Procopio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

Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

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

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



GRIGIO C8
LAMIERA PLASTIFICATA

GRIGIO C6
ACCIAIO INOX

Disponibile anche la versione da fissare al muro RIVER UP



Rubinetteria personalizzabile



Apertura frontale (opzionale)



Raffreddamento a scambio diretto



Condensatori ventilato o statico



Comando a pedale, mod. G63-61



G61

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



G62

Erogatore a zampillo con comando meccanico a pulsante



G62 - G61

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



G63 - G61

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

8/12°C

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

Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

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

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



Pannello a controllo elettronico (versione EC)



Indicatore macchina in funzione



Indicatore "no water" (versione WG)



Apertura pannello frontale



Spazio per filtro

3/10°C



Pannello comandi standard



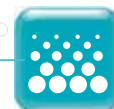
Tecnologia UV e erogazione protetta



Vaschetta raccogli gocce con scarico incorporato



Banco di ghiaccio



Gasatore (versione WG)



Spazio bombola CO2 alimentare (versione WG)



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

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

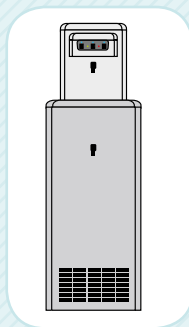


Tecnologia UV. *Optional disponibile su tutte le versioni.*

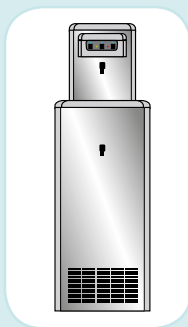
La lampada UV, posizionata in corrispondenza della zona di erogazione, emana una protezione antibatterica preservando l'igiene interna del refrigeratore ed impedendo contaminazioni batteriche dell'esterno.






COLORI E MATERIALI



GRIGIO C8
LAMIERA PLASTIFICATA



GRIGIO C6
ACCIAIO INOX

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

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

Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

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

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



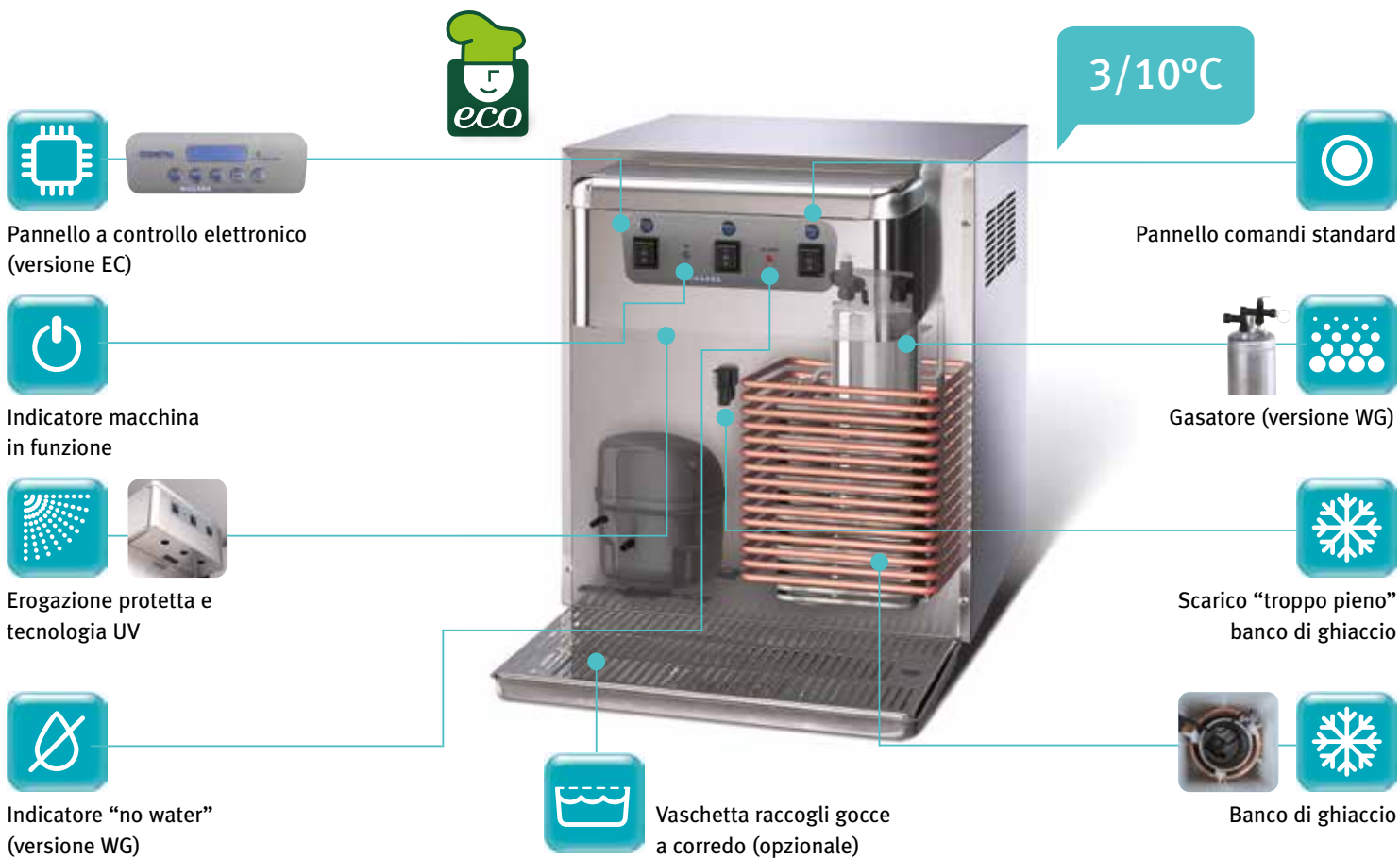
Versione EC - controllo elettronico.
Optional disponibile su tutte le versioni.

