

Varie di Produzione

Fotografie di gamma



Friggitrici elettriche su mobile e da da appoggio



Lampade riscaldanti



Piastre di riscaldamento con piano in acciaio Inox



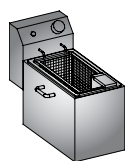
Cassettiera calda con umidificatore




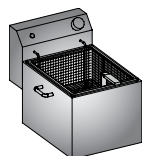
Scolafritto / Sala e scalda patate



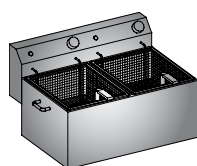
Lampade riscaldanti su struttura a ponte



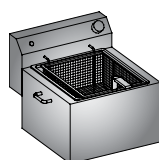
Mod.	L x P x H mm	Cestello	V - Hz	W	Lt.	Kg.	
S4GN	190x430x300h	145x245x100h	230/1+T -50	2.000	4	6,0	0,10
S4+4GN	380x430x300h	2 x 145x245x100h	230/1+T -50	4.000	4+4	12	0,15



S8GN	275x430x300h	220x250x105h	230/1+T -50	3.250	8	8,0	0,10
MP8T	275x430x300h	220x250x105h	400/3N+T - 50	3.750	8	8,0	0,10

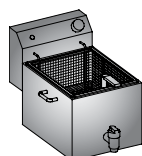


S8+8GN	550x430x300h	2 x 220x250x105h	230/1+T -50	6.550	8+8	16	0,15
MP88T	550x430x300h	2 x 220x250x105h	400/3N+T - 50	7.500	8+8	15,5	0,15

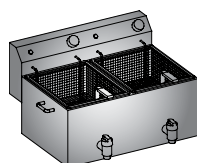


MP10	365x430x300h	220x250x105h	400/3N+T - 50	3.750	10	9,5	0,15
MP10+10	730x430x300h	2x 220x250x105h	400/3N+T - 50	7.500	10+10	18,5	0,20

Modelli con rubinetto di scarico

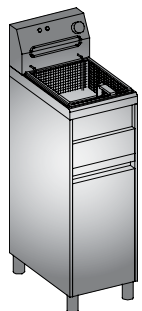


MP9V	275x490x300h	220x250x105h	230/1+T -50	3.250	9	8,0	0,10
MP9VT	275x490x300h	220x250x105h	400/3N+T - 50	3.750	9	8,0	0,10



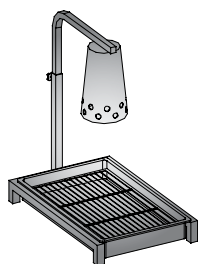
MP99V	550x490x300h	2 x 220x250x105h	230/1+T -50	6.500	9+9	15,5	0,15
MP99VT	550x490x300h	2 x 220x250x105h	400/3N+T - 50	7.500	9+9	15,5	0,15

Modelli con bacinella di raccolta olio



S9M	275x430x960h	220x250x105h	230/1+T -50	3.250	9	20	0,20
S9M/P	275x430x960h	220x250x105h	400/3N+T - 50	3.750	9	20	0,20
S12M	365x430x960h	220x250x105h	400/3N+T - 50	3.750	12	21	0,20

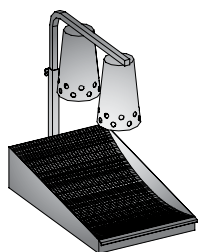
STRUTTURA	: in acciaio Inox Aisi 430
BACINELLA FILTRAGGIO OLIO	: in acciaio Inox Aisi 430
SCARICO OLIO	: con rubinetto
RESISTENZE	: corazzate completamente estraibili
TERMOSTATO DI LAVORO	: sino a 180 °C
TERMOSTATO DI SICUREZZA	: sino a 230 °C
PIEDINI	: livellatori e regolabili in altezza



Scolafritto

Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
SCO-F	360x550x580/680h	230/1+T -50	250	6	0,15

N.B. Lampada e griglia comprese nel prezzo

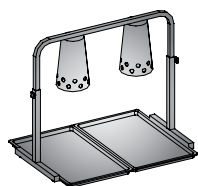


Sala - scaldapatate

Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
SALA-P	370x600x580/680h	230/1+T -50	500	7	0,15

