



IT Tavoli frigoriferi Gastronorm

- Realizzazione esterna ed interiore in acciaio inossidabile (alimentare).
- Consegnato con 1 griglia GN 1/1, per porta, regolabile in altezza.
- Termostato elettronico, in scatola chiusa isolata.
- Evaporatore a "serpentina" annegata nelle pareti, 3 lati.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico.
- Gruppo frigorifero (+32°C).
- Condensatore ventilato, con filtro anti-grassi.



EN Refrigerated tables Gastronorm

- Exterior and interior finish in stainless steel (alimentary).
- Delivered with 1 adjustable shelf GN 1/1 each door.
- Electronic thermostat in closed moisture proof housing.
- Evaporator tubes integrated in the walls (3 sides).
- Ventilated saladette well, automatic defrost, auto- evaporation.
- Compressor group (+32°C).
- Ventilated condensor, equipped with filter protection against grease.

ES Tablas frigoríficas Gastronorm

- Realización de acero exterior e interior acero inoxidable (alimenticio).
- Entregando con 1 parrilla GN 1/1, por puerta, regulable en altura.
- Termostato electrónico, bajo caja cerrada estanca.
- Évaporateur a "serpentina" ahogada en las paredes (3 lados).
- Reserva ventilada, deshielo automático, auto evaporación.
- Grupo frigorífico (+32°C).
- Condensador ventilado, con filtro para la grasa.

**GASRONORM****700**

page 918

**240 L
GN1/1****+2° +8°**

SR2/DZ

1 192,00 EUR

mm : 900x700xh850/1100 kW : 0,34 230/1N 50Hz

IT Tavolo de preparazione 2 porte GN 1/1, struttura refrigerata

- Piano di lavoro in granito, mensola superiore in inox.
- Struttura refrigerata "integrata" (5x GN 1/6 - 150).

NB: consegnato senza bac GN.

EN Cooking table 2 doors GN 1/1, refrigerated structure

- Working board in granite, top structure in stainless steel.
- Integrated saladette well (5x GN 1/6 - 150).

NB: delivered without pans GN.

ES Mesa de preparación 2 puertas GN 1/1, estructura refrigerada

- Encimera en granito, estantería superior en inox.
- Estructura refrigerada "integrada" (5x GN 1/6 - 150).

NB: entrega sin contenedores GN.

**380 L
GN1/1****+2° +8°**

SR3/DZ

1 857,00 EUR

mm : 1365x700xh850/1100 kW : 0,34 230/1N 50Hz

IT Tavolo de preparazione 3 porte GN 1/1, struttura refrigerata

- Piano di lavoro in granito, mensola superiore in inox.
- Struttura refrigerata "integrata" (8x GN 1/6 - 150).

NB: consegnato senza bac GN.

EN Cooking table 3 doors GN 1/1, refrigerated structure

- Working board in granite, top structure in stainless steel.
- Integrated saladette well (8x GN 1/6 - 150).

NB: delivered without pans GN.

ES Mesa de preparación 3 puertas GN 1/1, estructura refrigerada

- Plan de trabajo de granito, estantería superior en inox.
- Estructura refrigerada "integrada" (8x GN 1/6 - 150).

NB: entregado sin cuba GN.



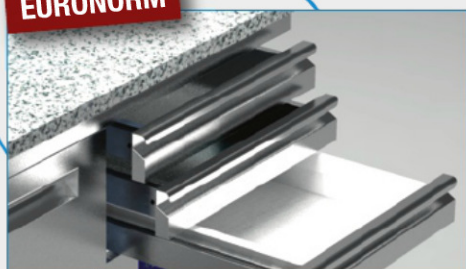


EN 600x400



700

EURONORM



IT Tavoli frigoriferi pizzeria "EURONORM"

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna (e parte posteriore), in acciaio inossidabile (alimentare), top superiore in granito (30 mm).
- Porte EURONORM (600x400 mm) reversibili, con impugnatura incastrata (non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura), cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).
- Fondo interno imbottito, con tappo di drenaggio (grande manutenzione), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide, anti-basculanti, in acciaio inossidabile.
- Gruppo compressore, accessibilità frontale, pannello su cerniere, disposto su guide "estraibili", facilità per l'assistenza e SAV.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente).
- Regolatore elettronico programmabile, display frontale con LED blu.
- Evaporazione automatica della condensa.