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



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

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



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

Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

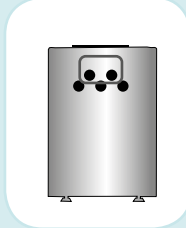
Ideale per ottimizzare gli spazi, si installa sotto il banco bar o in angoli remoti del locale. Un'ampia gamma di rubinetti ergonomici completa il prodotto. Soluzioni tecnologiche adeguate assicurano l'erogazione di acqua ambiente e fredda e/o gassata anche a distanza dalla rubinetteria.



COLORI E MATERIALI



GRIGIO C8
LAMIERA PLASTIFICATA
ACCIAIO INOX



GRIGIO C6
ACCIAIO INOX






3/10°C

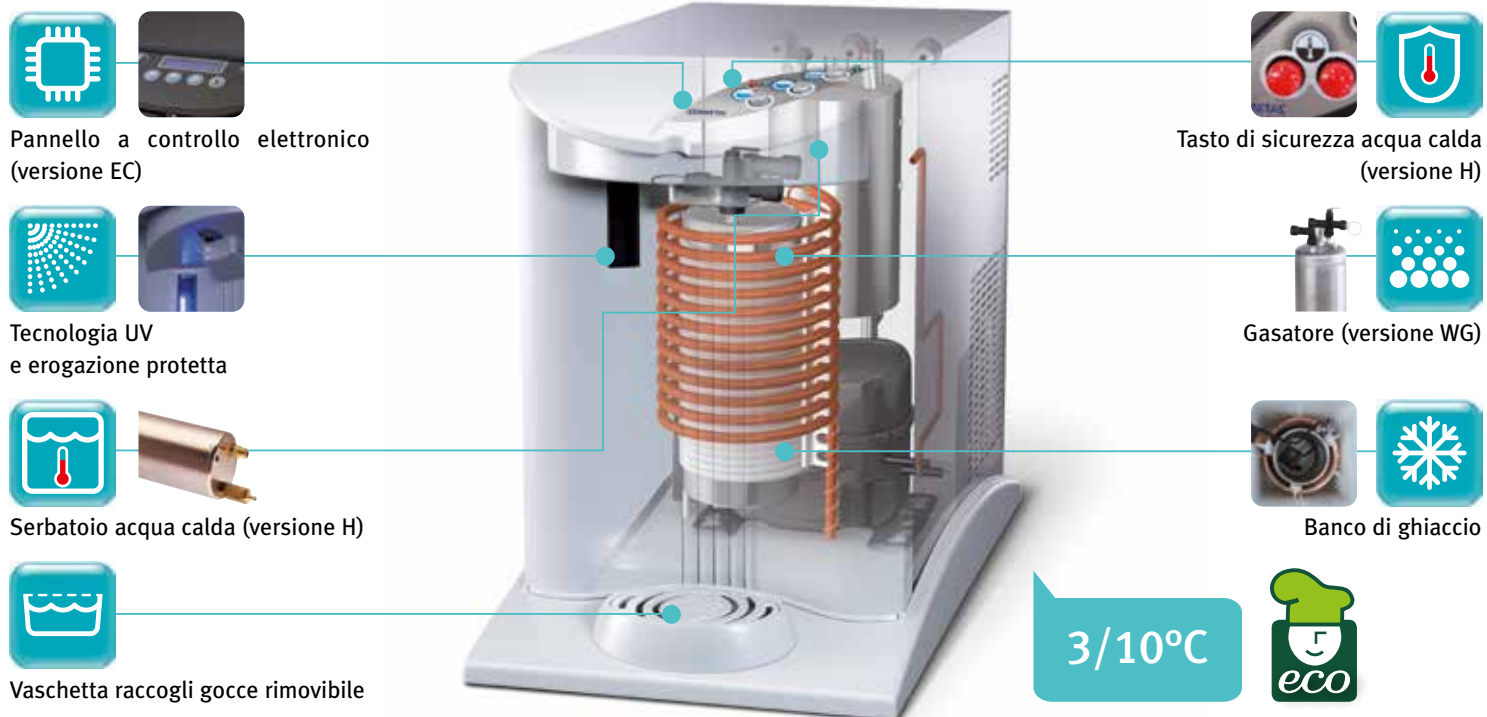
Modello da incasso



-  Uscite acqua verso i rubinetti
-  Banco di ghiaccio
-  Cavo alimentatore
-  Interruttore on/off
-  Gasatore (versione WG)
-  Carico vasca
-  Ingresso CO2 (versione WG)
-  Ingresso acqua

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

Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

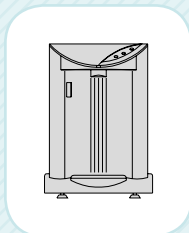


Versione EC - controllo elettronico.
Optional disponibile su tutte le versioni WG.
 Il controllo elettronico permette di pre-impostare alcune funzioni, quali ad esempio la dose di acqua da erogare in automatico o la temperatura del banco di ghiaccio, monitorandone in tempo reale il funzionamento.