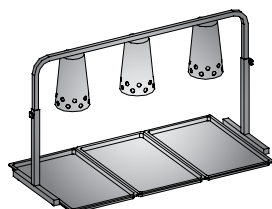
N.B. Lampade e griglia comprese nel prezzo

Lampade riscaldanti su struttura a ponte



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
LASP2	700x340x450/650h	230/1+T -50	500	6	0,10

N.B. Lampade e bacinelle GN1/1 H 20 mm. comprese nel prezzo



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
LASP3	1040x340x450/650h	230/1+T -50	750	8	0,15

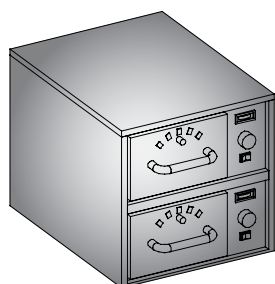
N.B. Lampade e bacinelle GN1/1 H 20 mm. comprese nel prezzo

Cassettiere calde con umidificatore



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	°C	Kg.	
CC211	550x700x650h	230/1+T -50	1.800	30÷100	55	0,40

Nr° 2 - GN1/1 150h
Piedi regolabili in altezza



CC211	550x700x540h	230/1+T -50	1.800	30÷100	50	0,40
-------	--------------	-------------	-------	--------	----	------

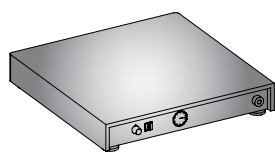
Nr° 2 - GN1/1 150h
Senza piedi

STRUTTURA	: in acciaio inox
RISCALDAMENTO	: tramite resistenze
COMANDI	: meccanici con visualizzazione della temperatura
UMIDIFICAZIONE	: mediante bacinella

Piastre Calde

Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	°C	Kg.	
P4646F	460x460x80h	230/1+T -50	300	70 °C	12	0,05
P6650F	660x500x80h	230/1+T -50	300	70 °C	15	0,07
P8670F	860x700x80h	230/1+T -50	600	70 °C	20	0,11

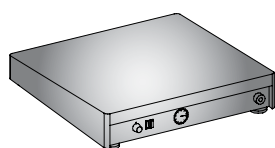
Temperatura fissa



Con piano orizzontale

P4646R	460x460x80h	230/1+T -50	300	60÷90 °C	12	0,05
P6650R	660x500x80h	230/1+T -50	300	60÷90 °C	15	0,07
P8670R	860x700x80h	230/1+T -50	600	60÷90 °C	20	0,11

Temperatura controllata da termostato



Con piano inclinato

P4646IF	460x460x70/100h	230/1+T -50	300	70 °C	12	0,05
---------	-----------------	-------------	-----	-------	----	------

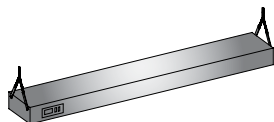
Temperatura fissa

P4646IR	460x460x70/100h	230/1+T -50	300	60÷90 °C	12	0,05
---------	-----------------	-------------	-----	----------	----	------

Temperatura controllata da termostato

PIANO DI LAVORO	: in acciaio inox aisi304
PIEDINI	: in materiale plastico idonei per un corretto livellamento
COMANDI	: meccanici con visualizzazione della temperatura
RESISTENZA	: incollata al sotto piano

Riscaldatori lineari



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
<input type="checkbox"/> RS-L10	980x150x65h	230/1+T -50	950	10	0,10
<input type="checkbox"/> RS-L15	1480x150x65h	230/1+T -50	1.400	15	0,15



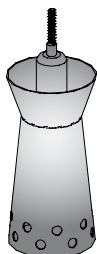
<input type="checkbox"/> RS-SUP	340 x Min 420 Max 580h			5	0,05
---------------------------------	------------------------	--	--	---	------

Optional: Supporto regolabile in altezza

STRUTTURA E SUPPORTO
RISCALDAMENTO

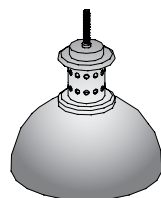
: in acciaio inox aisi304 regolabili in altezza
: tramite resistenza

