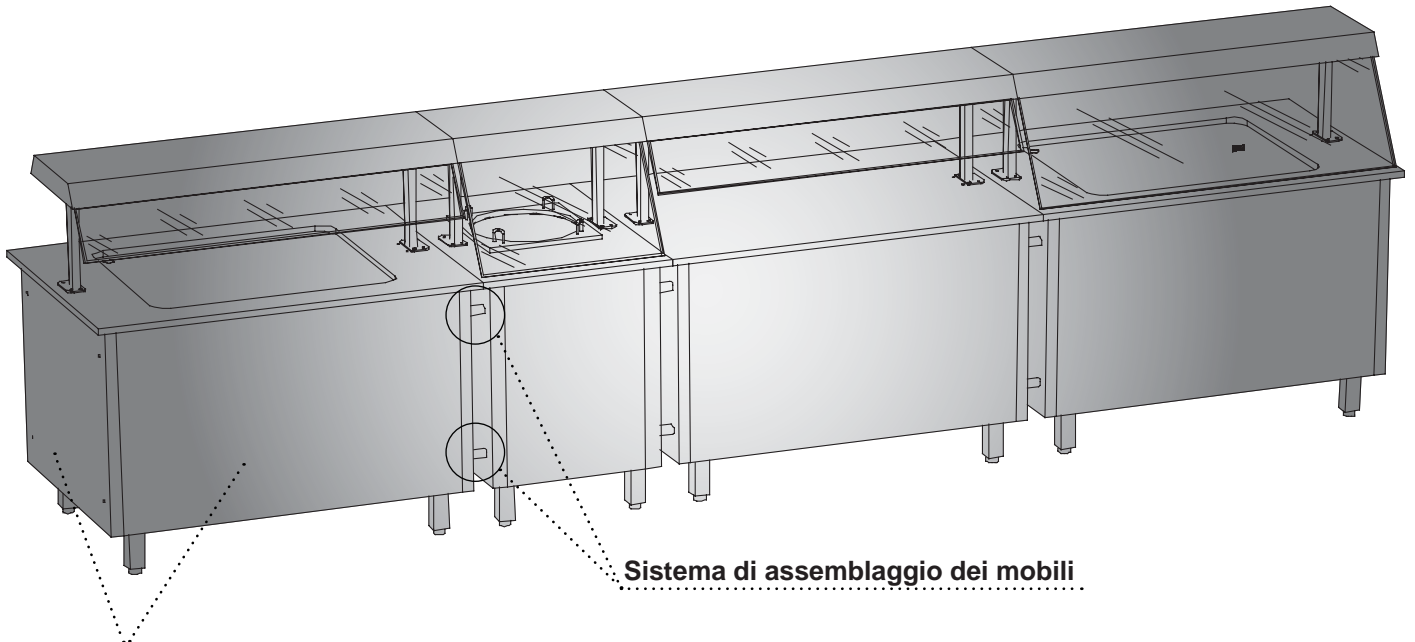


Linea Self Service

Standard



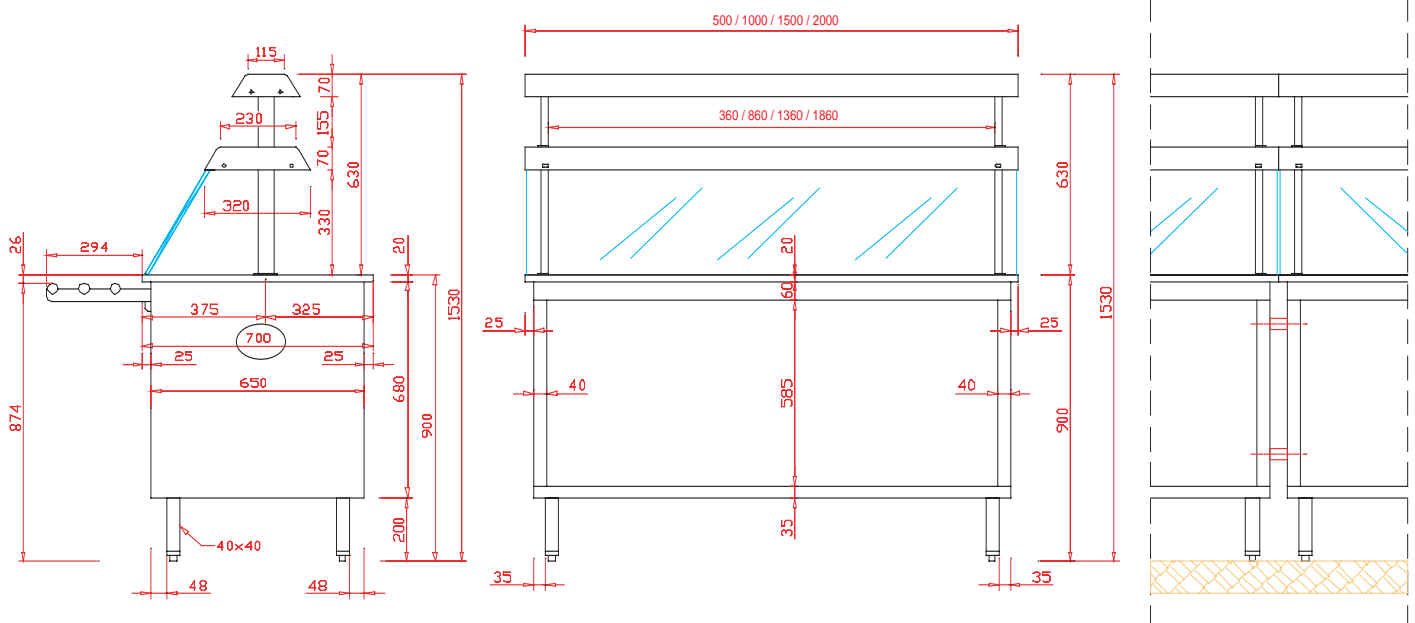
Spazio utile perimetrale mm. 25 per eventuali pannelli frontali o laterali, quale finitura in arredo della linea self-service.

Kit per assemblaggio moduli in dotazione.

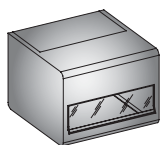
Vista laterale

Vista frontale

Assiemaggio

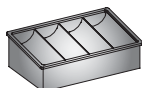


Tramoggia pane - Porta posate - Portavassoi



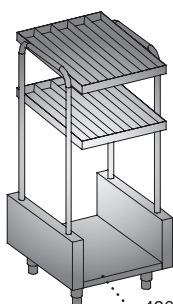
Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PP-B	610x610x450h	—	18	0,25

Tramoggia pane



Mod.	L x P x H mm		Kg.	
CP	530x325x170h	—	5	0,09

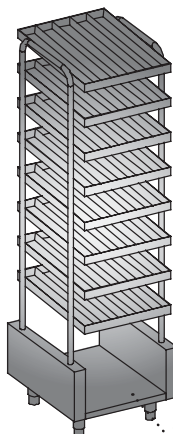
Porta posate



490x700x255H

Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PBB	620x700x1400h	nr. 96 ø 80 mm.	65	1

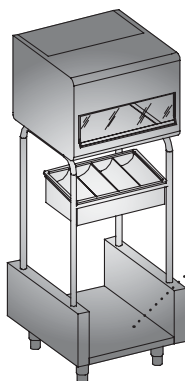
Portabicchieri - Portavassoi



490x700x255H

Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PBB384	620x700x2140h	Nr. 384 ø mm 80	100	1,4

Portabicchieri - Portavassoi



490x700x255H

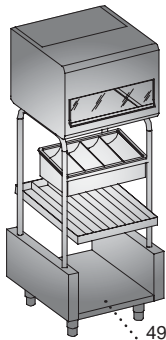
Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PPT	620x700x1700h	—	72	1,4

Tramoggia pane - porta posate - porta vassoi



MOBILI E STRUTTURE : in acciaio Inox Aisi 304.
 PIEDI : in acciaio Inox Aisi 304 regolabili in altezza.
 PORTA POSATE : in acciaio Inox Aisi 304 con inserto in ABS.
 CONTENITORE PANE : in acciaio Inox Aisi 304 con antina in policarbonato
 PORTA BICCHIERI : in acciaio Inox Aisi 304 con ripiani inclinati e separatori in tondino cromato.