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

Particolarità di modello

COLORI E MATERIALI



GRIGIO
LAMIERA PLASTIFICATA
PLASTICA



NERO/ARGENTO
PLASTICA
LAMIERA PLASTIFICATA

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

rubinetti

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

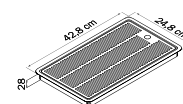
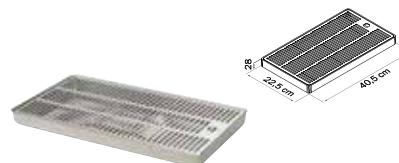
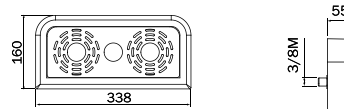
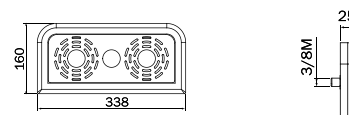
A

WG

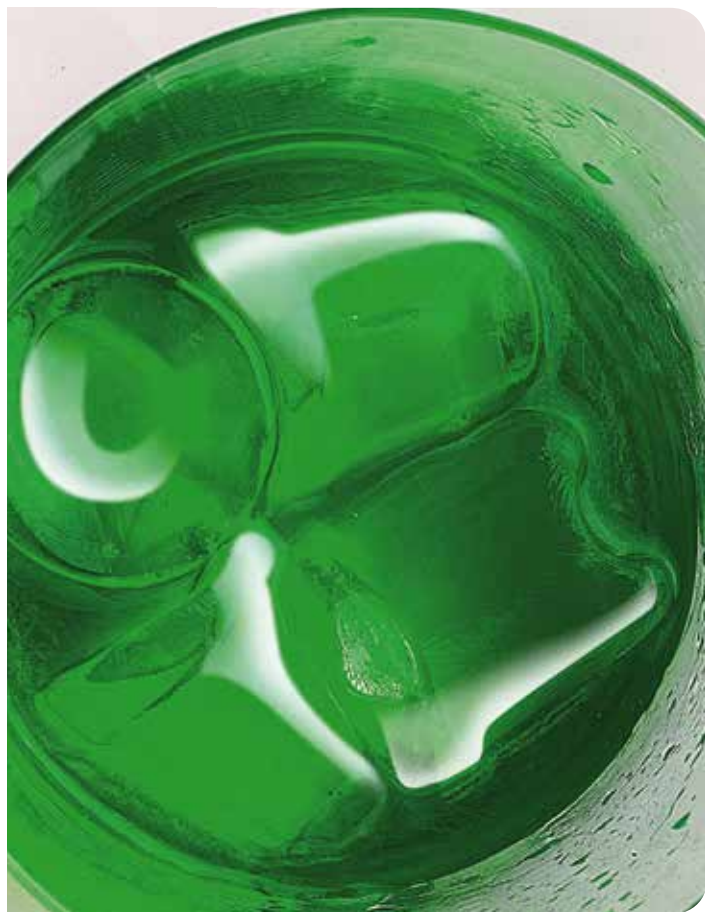


vaschette

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



Produttori di ghiaccio a cubetti cavi con deposito



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



E35 A/W



E25 A/W



E21A/W

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

* Altezza non coprensiva dei piedini

Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

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

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



CB184 INOX

CB246 INOX

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



Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

AC SERIE 6

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



Scotsman
Ice Systems



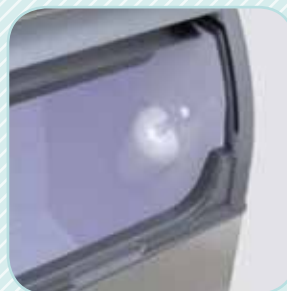
ACM 176



ACM 206

SISTEMA ANTICALCARE BREVETTATO

Produzioni giornaliere da 24 a 145 kg



ACM 25



ACM 25

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

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

Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

Scotsman
Ice Systems



ACM 56

ACM 226

PIEDINI REGOLABILI

Il design a spigoli arrotondati facilita le operazioni di pulizia

Capacità produttiva giornaliera

coppie di valori calcolati in base alla temperatura di condensazione:

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

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

CONDENSAZIONE AD ARIA

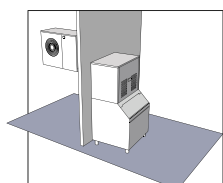
| | | | | | | |
|-----------------|---------|-----------|------|---------------------|----|----------|
| FTACM046ASJ0600 | ACM 46 | 22 - 24 | 9 | 386 x 600 x 643 | 35 | 230/50/1 |
| FTACM056ASJ0600 | ACM 56 | 29 - 32 | 12,5 | 386 x 600 x 830 | 36 | 230/50/1 |
| FTACM086ASJ0600 | ACM 86 | 35 - 38 | 19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