EN Refrigerated pizzeria tables "EURONORM"

- Compact structure, inside and outside realization in (food) stainless steel, upper top (40 mm).
- Stamped inside bottom with draining cap (big maintenance), rounded angles and corners (without bumps), racks and slides (anti-swinging) in stainless steel.
- Reversible EURONORM doors, with built-in handles (not outstanding), magnetic joint (easy replacement, without tools), hinge with automatic return (blocking at 90°).
- Compressor group, frontal accessibility (panel on hinges), on "removable" slides, easy cleaning and maintenance.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against the salt and the food acids, completely hidden (not visible).
- Programmable electronic regulator, display on front with blue LED.
- Automatic evaporation of the condensate.

ES Mesas frigoríficas pizzeria "EURONORM"

- Estructura monobloque, realización interior y exterior (atrás también) de acero inoxidable (productos alimentarios), top superior de granito (30 mm).
- Llévale a EURONORM (600x400 mm) reversibles, con puñado empotrado (no saliente), junta magnética (sustitución fácil, sin herramientas), bisagras con recogida automático (bloqueo a 90°).
- Fondo interior estampado, con corcho de drenaje (grueso mantenimiento), ángulos redondeados (sin asperezas), cremalleras y correderas (anti-basculantes) de acero inoxidable.
- Agrupa compresor, accesibilidad frontal (tabla sobre bisagras), dispuesto sobre correderas "extraíbles", facilitado para el mantenimiento y servicio post venta.
- Evaporateur ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios, completamente escondida (no aparente).
- Regulador electrónico programable, display en fachada con LED azul.
- Evaporación automática de la condensa.



EN 600x400



MR-PIZZA/CP

2 547,00 EUR

mm : 1590x700xh880/900-1200 kW : 0,4 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Tavolo frigo pizzeria, 2 porte 600x400, 3 cassetti neutri 600x400, struttura refrigerata 6x GN 1/4

 - In dotazione: 2 griglia (EN 600x400 mm).
 - Struttura frigorifera integrata, vetro (para-alito), 6x GN 1/4 h150 mm (contenitori in opzione).

- 3 cassetti contenitori di pasta (EN600x400 mm) (contenitori in opzione), - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Ⓤ Cooling table for pizzeria, 2 doors 600x400, 3 neutral drawers 600x400, refrigerated structure 6x GN 1/4

 - Included: 2 EURONORM grids (600x400 mm), with slides.
 - Built-in refrigerated structure, with glasses (breath-shield), 6x GN 1/4 h150 mm (trays in option).

 - 3 neutral drawers for dough roll trays 600x400 mm (trays in option).
 - 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓝ Mesa frigorífico pizzería, 2 puertas 600x400, 3 cajones neutros 600x400, estructura refrigerada 6x GN 1/4

- En dotación: 2 parrillas EURONORM (600x400 mm), con correderas.

- Estructura frigorífica integrada, con cristales (engalana aliento), 6x GN 1/4 h150 mm (cubas opcionales).

 - 3 cajones neutros para cubas por pasta 600x400 mm (cubas opcionales).
 - 4 pies regulables en acero inoxidable.


EN 600x400



MR-MAXIPIZZA/CP

3 075,00 EUR

mm : 2110x700xh880/900-1200 kW : 0,4 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Tavolo frigo pizzeria, 3 porte EN 600x400, 3 cassetti neutri EN 600x400, struttura refrigerata 8x GN 1/4

- In dotazione: 3 griglie EURONORM (600x400 mm), con guide.

- Struttura frigorifera integrata, con vetro (para-alito), 8x GN 1/4 h150 mm (contenitori in opzione).

 - 3 cassetti neutri per contenitori di pasta 600x400 mm (contenitori in opzione).
 - 6 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Ⓤ Cooling table for pizzeria, 3 doors 600x400, 3 neutral drawers 600x400, refrigerated structure 8x GN 1/4

- Included: 2 EURONORM grids (600x400 mm), with slides.

- Built-in refrigerated structure, with glasses (breath-shield), 8x GN 1/4 h150 mm (trays in option).

 - 3 neutral drawers for dough roll trays 600x400 mm (trays in option).
 - 6 adjustable stainless steel feet.

Ⓝ Mesa frigorífico pizzería, 3 puertas 600x400, 3 cajones neutros 600x400, estructura refrigerada 8x GN 1/4

- En dotación: 3 rejillas EURONORM (600x400 mm), con correderas.

- Estructura frigorífica integrada, con cristales (engalana aliento), 8x GN 1/4 h150 mm (cubas opcionales).