Profondità mm. 700

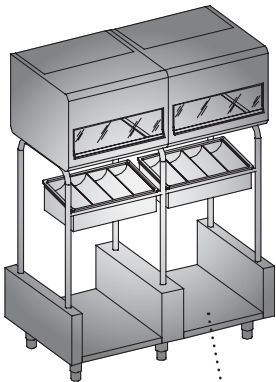
Tramoggia pane - Porta posate - Portavassoi





490x700x255H

Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PPTB	620x700x1700h	—	80	1,4

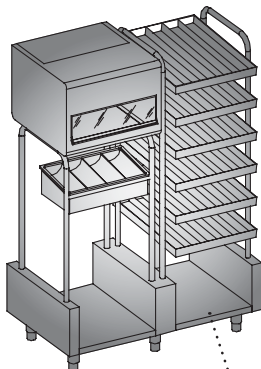
Tramoggia pane - Porta posate - Porta bicchieri - Porta vassoi





490x700x255H

Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PPT-2	1240x700x1700h	—	136	2,84

Tramoggia pane - Porta posate - Porta vassoi



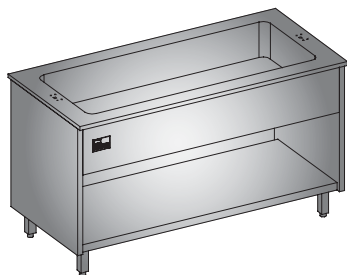
490x700x255H

Mod.	L x P x H mm		Kg.	
PBTB-2	1240x700x1700h	nr. 288 ø 80 mm	136	2,84

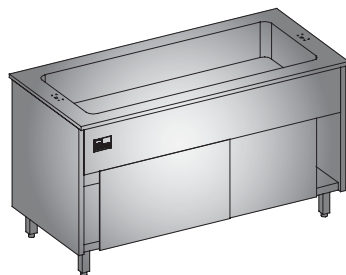
Tramoggia pane - Porta posate - Porta bicchieri - Porta vassoi

MOBILI E STRUTTURE	: in acciaio Inox Aisi 304.
PIEDI	: in acciaio Inox Aisi 304 regolabili in altezza.
PORTA POSATE	: in acciaio Inox Aisi 304 con inserto in ABS.
CONTENITORE PANE	: in acciaio Inox Aisi 304 con antina in policarbonato
PORTA BICCHIERI	: in acciaio Inox Aisi 304 con ripiani inclinati e separatori in tondino cromato.

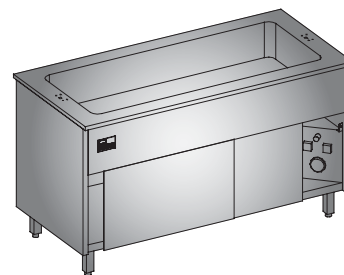
Moduli Bagnomaria



Mod. EC15



Mod. EC15AR



Mod. EC15ARC

Mod.	L x P x H mm		 GN1/1	V - Hz	W		Kg.	
<input type="checkbox"/> EC10	1000x700x900h	630x510x190h	2 - h150	400-3N+T - 50	2.000		58	0,8
<input type="checkbox"/> EC15	1500x700x900h	1290x510x190h	4 - h150	400-3N+T - 50	4.000		83	1,0
<input type="checkbox"/> EC20	2000x700x900h	1615x510x190h	5 - h150	400-3N+T - 50	5.000		105	1,6

Armadio a giorno

<input type="checkbox"/> EC10AR	1000x700x900h	630x510x190h	2 - h150	400-3N+T - 50	2.000		63	0,8
<input type="checkbox"/> EC15AR	1500x700x900h	1290x510x190h	4 - h150	400-3N+T - 50	4.000		93	1,0
<input type="checkbox"/> EC20AR	2000x700x900h	1615x510x190h	5 - h150	400-3N+T - 50	5.000		120	1,6