Lampade riscaldanti



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
<input type="checkbox"/> LAR-2-R	155x305h	230/1+T -50	250	3	0,04
<input type="checkbox"/> LAR-2-O	155x305h	230/1+T -50	250	3	0,04
<input type="checkbox"/> LAR-2-A	155x305h	230/1+T -50	250	3	0,04

Lampada compresa nel prezzo



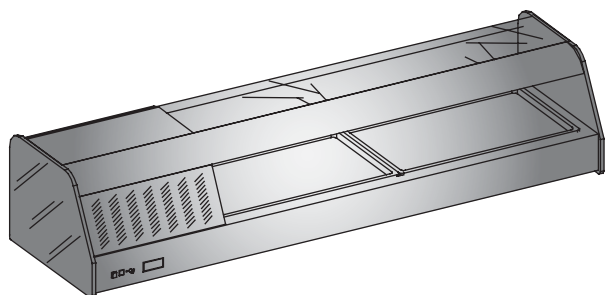
Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
<input type="checkbox"/> LAR-1-R	260x340h	230/1+T -50	250	4	0,08
<input type="checkbox"/> LAR-1-O	260x340h	230/1+T -50	250	4	0,08
<input type="checkbox"/> LAR-1-A	260x340h	230/1+T -50	250	4	0,08


Lampada compresa nel prezzo

-R: Rame
-O: Ottone
-A: Alluminio

Cavo estensibile con saliscendi h 800/1000 massimo.

Espositori - Conservatori
TAPAS Refrigerata



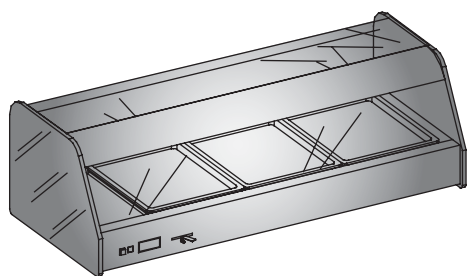
Mod.	LxPxH mm.	HP	Volt 50 Hz	Watt	Temperatura °C	Tipo di GAS	Kg.	
TAF15	1.500x410x305H	1/6	230/1+T	150	4 ÷ 10	R134a	60	0,45


STRUTTURA : realizzata in acciaio Inox AISI 304
 COIBENTAZIONE : mediante poliuretano espanso senza utilizzo di CFC
 ANTINA BASCULANTE : in plexiglas
 RIVESTIMENTO PERIMETRALE : in cristallo
 PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene con interasse mm. 320

GRUPPO REFRIGERANTE : incorporato al mobile
 GAS REFRIGERANTE : R404A nel rispetto delle prescrizioni europee.
 PANNELLO COMANDI : termostato elettronico programmabile per il controllo della temperatura in cella.

DOTAZIONI : nr° 4 bacinelle in acciaio Inox AISI 304 GN1/2 H 40

Espositori - Conservatori
TAPAS Riscaldata a Bagnomaria

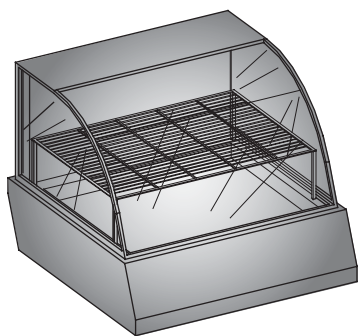


Mod.	LxPxH mm.	Volt 50/60 Hz	Watt	Temperatura °C		Kg.	
TAC10	1.000x410x305	230/1+T	1.000	60		42	0,3

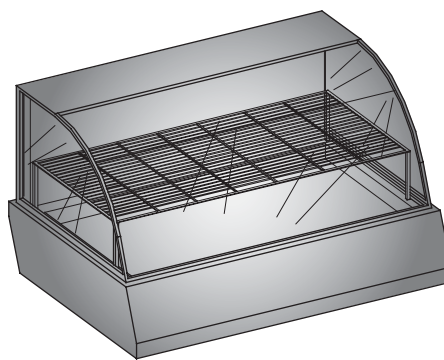
STRUTTURA : realizzata in acciaio Inox AISI 304
 ANTINA BASCULANTE : in plexiglas
 RIVESTIMENTO PERIMETRALE : in cristallo
 PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene con interasse mm. 320

RISCALDAMENTO : resistenze corazzate
 PANNELLO COMANDI : termostato elettronico.
 SCARICO ACQUA : tramite rubinetto amovibile.