CONDENSAZIONE AD ACQUA

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

* Altezza comprensiva dei piedini

Produttori modulari di ghiaccio a cubetti pieni con deposito separato



Scotsman
Ice Systems



DISPONIBILE CONDENSATORE REMOTO



MCM 16 SHORT



S 393



MCM 1210

Abbinamenti Serie MCM con cabine di stoccaggio

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

FABBRICATORI DI GHIACCIO MODULARI

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

Capacità produttiva giornaliera

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

CONTENITORI

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

Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

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

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



SPORTELLO RIMOVIBILE

KP 50/25



KP 140/75

KP 175/75



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

CONDENSAZIONE AD ARIA

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

CONDENSAZIONE AD ACQUA

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

* Altezza coprensiva dei piedini

Produttori di ghiaccio granulare con e senza deposito

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



Con deposito

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



Senza deposito

PRODUTTORI CON DEPOSITO

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

PRODUTTORI SENZA DEPOSITO

| Codice | Modello | Capacità produttiva kg/24 h | Tipo di condensazione | L x P x H mm | Peso kg | Alimentazione V/Hz/fase |
|--------------|------------|-----------------------------|-----------------------|-------------------|---------|-------------------------|
| CM99002843/0 | F120 A | 120 | Aria | 560 x 533 x 531 | 45 | 230/50/1 |
| CM99002844/0 | F120 W | 120 | Acqua | 560 x 533 x 531 | 45 | 230/50/1 |
| CM99003143/0 | F200 A | 200 | Aria | 560 x 533 x 531 | 49 | 230/50/1 |
| CM99003144/0 | F200 W | 200 | Acqua | 560 x 533 x 531 | 49 | 230/50/1 |
| CM99003243/0 | SF 300 A | 320 | Aria | 536 x 660 x 650 | 78 | 230/50/1 |
| CM99003244/0 | SF 300 W | 320 | Acqua | 536 x 660 x 650 | 78 | 230/50/1 |
| CM99003343/0 | SF 500 A | 600 | Aria | 536 x 660 x 790 | 95 | 230/50/1 |
| CM99003344/0 | SF 500 W | 600 | Acqua | 536 x 660 x 790 | 95 | 230/50/1 |
| CM99003483/0 | SFN 1000 A | 1.150 | Aria | 1.065 x 698 x 850 | 179 | 400/50/3 |
| CM99003484/0 | SFN 1000 W | 1.220 | Acqua | 1.065 x 698 x 850 | 179 | 400/50/3 |

Depositi di ghiaccio

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

Produttori di ghiaccio granulare con deposito

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



KS 80/15 NTR

KS 120/25 NTR

SPORTELLINO RIMOVIBILE

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

* Altezza comprensiva dei piedini

Produttori di ghiaccio granulare con deposito



Scotsman
Ice Systems

FTAF0080WSK0600

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

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

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

* Altezza comprensiva dei piedini

Produttori modulari di ghiaccio nugget

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

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



AFC 134

Scotsman
Ice Systems



SERIE MFN

SERIE MFN ▶

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

› Evaporatori per piccole celle frigorifere

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

ZAAF121 per potenze fino a 1.300 watt

ZAAF221 per potenze fino a 2.200 watt

ZAAF135 per potenze fino a 3.500 watt

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



› CU-S INVERTER



› Cella 1



› Cella 2



› Cella 3



› Cella 4



Monoblocchi a parete serie GM (accavallata)



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

RANGE TEMPERATURA + 5 °C / - 5 °C

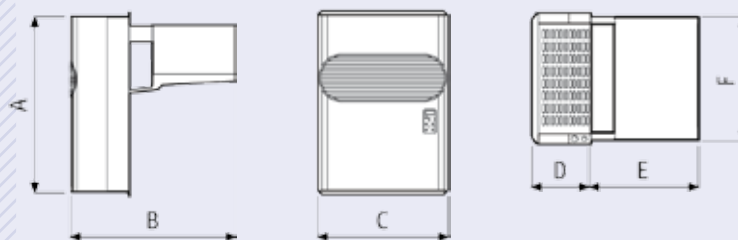
TEMPERATURA NORMALE 0 °C A TEMPERATURA ESTERNA 40 °C

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

RANGE TEMPERATURA - 15 °C / - 25 °C

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

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



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

Monoblocchi a soffitto serie SB

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



SB125

RANGE TEMPERATURA + 5 °C / - 5 °C

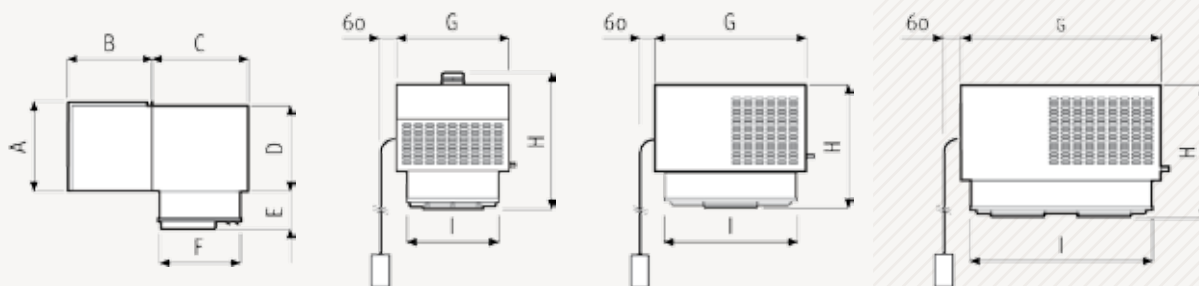
TEMPERATURA NORMALE 0 °C A TEMPERATURA ESTERNA 40 °C

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

RANGE TEMPERATURA - 15 °C / - 25 °C

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

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



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

IL SISTEMA GENESIS

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

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

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

MONTAGGIO RAPIDO E PERFETTO

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

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

PORTE

Vetrate:

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

Semi incassate:

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

Preventivi a richiesta



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION





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



Minicelle in lamiera preverniciata - Sistema pannello con angoli

ELLESYSTEM

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

Caratteristiche standard

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

Temperatura normale:

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

Bassa Temperatura:

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

A richiesta

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



PAVIMENTO IN LAMIERA PREVERNICIATA



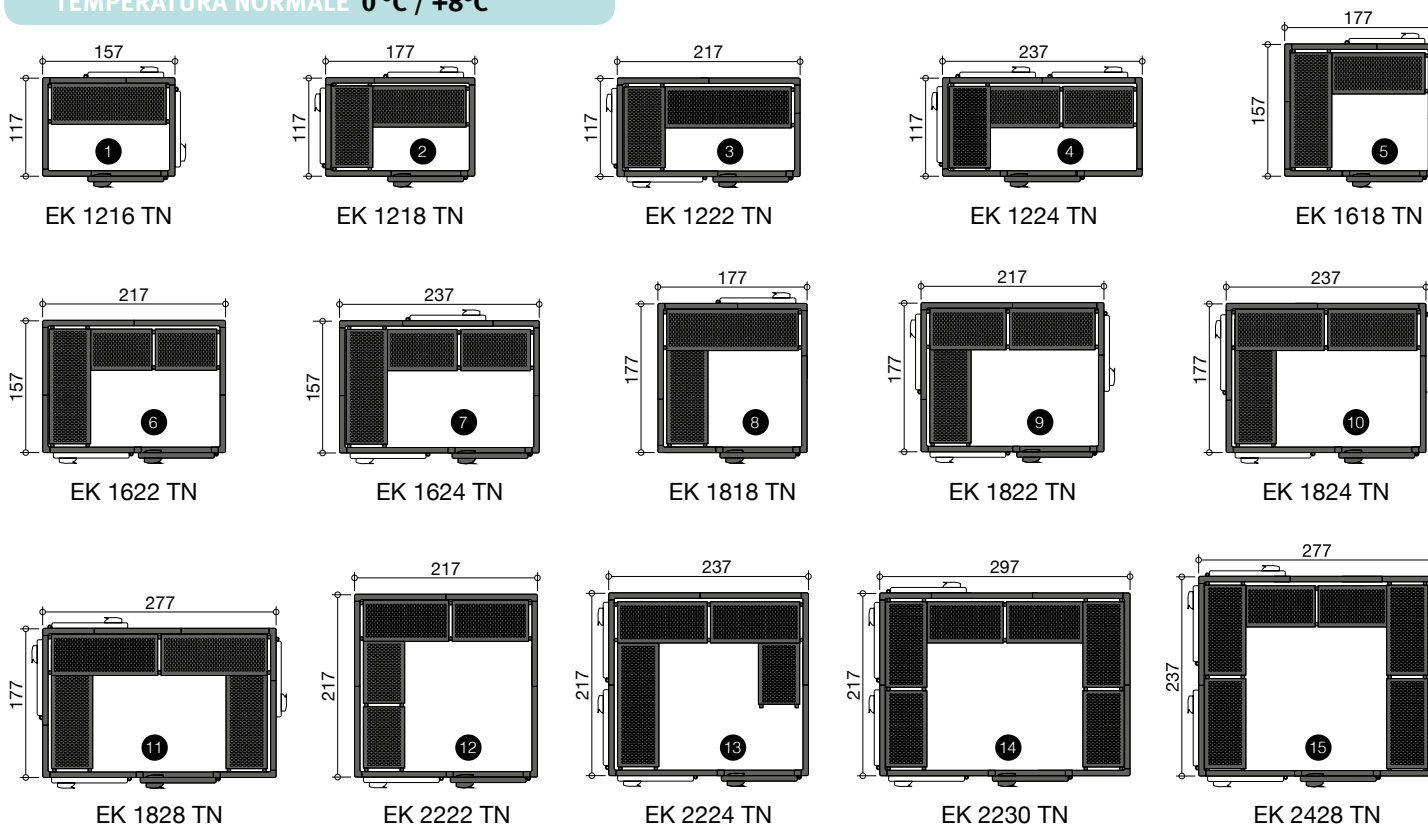
| Codice | Tipo Monoblocco | Dimensioni celle mm |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| 1 CNEK 1216-20 TN-FA | A parete | 1.570 x 1.170 x 2.170 |
| 2 CNEK 1218-20 TN-FA | A parete | 1.770 x 1.170 x 2.170 |
| 3 CNEK 1222-20 TN-FA | A parete | 2.170 x 1.170 x 2.170 |
|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