Armadio con ante scorrevoli

<input type="checkbox"/> EC10ARC	1000x700x900h	630x510x190h	2 - h150	400-3N+T - 50	4.500		63	0,8
<input type="checkbox"/> EC15ARC	1500x700x900h	1290x510x190h	4 - h150	400-3N+T - 50	6.500		93	1,0
<input type="checkbox"/> EC20ARC	2000x700x900h	1615x510x190h	5 - h150	400-3N+T - 50	7.500		120	1,6

Armadio con ante scorrevoli riscaldato con temperatura massima a 60 °C

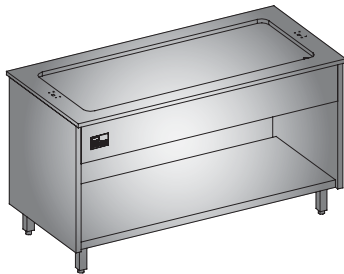
VASCA	: realizzata in acciaio Inox Aisi304; riscaldamento acqua mediante resistenze incollate all'esterno del fondo vasca e adeguatamente protette e coibentate; bordo di spessore mm. 20 con piega a 90°.
RIEMPIMENTO VASCA	: tramite rubinetto.
SCARICO VASCA	: manuale tramite troppo pieno.
TERMOSTATI	: sia di lavoro (temperatura massima da 30 a 90 °C) che di sicurezza (temperatura massima a 125 °C) con comando meccanico e visualizzatore analogico della temperatura.

ARMADIO RISCALDAMENTO	: realizzato in acciaio Inox, idoneo, nella versione riscaldata, al mantenimento in temperatura delle stoviglie; ventilato con convogliatore in acciaio Inox; regolazione termostatica con indicatore della temperatura.
-----------------------	--

ANTINE	: tamburate, con maniglia ergonomica, realizzate in acciaio Inox.
PIEDE	: in tubo quadro mm. 40x40x200h realizzato in acciaio Inox al cromo-titanio completo di livellatore in acciaio Inox Aisi304.

ACCESSORI A RICHIESTA: bacinelle e coperchi gastronom.

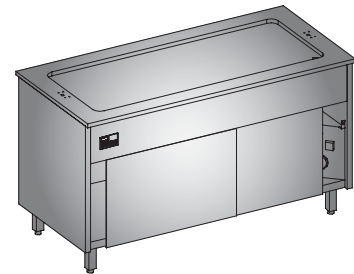
Moduli con involucri riscaldati



Mod. EC15S



Mod. EC15SAR



Mod. EC15SARC

Mod.	L x P x H mm		V - Hz	W		Kg.	
EC10S	1000x700x900h	717x510x20h	400-3N+T - 50	2.000		58	0,8
EC15S	1500x700x900h	1279x510x20h	400-3N+T - 50	4.000		83	1,0
EC20S	2000x700x900h	1617x510x20h	400-3N+T - 50	5.000		105	1,6

Armadio neutro a giorno

EC10SAR	1000x700x900h	717x510x20h	400-3N+T - 50	2.000		63	0,8
EC15SAR	1500x700x900h	1279x510x20h	400-3N+T - 50	4.000		93	1,0
EC20SAR	2000x700x900h	1617x510x20h	400-3N+T - 50	5.000		120	1,6

Armadio neutro con antine scorrevoli

EC10SARC	1000x700x900h	717x510x20h	400-3N+T - 50	4.500		63	0,8
EC15SARC	1500x700x900h	1279x510x20h	400-3N+T - 50	6.500		93	1,0
EC20SARC	2000x700x900h	1617x510x20h	400-3N+T - 50	7.500		120	1,6

Armadio con antine scorrevoli riscaldato con temperatura massima a 60 °C

PIANO AD INVASO : realizzato in acciaio Inox Aisi304; piano di esposizione riscaldato mediante resistenze incollate all'esterno del fondo invaso e adeguatamente protette e coibentate; bordo di spessore mm. 20 con piega a 90°.