DOTAZIONI : nr° 3 bacinelle in acciaio Inox AISI 304 GN1/2 H 40



Mod. ESPF80



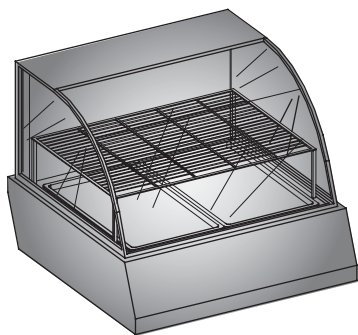
Mod. ESPF10

Mod.	LxPxH mm.	HP	Volt 50 Hz	Watt	Temperatura °C	Tipo di GAS	Kg.	
<input type="checkbox"/> ESPF80	760x760x620H	1/3	230/1+T	720	4 ÷ 10	R404A	50	0,35
<input type="checkbox"/> ESPF10	1.080x760x620H	1/3	230/1+T	720	4 ÷ 10	R404A	75	0,5

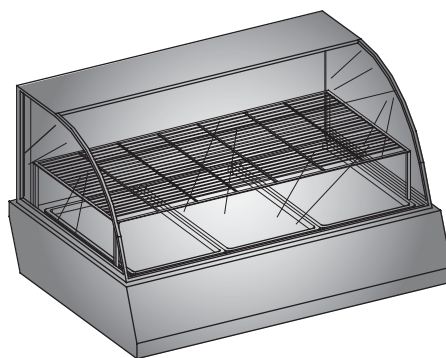
STRUTTURA	: realizzata in acciaio Inox AISI 304
COIBENTAZIONE	: mediante poliuretano espanso senza utilizzo di CFC
ANTINA	: in cristallo con apertura a scomparsa
RIVESTIMENTO PERIMETRALE	: in cristallo
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene con interasse mm. 470
RIPIANO INTERMEDIO	: amovibile, in filo cromato
RIPIANO DI FONDO	: realizzato in acciaio Inox AISI 304.

GRUPPO REFRIGERANTE	: incorporato al mobile, dotato di ventilatore per una corretta distribuzione della temperatura.
GAS REFRIGERANTE	: R404A nel rispetto delle prescrizioni europee.
PANNELLO COMANDI	: termostato elettronico programmabile per il controllo della temperatura.


Espositori Riscaldati a Bagnomaria



Mod. ESPC76



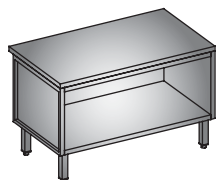
Mod. ESPC10

Mod.	LxPxH mm.	Volt 50/60 Hz	Watt	Temperatura °C	Bacinelle GN1/1	Kg.	
<input type="checkbox"/> ESPC76	760x760x620H	230/1+T	720 / 500	max. 70	nr° 2 H 40 mm.	45	0,35
<input type="checkbox"/> ESPC10	1.080x760x620H	230/1+T	1.500 / 1.000	max. 70	nr° 3 H 40 mm.	70	0,5

STRUTTURA	: realizzata in acciaio Inox AISI 304
COIBENTAZIONE	: mediante poliuretano espanso senza utilizzo di CFC
ANTINA	: in cristallo con apertura a scomparsa
RIVESTIMENTO PERIMETRALE	: in cristallo
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene con interasse mm. 470
RIPIANO INTERMEDIO	: amovibile, in filo cromato
RIPIANO DI FONDO	: realizzato in acciaio Inox AISI 304.
<hr/>	
RISCALDAMENTO	: resistenze corazzate
PANNELLO COMANDI	: termostato elettronico.
SCARICO ACQUA	: tramite rubinetto amovibile.