 - 3 cajones neutros para cubas por pasta 600x400 mm (cubas opcionales).
 - 6 pies regulables en acero inoxidable.


GX-5642

25,00 EUR

mm : 562xh25

Ⓣ Guide acciaio inossidabile, (Dx e Sx), armadi, tavoli pizza

Ⓤ SST slides (Rx and Lx), cupboards, tables, pizza tables

Ⓝ Correderas acero inoxidable (Dx y lzx), armarios, mesas pizza


RTG4-PM

101,00 EUR

Ø 100

Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni

Ⓤ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes

Ⓝ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS


PR-6040

21,00 EUR

mm : 400x600

Ⓣ Griglia rilsanzata EURONORM

Ⓤ EURONORM rilsan-coated grid

Ⓝ Reja rilsanzada EURONORM


RTG6-PM

121,00 EUR

Ø 100

Ⓣ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni

Ⓤ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes

Ⓝ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS


E6407-N

19,40 EUR

mm : 600x400xh70

Ⓣ Vasca in polietilene alimentare

Ⓤ Polyethylene tray for food

Ⓝ Cuba en polietileno alimentario




PIZZA



IT Tavolo frigo 600x400 per pizza

- Top di lavoro in granito, piedritti (150 mm) anche in granito.
 - Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare), esterna AISI 304
 - Fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrondati
 - Cremagliere e guide scorrevoli a "L" in acciaio inox.
 - Porte (EURONORM) con impugnatura ergonomica e reversibile, chiusura assicurata con guarnizione magnetica "a pressione" (di facile sostituzione senza attrezzi), cerniere con arresto a 100° e richiamo automatico.
 - Regolatore elettronico (in scatola chiusa impermeabile), schermo di controllo frontale con LED blu.
 - Evaporatore(i) (di grandi dimensioni) ventilato (o) statico, posizionato tra le porte.
 - Evaporazione automatica della condensa.
- NB: consegnato senza vasche 600x400 mm.

EN Refrigerated tables 600x400 for pizzas

- Worktop of granite, upstand (150 mm).
 - Manufactured in stainless steel, interior AISI 304, exterior AISI 441.
 - Stamped interior bottom, rounded angles and corners. - Stainless steel "L" rack and slides.
 - Doors with ergonomic handle and reversible, "snap-fit" closure by magnetic joint (easy replacement without tools), hinges with stopping at 100° and closure of the doors with automatic recall.
 - Electronic regulator (under closed box, waterproof), control front screen with blue LED.
 - Over-sized evaporator(s), ventilated or static, placed between the doors.
 - Condenser's automatic evaporation.
- NB: Delivered without trays 600x400 or trays GN.

ES Mesas frigoríficas 600x400 para pizzas

- Encimera de granito (Porinho blanco), espesor de 30 mm (alimentos procesados), con bordes "biselados", borde frontal redondeado y "backsplash" trasero y lateral (150 mm) también de granito.
 - Realización en acero inoxidable, interior AISI 304, exterior AISI 441
 - Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas).
 - Cremalleras y correderas tipo "L" de acero inoxidable.
 - Puertas (EURONORM) con puñado ergonómico y reversible, cierre asegurado por junta magnética "a presión", bisagras con parada a 100° y puertas con retorno y cierre automático.
 - Regulador electrónico (bajo caja cerrada e impermeable), pantalla de control en fachada con LED azul.
 - Evaporador(es) (sobredimensionado) ventilado(s) estático, situado entre las puertas.
 - Evaporación automática del condensador.
- NB: entregada sin cubas 600x400 mm.



GN 1/4
GN 1/3

EN600x400



GN 1/4
GN 1/3

EN600x400



GN 1/4
GN 1/3

EN600x400

800

PLUS

IT - Scelta del modo di refrigerazione, ventilato (o) statico (87% di umidità relativa). - Cerniere con arresto a 100° e chiusura porte con richiamo automatico. - Evaporatore ventilato trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna).

EN - Refrigeration ventilated (or) static (87% of relative humidity). - Hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall. - Evaporator treated against food acids and salts "coating". - Electronic regulator (under closed box, waterproof).

ES - Refrigeración, ventilada (o) estática (el 87 % de humedad relativa). - Bisagras con parada a 100° y puertas con cierre automático. - Evaporador tratado contra sales y ácidos alimentarios "coating". - Regulador electrónico (bajo caja cerrada e impermeable).