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

Disponibili anche con monoblocco a 24

Minicelle in lamiera preverniciata - Sistema pannello con angoli

TEMPERATURA NORMALE 0 °C / +8 °C

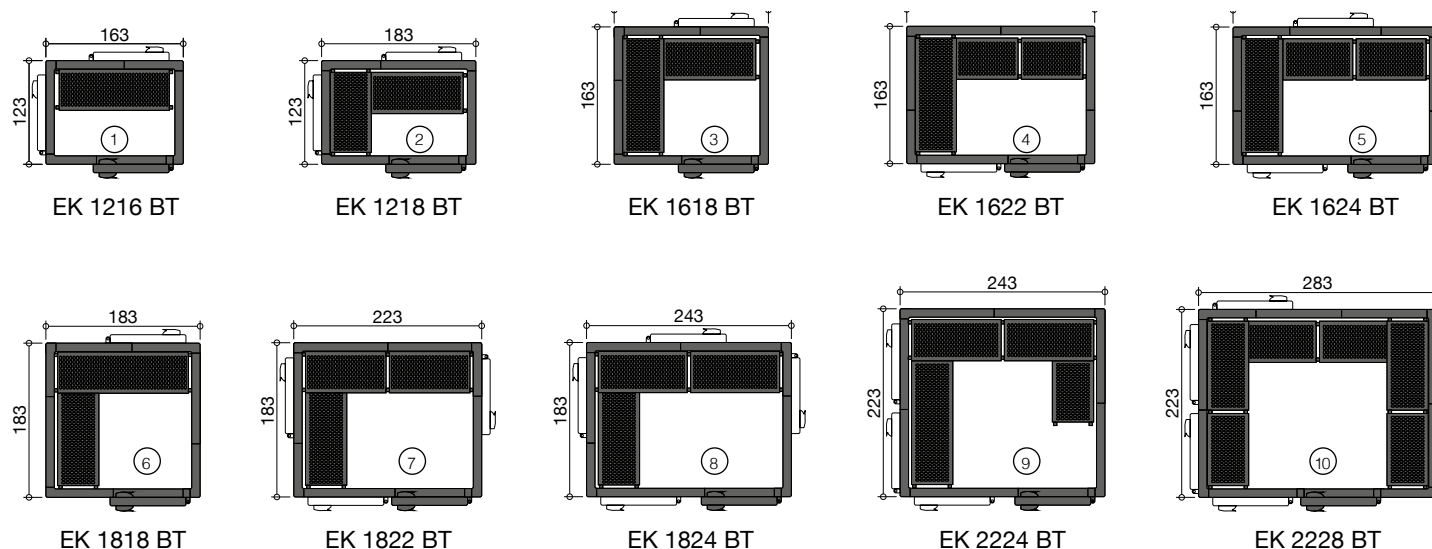


BASSA TEMPERATURA -8 °C / -18 °C

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

BASSA TEMPERATURA -8 °C / -18 °C

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



Minicelle in lamiera preverniciata sistema con angolari

Caratteristiche standard

› Temperatura normale 0 °C/+2 °C

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

› Bassa temperatura -18 °C/-20 °C

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

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

Scaffalatura

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

A richiesta

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



PREDISPOSIZIONE PER MONOBLOCCO DI SERIE



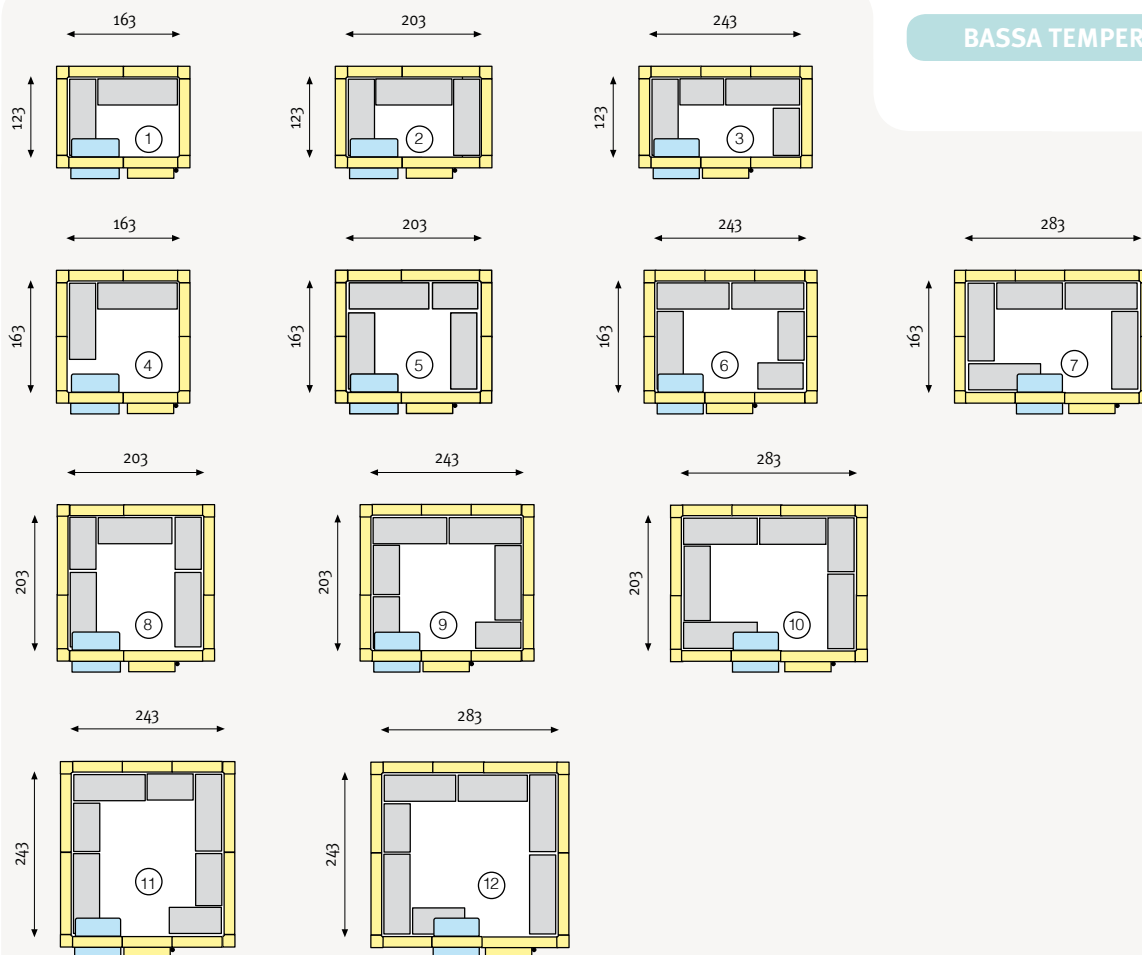
TEMPERATURA NORMALE 0 °C / +2°C

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

Minicelle in lamiera preverniciata sistema con angolari

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

BASSA TEMPERATURA - 18 °C / - 20 °C



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

Minicelle in lamiera zincoplastificata

Caratteristiche standard

- Lamiera zincoplastificata.
- Pavimento in lamiera plastificata antisdrucchiolo.
- Giunzione con gancio eccentrico zincato.
- Isolamento in poliuretano espanso.
- Portata dinamica: 250 kg su 4 ruote di gomma.
- Portata statica: 500 kg/m².
- Altezze interne: 218, 238, 268, 288 cm.
- Spessori disponibili: 6, 8, 10, 12 cm.