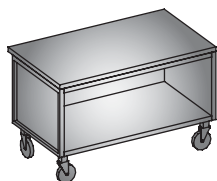
Espositori

ACCESSORI



Mod.	LxPxH mm.	Kg.	
MESP9	760x620x680H	34	0,80
MESP12	1.080x620x680H	39	0,99

mobili a giorno su piedi per espositori Modello ESPF80, ESPF10, ESPC76, ESPC10



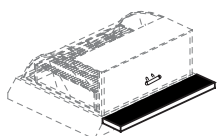
MESP9-R	760x620x680H	37	0,80
MESP12-R	1.080x620x680H	42	0,99

mobili a giorno su ruote per espositori Modello ESPF80, ESPF10, ESPC76, ESPC10



KB-ANT76	x L = 760 mm.	3	0,1
KB-ANT108	x L = 1080 mm.	6	0,1

kit antine per mobili a giorno



RIPESP80	760x150x30H	3	0,1
RIPESP100	1.080x150x30H	4	0,1

Mensola di servizio per espositori Modello ESPF80, ESPF10, ESPC76, ESPC10

PIANO DI APPOGGIO

: realizzata in acciaio Inox Aisi 304 ed opportunamente rinforzato con omega.

STRUTTURA

: realizzata in acciaio Inox

ANTINA BATTENTE

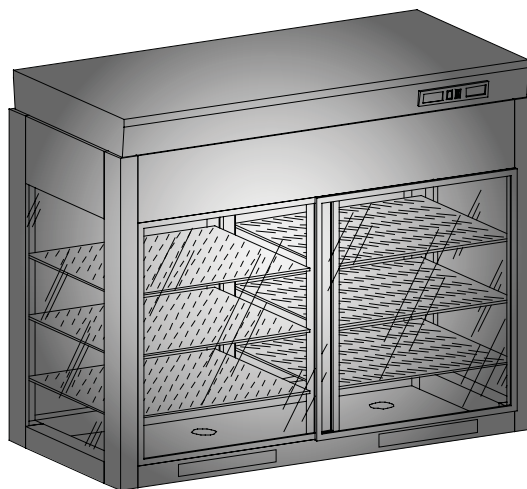
: con maniglia ergonomica ricavata in corpo unico, realizzata in acciaio Inox AISI 304, tamburata.


MENSOLA DI SERVIZIO

: realizzata in acciaio Inox Aisi 304.

PIEDE

: in tubo quadro di acciaio Inox al cromo-titanio avente dimensione mm. 40x40x200 H, dotato di livellatore in acciaio Inox AISI 304.



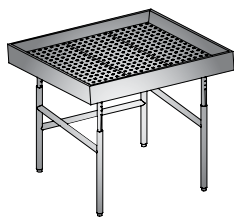
	Mod.	L x P x H mm	Lt.	V - Hz	W	°C		Kg.	
<input type="checkbox"/>	VS10	1000x 700 x1205h	315	230/1+T -50/60	500	60		190	1,42
<input type="checkbox"/>	VS15	1500x 700 x1205h	630	230/1+T -50/60	1.000	60		230	2,04
<input type="checkbox"/>	VS20	2000x 700 x1205h	945	230/1+T -50/60	1.500	60		320	2,68

STRUTTURA : in acciaio Inox Aisi304
COIBENTAZIONE : in schiuma poliuretana senza utilizzo di CFC

COMANDI : elettromeccanici con impostazione elettronica della temperatura
RISCALDAMENTO : di tipo ventilato, ottenuto mediante resistenze corazzate ad alto rendimento
RIPIANO DI FONDO : a tenuta di liquidi
CRISTALLI FISSI LATERALI E FRONTALI : in vetro camera per una minima dispersione di calore
CRISTALLI COULISSE LATO OPERATORE : in vetro camera per una minima dispersione di calore

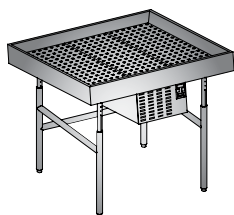
DOTAZIONI : illuminazione nr° 6 piani grigliati in acciaio Inox Aisi304.

Banchi espositori



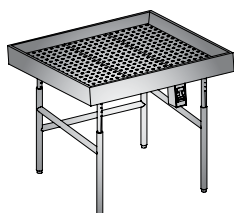
Mod.	L x P x H mm	V - hZ	W	Kg.	
LBPN11	1100x1100x900h			70	1,5
LBPN21	2100x1100x900h			140	3,0

Banco neutro



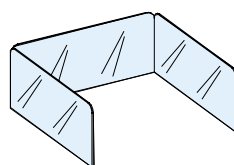
Mod.	L x P x H mm	V - hZ	W	Kg.	
LBPR11	1100x1100x900h	230/1+T -50	250	90	1,5
LBPR21	2100x1100x900h	230/1+T -50	260	160	3,0