267 L
EN600x400

-2° +8° 256 1,41

TP23/PM

2 990,00 EUR

mm : 1600x720xh880/940-1090 kW : 0,23 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo frigo 2 portes 600x400, 2 cassetti neutri

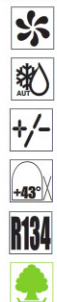
- In dotazione: 4 paia di guide scorrevoli "EURONORM" per porta (vasche 600x400).
- 2 cassetti neutri su guide telescopiche, (capacità 2x vasche 600x400 = totale 4), altezza massima delle vasche (70 mm).
- 1 evaporatore ventilato-statico.
- 4 piedi in acciaio inox regolabili.

Ⓝ Refrigerated table 2 doors 600x400, 2 neutral drawers

- Included: 4 pairs of slides "EURONORM" by door (trays 600x400).
- 2 neutral drawers on telescopic slides (2x 2 trays 600x400 = total of 4), maximum height (70 mm).
- 1 ventilated-static evaporator.
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Mesa frigorífica 2 puertas 600x400, 2 cajones neutros

- Incluidas: 4 pares de correderas "EURONORM" por puerta (cubas 600x400).
- 2 cajones neutros sobre correderas telescópicas (2x 2 cubas 600x400 = total 4) altura máx (70 mm).
- 1 evaporador ventilado-estático.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



415 L
EN600x400

-2° +8° 339 1,74

TP261/PM

3 407,00 EUR

mm : 1980x720xh880/940-1090 kW : 0,23 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo frigo 2 porte 600x400, 3 cassetti neutri + cassetto utensili

- 1 cassetto per utensili, messo sopra il gruppo.
- In dotazione: 4 paia di guide "EURONORM" per porta (vasche 600x400).
- 3 cassetti neutri su guide telescopiche, (2x 2 vasche 600x400 + 4x vasche 600x400 = totale 8), altezza max (70 mm). 4 piedi inox regolabili.
- 1 evaporatore ventilato-statico.

Ⓝ Refrigerated tables 2 doors 600x400, 3 neutral drawers + utensils drawer

- 1 drawer for utensils placed upper the group.
- Included: 4 pairs of slides "EURONORM" by door (trays 600x400).
- 3 neutral drawers on telescopic slides (2x 2 trays 600x400 + 4 trays 600x400 = total of 8), max height (70 mm). 4 adjustable stainless steel feet.
- 1 ventilated-static evaporator.

Ⓢ Mesa frigorífica 2 puertas 600x400, 3 cajones neutros + cajón utensilios

- 1 cajón para utensilios, colocado encima del grupo.
- Incluidas: 4 pares de correderas "EURONORM" por puerta (cubas 600x400).
- 3 cajones neutros sobre correderas telescópicas (2x 2 cubas 600x400 + 4x cubas 600x400 = total 8) altura máx (70 mm). 4 patas regulables en acero inoxidable.
- 1 evaporador ventilado-estático.



564 L
EN600x400

-2° +8° 415 2,17

TP361/PM

3 994,00 EUR

mm : 2490x720xh880/940-1090 kW : 0,28 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavola frigo 3 porte 600x400, 3 cassetti neutri + cassetto utensili

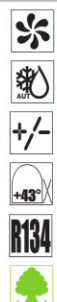
- 1 cassetto per utensili, messo sopra il gruppo.
- In dotazione: 4 paia di guide "EURONORM" per porta (bacs 600x400).
- 3 cassetti neutri su guide telescopiche, (2x 2 vasche 600x400 + 4x vasche 600x400 = totale 8), altezza max (70 mm). 6 piedi inox regolabili.
- 2 evaporatori ventilati-statici.

Ⓝ Refrigerated tables 3 doors 600x400, 3 neutral drawers + utensils drawer

- 1 drawer for utensils placed upper the group.
- Included: 4 pairs of slides "EURONORM" by door (trays 600x400).
- 3 neutral drawers on telescopic slides (2x 2 trays 600x400 + 4 trays 600x400 = total of 8), max height (70 mm). 6 adjustable stainless steel feet.
- 2 ventilated-static evaporators.

Ⓢ Mesa frigorífica 3 puertas 600x400, 3 cajones neutros + cajón utensilios

- 1 cajón para utensilios, colocado encima del grupo.
- Incluidas: 4 pares de correderas "EURONORM" por puerta (cubas 600x400).
- 3 cajones neutros sobre correderas telescópicas (2x 2 cubas 600x400 + 4x cubas 600x400 = total 8) altura máx (70 mm). 6 patas regulables en acero inoxidable.
- 2 evaporadores ventilados-estáticos.