Porte

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

A richiesta

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



SERIE TH

SISTEMA DI SBLOCCO INTERNO

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

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

Minicelle in lamiera zincoplastificata



SERIE TH

Ideale per conservare carni, formaggi, surgelati e fiori

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

Caratteristiche standard

- Rivestimenti in laminato di vetroresina gelcoat.
- Pavimento in lamiera inox antisdrucchiolo.
- Giunzione con gancio eccentrico zincato.
- Isolamento in poliuretano espanso.
- Portata dinamica: 250 kg su 4 ruote di gomma.
- Portata statica: 500 kg/m².
- Altezze interne: 218, 238, 268, 288 cm.
- Spessori disponibili: 6, 8, 10, 12 cm.

Porte

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

A richiesta

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



Ideale per la conservazione del pesce

| Cella Codice | Dim. esterne L x P x H cm | Spessore cm | Vol. interno m ³ |
|--------------|---------------------------|-------------|-----------------------------|
| RFVT1515236 | 150 x 150 x 230 | 6 | 4,2 |
| RFVT1518236 | 150 x 180 x 230 | 6 | 5,1 |
| RFVT1521236 | 150 x 210 x 230 | 6 | 6,0 |
| RFVT1524236 | 150 x 240 x 230 | 6 | 6,9 |
| RFVT1527236 | 150 x 270 x 230 | 6 | 7,8 |
| RFVT1530236 | 150 x 300 x 230 | 6 | 8,7 |
| RFVT1818236 | 180 x 180 x 230 | 6 | 6,2 |
| RFVT1821236 | 180 x 210 x 230 | 6 | 7,3 |
| RFVT1824236 | 180 x 240 x 230 | 6 | 8,4 |
| RFVT1827236 | 180 x 270 x 230 | 6 | 9,4 |
| RFVT1830236 | 180 x 300 x 230 | 6 | 10,5 |
| RFVT1833236 | 180 x 330 x 230 | 6 | 11,6 |
| RFVT1836236 | 180 x 360 x 230 | 6 | 12,7 |
| RFVT2121236 | 210 x 210 x 230 | 6 | 8,5 |
| RFVT2124236 | 210 x 240 x 230 | 6 | 9,8 |
| RFVT2127236 | 210 x 270 x 230 | 6 | 11,1 |
| RFVT2130236 | 210 x 300 x 230 | 6 | 12,4 |
| RFVT2133236 | 210 x 330 x 230 | 6 | 13,7 |
| RFVT2136236 | 210 x 360 x 230 | 6 | 15,0 |
| RFVT2139236 | 210 x 390 x 230 | 6 | 16,3 |
| RFVT2424236 | 240 x 240 x 230 | 6 | 11,3 |
| RFVT2427236 | 240 x 270 x 230 | 6 | 12,8 |

| Cella Codice | Dim. esterne L x P x H cm | Spessore cm | Vol. interno m ³ |
|--------------|---------------------------|-------------|-----------------------------|
| RFVT2430236 | 240 x 300 x 230 | 6 | 14,3 |
| RFVT2433236 | 240 x 330 x 230 | 6 | 15,8 |
| RFVT2436236 | 240 x 360 x 230 | 6 | 17,3 |
| RFVT2439236 | 240 x 390 x 230 | 6 | 18,8 |
| RFVT2442236 | 240 x 420 x 230 | 6 | 20,3 |
| RFVT2445236 | 240 x 450 x 230 | 6 | 21,8 |
| RFVT2727236 | 270 x 270 x 230 | 6 | 14,5 |
| RFVT2730236 | 270 x 300 x 230 | 6 | 16,2 |
| RFVT2733236 | 270 x 330 x 230 | 6 | 17,9 |
| RFVT2736236 | 270 x 360 x 230 | 6 | 19,6 |
| RFVT2739236 | 270 x 390 x 230 | 6 | 21,3 |
| RFVT2742236 | 270 x 420 x 230 | 6 | 22,9 |
| RFVT3030236 | 300 x 300 x 230 | 6 | 18,1 |
| RFVT3033236 | 300 x 330 x 230 | 6 | 20,0 |
| RFVT3036236 | 300 x 360 x 230 | 6 | 21,8 |
| RFVT3039236 | 300 x 390 x 230 | 6 | 23,7 |
| RFVT3042236 | 300 x 420 x 230 | 6 | 25,6 |
| RFVT3333236 | 330 x 330 x 230 | 6 | 22,0 |
| RFVT3336236 | 330 x 360 x 230 | 6 | 24,1 |
| RFVT3339236 | 330 x 390 x 230 | 6 | 26,2 |
| RFVT3342236 | 330 x 420 x 230 | 6 | 28,3 |
| RFVT3345236 | 330 x 450 x 230 | 6 | 30,4 |

SERIE VT



VASTA GAMMA DI PORTE TERMO-ISOLANTI

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

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

Armadio refrigerato con monoblocco

Caratteristiche standard

- Pannelli angolari: rivestimento in lamiera plastificata atossica.
- Isolazione in poliuretano densità 38-40 kg/m³
S6 K=0,336 W/m²K
S10 K=0,208 W/m²K
- Altezze interne disponibili: 203 cm e 243 cm.
- Spessori disponibili: 6 cm (mod. S6) e 10 cm (mod. S10) per entrambe le altezze.
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema di centraggio FAST-FIT.
- Porte: luce netta 61 x 172 cm (mod. SP6 o SN6).
- Chiusura con chiave.
- Pavimento con finitura interna arrotondata.
- Illuminazione interna (su FB).