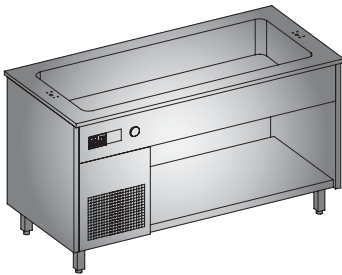
TERMOSTATI : sia di lavoro (temperatura massima da 30 a 90 °C) che di sicurezza (temperatura massima a 125 °C) con comando meccanico e visualizzatore analogico della temperatura.

ARMADIO RISCALDAMENTO : realizzato in acciaio Inox e idoneo, nella versione riscaldata, al mantenimento in temperatura delle stoviglie : ventilato con convogliatore in acciaio Inox; regolazione termostatica con indicatore della temperatura.

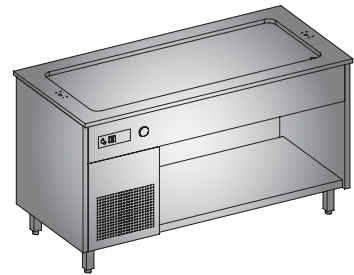
ANTINE : tamburate, con maniglia ergonomica, realizzate in acciaio Inox.

PIEDE : in tubo quadro mm. 40x40x200H realizzato in acciaio Inox al cromo-titanio completo di livellatore in acciaio Inox Aisi304.




Moduli refrigerati



Mod. EF15V



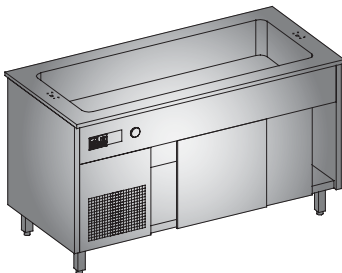
Mod. EF15I

Mod.	L x P x H mm			V - Hz	W		Kg.	
EF10V	1000x700x900h	630x510x190h	2 - h150	230/1+T - 50	260		100	0,88
EF15V	1500x700x900h	1290x510x190h	4 - h150	230/1+T - 50	370		147	1,3
EF20V	2000x700x900h	1615x510x190h	5 - h150	230/1+T - 50	450		185	1,72

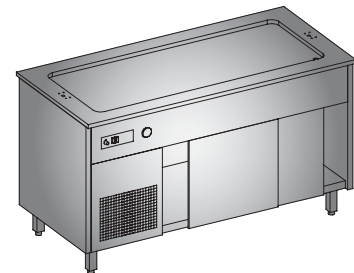
Armadio neutro a giorno e vasca

EF10I	1000x700x900h	717x510x20h		230/1+T - 50	260		91	0,33
EF15I	1500x700x900h	1279x510x20h		230/1+T - 50	370		135	1,3
EF20I	2000x700x900h	1617x510x20h		230/1+T - 50	450		173	1,72




Armadio neutro a giorno e invaso



Mod. EF15VAR



Mod. EF15IAR

Mod.	L x P x H mm			V - Hz	W		Kg.	
EF15VAR	1500x700x900h	1290x510x190h	4 - h150	230/1+T - 50	370		157	1,3
EF20VAR	2000x700x900h	1615x510x190h	5 - h150	230/1+T - 50	450		200	1,72

Armadio neutro con antine scorrevoli e vasca

EF15IAR	1500x700x900h	1279x510x20h	-	230/1+T - 50	370		145	1,3
EF20IAR	2000x700x900h	1617x510x20h	-	230/1+T - 50	450		188	1,72

Armadio neutro con antine scorrevoli e invaso

VASCA E INVASO : realizzati in acciaio Inox Aisi304, opportunamente coibentati mediante poliuretano espanso senza utilizzo di CFC; bordo di spessore mm. 20 con piega a 90°.

EVAPORATORE STATICO : realizzato con tubi di rame a diretto contatto della vasca.

GRUPPO REFRIGERANTE : completo di compressore e condensatore, inserito nel vano motore alla sinistra del mobile; gas refrigerante R404A

SBRINAMENTO : automatico con scarico in bacinella in ABS raccogli condensa.

PANNELLO COMANDI : completo di interruttore di accensione e strumento elettronico programmabile per il controllo della temperatura.