8x 600x400

CATP/PM
953,00 EUR

mm : 510x720xh850/920

Ⓣ Mobile per impasto, 4 cassetti neutri (8x vasche 600x400)

- Realizzazione in acciaio inox AISI 441 (anche retro).
- 4 cassetti neutri su guide telescopiche, (4x 2 vasche 600x400 = totale 8), altezza max (70 mm). 4 piedi inox regolabili.
- NB: consegnato senza vasche 600x400 mm.

Ⓤ Case for dough roll, 4 neutral drawers (8x trays 600x400)

- Manufactured in stainless steel AISI 441 (also the back).
- 4 neutral drawers on telescopic slides (4x 2 trays 600x400 = total of 8), max height (70 mm). 4 adjustable stainless steel feet.
- NB: delivered without trays 600x400 mm.

Ⓝ Mueble para masa, 4 cajones neutros (8x cubas 600x400)

- Realización en acero inoxidable AISI 441 (también parte posterior).
- 4 cajones neutros sobre correderas telescópicas (4x 2 cubas 600x400 = total 8) altura máx (70 mm). 4 patas regulables en acero inoxidable.
- NB: entregada sin cubas 600x400 mm.

60603128
8,00 EUR

mm : 635x10xh30

- Ⓣ Coppia di guide per tavoli pizza
- Ⓤ Couple of slides for pizza tables
- Ⓝ Par de correderas para mesas de pizzas


RTG4-PM
101,00 EUR

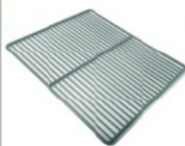
Ø 100

- Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
 - Ⓤ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
 - Ⓝ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS**


PLGP-64
29,00 EUR

mm : 600x400xh8

- Ⓣ Griglia rilsanizzata 600x400 per tavoli pizza
- Ⓤ Rilsan grid 600x400 for pizza tables
- Ⓝ Rejilla rilsanizada 600x400 para mesas de pizzas


RTG6-PM
121,00 EUR

Ø 100

- Ⓣ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
 - Ⓤ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
 - Ⓝ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS**


E6407-N
19,40 EUR

mm : 600x400xh70

- Ⓣ Vasca in polietilene alimentare
- Ⓤ Polyethylene tray for food
- Ⓝ Cuba en polietileno alimentario



page 918


TP23/PM+SX160G/PM
GN1/4

TP261/PM+SX198G/PM
GN1/4

TP361/PM+SX249G/PM
GN1/4

TP23/PM+SY160G/PM
GN1/3

TP261/PM+SY198G/PM
GN1/3

TP361/PM+SY249G/PM
GN1/3




IT Struttura refrigerata con vetro

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
 - Vetri, superiore laterali in vetro temperato, (10 mm).
 - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.



0° +8°



EN Refrigerated structures with display

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 441.
 - Glass, upper and lateral "toughened", (10 mm).
 - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays.



GN1/4



ES Estructuras refrigeradas con vitrinas

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
 - Cristales superiores y laterales de vidrio templado, (10 mm).
 - Evaporador tipo "serpentina" inscrustado en el fondo y las paredes.
- NB: entregada sin contenedores GN.

page 918



	mm	kW	V	kg	m3		
SX160G/PM	1600x324xh387	0,17	230/1N 50Hz	66	0,22	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	917,00 EUR
SX198G/PM	1980x324xh387	0,17	230/1N 50Hz	72	0,27	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	989,00 EUR
SX249G/PM	2490x324xh387	0,17	230/1N 50Hz	95	0,35	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 203,00 EUR

IT Struttura refrigerata

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
 - Vetri, superiore laterali in vetro temperato, (10 mm).
 - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.



0° +8°



EN Refrigerated structures with display

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 441.
 - Glass, upper and lateral "toughened", (10 mm).
 - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays.



GN1/3



ES Estructuras refrigeradas con vitrina

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
 - Cristales superiores y laterales de vidrio templado, (10 mm).
 - Evaporador tipo "serpentina" inscrustado en el fondo y las paredes.
- NB: entregada sin contenedores GN.

page 918



	mm	kW	V	kg	m3		
SY160G/PM	1600x384xh387	0,17	230/1N 50Hz	69	0,27	1/3 1/3 1/3 1/2	945,00 EUR
SY198G/PM	1980x384xh387	0,17	230/1N 50Hz	77	0,33	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 020,00 EUR
SY249G/PM	2490x384xh387	0,19	230/1N 50Hz	100	0,43	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 247,00 EUR

For Gastro Line Plus 1/4
h155/195 mmFor Gastro Line Plus 1/3
h155/195 mm

	mm			mm		
P/ST1-4	Set of legs (x4)	94,00 EUR	P/ST1-3	Set of legs (x4)	94,00 EUR	



GN 1/3

AMERICAN
PIZZA

EN 600x400

PLUS

Ⓣ - Top superiore in 15/10, 50 mm di spessore.- Prestazioni eccezionali grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata temperatura uniforme.- Gruppo, su guide "rimuovibili", dotato di un filtro d'aria (lavabile). - 2 livelli di regolazione igrometrica, 60% (o) 90%. - Microprocessore (stagna al 100%).