Accessori

- › MI Set portateghe passo 7,0
- › MI Set portateghe passo 3,5
- › MI Set 3 griglie
- › MI Set 6 cestelli estraibili

Relativamente a questi accessori deve essere considerato un set per ogni singola porta o coppia di sportelli.

Per eventuali divisori interni consultare il nostro ufficio commerciale.



SERIE KLA

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



MONOBLOCCO

TEMPERATURA NORMALE 0 °C / +2°C

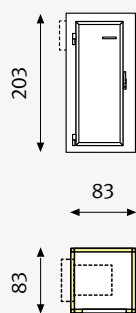
| Cella Codice | Dim. esterne cm | Dim. interne cm | Vol. interno litri | Monoblocco Codice |
|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|
| MIKLA13 S6 hi 203 | 95 x 95 | 83 x 83 | 1.398 | MIFBS4G |
| MIKLA27 S6 hi 203 | 95 x 175 | 83 x 163 | 2.747 | MIFBS4G |
| MIKLA40 S6 hi 203 | 95 x 255 | 83 x 243 | 4.095 | MIFBS7G |
| MIKLA13 S6 hi 243 | 95 x 95 | 83 x 83 | 1.674 | MIFB7G |
| MIKLA27 S6 hi 243 | 95 x 175 | 83 x 163 | 3.288 | MIFB7G |
| MIKLA40 S6 hi 243 | 95 x 255 | 83 x 243 | 4.901 | MIFB7G |

Armadio refrigerato con monoblocco

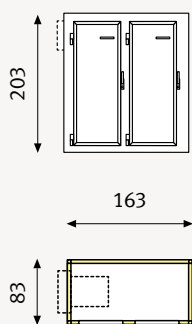
BASSA TEMPERATURA – 18 °C / – 20 °C

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

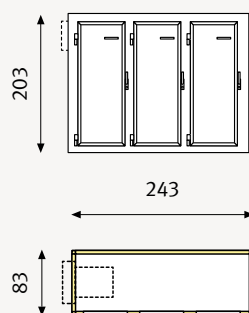
MIKLA 13 S6 hi 203
MIKLA 13N S10 hi 203



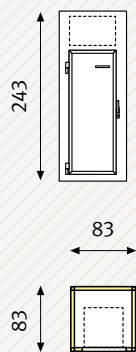
MIKLA 27 S6 hi 203
MIKLA 27N S10 hi 203



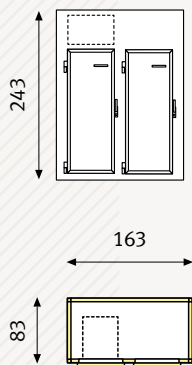
MIKLA 40 S6 hi 203
MIKLA 40N S10 hi 203



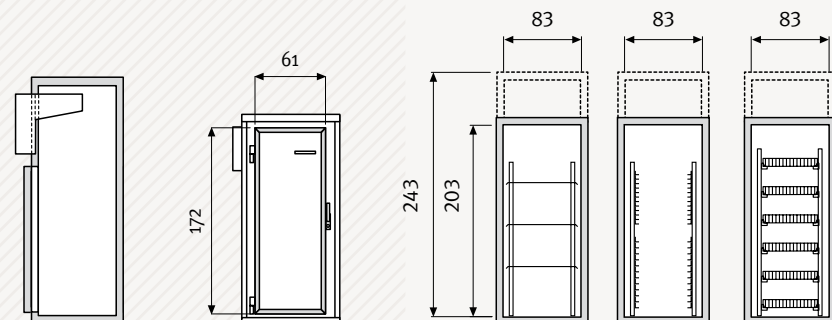
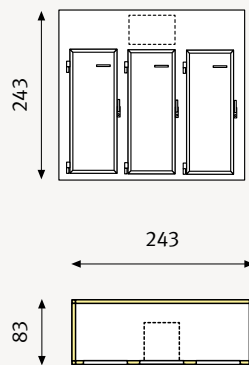
MIKLA 13 S6 hi 243
MIKLA 13N S10 hi 243



MIKLA 27 S6 hi 243
MIKLA 27N S10 hi 243



MIKLA 40 S6 hi 243
MIKLA 40N S10 hi 243



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

Armadi refrigerati vintage

Armadi refrigerati vintage



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

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

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



product by **PFM**



07. REFRIGERAZIONE



| Codice | Descrizione | Dimensioni mm | Capacità litri | Modello |
|----------------|---|---------------------|----------------|---------------------------------|
| PFCL2CCTN/TN | Armadio refrigerato ventilato a doppio vano | 1.660 x 710 x 2.060 | 500 | CLASSIC 2CC TN/TN |
| PFCO2VVTN/TN | Armadio refrigerato ventilato a doppio vano | 1.660 x 710 x 2.060 | 500 | CONTEMPORARY 2VV TN/TN |
| PFCO4CCCCN/TN | Armadio refrigerato ventilato a doppio vano | 1.660 x 710 x 2.060 | 500 | CONTEMPORARY 4CCCC TN/TN |
| PFCO4CVVCTN/TN | Armadio refrigerato ventilato a doppio vano | 1.660 x 710 x 2.060 | 500 | CONTEMPORARY 4CVVC TN/TN |

Disponibili anche in altre composizioni e finiture