Banco refrigerato



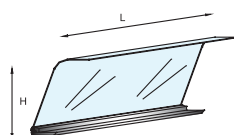
Mod.	L x P x H mm	V - hZ	W	Kg.	
LBPP11	1100x1100x900h	230/1+T -50		75	1,5
LBPP21	2100x1100x900h	230/1+T -50		145	3,0

Banco predisposto per collegamento a gruppo remoto - comandi a mobile



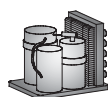
Mod.	L x H mm	V - hZ	W	Kg.	
KCBPL11	1060x750x320h			20	0,3
KCBPL21	2060x750x320h			40	0,6

Cristallo perimetrale (sp. 10 mm.)



Mod.	L x H mm	V - hZ	W	Kg.	
KCBP11	1060x750x320h			20	0,3
KCBP21	2060x750x320h			40	0,6

Cristallo curvo - ribaltabile (sp. 10 mm.)



Mod.	L x P x H mm	V - hZ	W	Kg.	
GR212025N	425x305x270h	230/1+T -50	245	18	0,08

Gruppo remoto (HP 1/3) - Gas R404A

N.B. la distanza di collegamento tra il gruppo remoto e i banchi non può essere superiore a metri 10.

MONOSCOCCA	: è costruita in acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno; la coibentazione è ottenuta con poliuretano espanso iniettato a corpo unico senza utilizzo di CFC.
VASCA	: è realizzata con angoli saldati per consentire una perfetta pulizia e l'assoluta mancanza di infiltrazioni; è dotata di falsofondo grigliato in acciaio Inox Aisi 304 che permette il deflusso dell'acqua del ghiaccio disciolto attraverso uno scarico libero.
GAMBE	: tonde, in acciaio inox aisi304, ciascuna regolabile in altezza, per permettere anche l'inclinazione della vasca.
VANO MOTORE	: realizzato in acciaio Inox Aisi304 con frontale grigliato per permettere una corretta areazione dell'impianto frigorifero, viene sempre posizionato al disotto della monoscocca.
GRUPPO REFRIGERANTE	: completo di compressore, ventilatore e condensatore utilizza fluido refrigerante R404A.
EVAPORATORE	: statico, realizzato con tubi di rame a diretto contatto della vasca.
COMANDI	: interruttore di accensione e strumento elettronico per il controllo della temperatura.



Refrigeratore rapido "BLITZ"



Mod. BLITZ-I



Mod. BLITZ-N

Mod.	L x P x H mm		V - Hz	W	°C		Kg.	
BLITZ-I	600x600x900h	3x Ø100 - 1x Ø130	230/1+T -50	260	-38		115	0,5

Con pannellatura laterale in acciaio AISI 304

BLITZ-N	600x600x900h	3x Ø100 - 1x Ø130	230/1+T -50	260	-38		115	0,5
---------	--------------	-------------------	-------------	-----	-----	--	-----	-----

Senza pannellatura laterale

TOP	: realizzato in termoformato è completo di nr° 4 tasche per l'inserimento di bottiglie o lattine.
MOBILE	: struttura autoportante realizzata in acciaio Inox AISI 304.
PANNELLI	: in acciaio Inox AISI 304 ove previsti.
MANIGLIONE	: ricavato da tubo quadro in acciaio Inox AISI 304.
RUOTE	: in gomma anti traccia di cui due con freno
VASCA PER GLICOLE	: realizzata in termoformato; la coibentazione è ottenuta con poliuretano espanso iniettato a corpo unico senza utilizzo di CFC.
GRUPPO REFRIGERANTE	: completo di compressore, ventilatore e condensatore utilizza fluido refrigerante R134a.
EVAPORATORE	: statico, realizzato con tubi di rame immersi nella vasca.
COMANDI	: sono previsti nr° 4 timer a scheda digitale al fine di poter programmare il tempo di stazionamento del prodotto in ogni singola tasca; un allarme acustico indicherà la scadenza del tempo programmato.
TASCHE	: di Ø 100 o Ø 130 mm., realizzate in polipropilene, per l'isericimento di bottiglie, lattine ecc.
DOTAZIONI	: coperchio copri tasche, glicole per il raffreddamento.