Ⓜ - Top in 15/10, thickness 50 mm. - Thanks to the forced canalization of the refrigerated air at the back, uniform temperature. - Group, on "removable" slides, with an air filter (washable). - 2 levels of hygrometric regulation 60% (or) 90%. - Microprocessor (100% waterproof).

Ⓝ - Top en 15/10, 50 mm de espesor. - Servicio excepcional gracias a la canalización del aire refrigerado, permitiendo una temperatura uniforme. - Grupo, sobre correderas "extraíbles", proveído de un filtro de aire (lavable). - 2 niveles de regulación higrométrica, 60% (o) 90%. - Microprocesador (100% impermeable).

Ⓣ Tavoli frigoriferi, ventilati, per "PIZZERIA"

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304, telaio a scocca portante.
- Cremagliere e guide inox, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-L o TKSX-L) chiusura con guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico.
- Pannello superiore gruppo compressore, su cerniere, di facile ispezione.
- Evaporatore (laterale) ventilato (sopradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". Evaporazione automatica della condensa.
- Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu.
- Consegnato con 4 ruote girevoli di cui 2 con freni.

Ⓜ Refrigerated tables, ventilated, for "PIZZERIA"

- Manufactured in stainless steel, inside and outside AISI 304 (back in galvanized steel), monocoque frame.
- Stainless steel rack and slides, stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Reversible doors (see Kit, TKDX-L or TKSX-L), "snap-fit" closure by magnetic joint, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall.
- Upper panel compressor, on hinges, easy inspection.
- (Over-sized lateral) ventilated evaporators, treated against the salt and the "coating" food acids. Automatic defrosting of the condensate.
- "Digital" electronic microprocessor (under closed box, 100% tight) with HACCP functions, screen with blue LED.
- Delivered with 4 swiveling castors, 2 with brakes.

Ⓝ Mesas frigoríficas, ventiladas, para "PIZZERIA"

- Diseño interior y exterior de acero inoxidable (alimentos) 304, chasis monocoque.
- Bastidores y rieles de acero inoxidable, inferior interior estampado, ángulos y esquinas redondeados.
- Puertas reversibles (ver Kit TKDX TKSX-L o L-), junta magnética a "presión", bisagras con retorno automático ° 100.
- Accesibilidad al compresor frontal, facilidad de inspección.
- Evaporador (lado) roto (de gran tamaño), tratado contra la sal y el ácido de la comida "coating". Evaporación automática del condensador.
- Microprocesador electrónico "digital" (en caja sellada, 100% resistente al agua), con funciones HACCP, LED azul de visualización.
- Viene con 4 ruedas giratorias, 2 con frenos.

550 L



EN 600x400

TS31-US/L

4 610,00 EUR

mm : 2050x860xh800/900-1395

kW : 0,5

230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400, struttura refrigerata GN 10x 1/3

- Top con bordo di 50 mm (15/10ème).
- Struttura capacità 10x GN1/3-h150 mm.
- In dotazione: 1 griglia pasticceria (600x400 mm), per porta.
- 4 ruote inox girevoli, 2 con freni.

Ⓜ Refrigerated table, ventilated, 3 doors EN 600x400, refrigerated structure GN 10x 1/3

- Top with a 50 mm edge (15/10).
- Capacity of the structure 10x GN1/3-alt.150 mm.
- Included: 1 bakery grid (600x400 mm), by door.
- 4 stainless steel swiveling castors, 2 with brakes.

Ⓝ Mesa frigorífica ventilada, 3 ptas. EN 600x400, estructura refrigerada GN 10x 1/3

- Top con borde de 50 mm (15/10).
- Capacidad de la estructura 10x GN1/3 alt.150 mm
- Incluida: 1 rejilla pastelera (600x400 mm), para puerta.
- 4 ruedas pivotantes de acero inoxidable, 2 con freno.



326

2,5