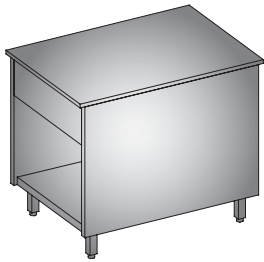
ARMADIO NEUTRO : realizzato in acciaio Inox.

ANTINE : tamburate, con maniglia ergonomica, realizzate in acciaio Inox.

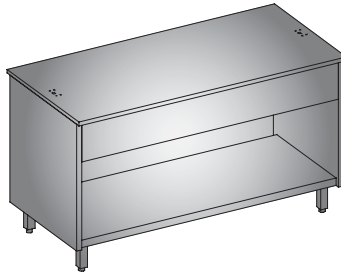
PIEDE : in tubo quadro mm. 40x40x200H realizzato in acciaio Inox al cromo-titanio completo di livellatore in acciaio Inox Aisi304.

Profondità mm. 700

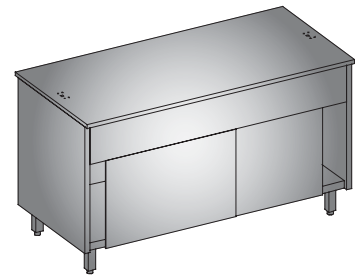
Moduli neutri



Mod. ENC10



Mod. E-N15



Mod. E-N15AR

Mod.	L x P x H mm	Kg.	
<input type="checkbox"/> ENC10	1000x700x900h	55	0,88

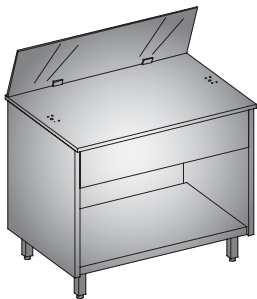
Modulo cassa (SX - DX)


<input type="checkbox"/>	E-N5	500x700x900h	40	0,46
<input type="checkbox"/>	E-N10	1000x700x900h	70	0,88
<input type="checkbox"/>	E-N15	1500x700x900h	90	1,3
<input type="checkbox"/>	E-N20	2000x700x900h	110	1,72

Armadio neutro a giorno

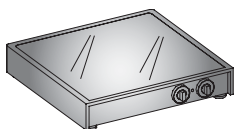
<input type="checkbox"/>	E-N10AR	1000x700x900h	75	0,88
<input type="checkbox"/>	E-N15AR	1500x700x900h	100	1,3
<input type="checkbox"/>	E-N20AR	2000x700x900h	125	1,72

Armadio neutro con antine scorrevoli



Mod.	L x P x H mm	V - hZ	W	Kg.	
<input type="checkbox"/>	E -N5C	500x700x900h		35	0,57
<input type="checkbox"/>	E-N10C	1000x700x900h		50	0,88

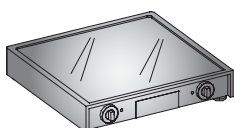
Armadio a giorno per appoggio piastre in vetroceramica con cristallo frontale



<input type="checkbox"/>	PRV5047C	500x475x95h	230/400/3 +T - 50	4.200	8	0,3
--------------------------	----------	-------------	-------------------	-------	---	-----

Piastra in vetro ceramica

Nr° 2 Zone di cottura indipendenti da +30 °C a + 400°C.



<input type="checkbox"/>	PRFT5047	500x475x95h	230/400/3 +T - 50	2.500	10	0,3
--------------------------	----------	-------------	-------------------	-------	----	-----

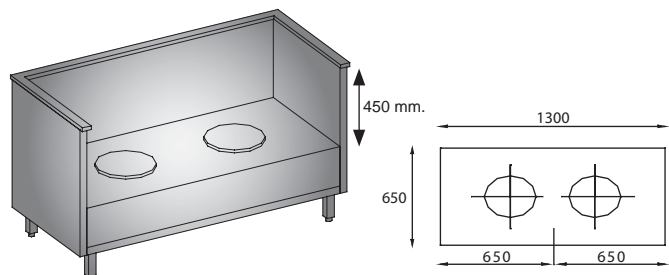
Fry Top in vetro ceramica

Nr° 2 Zone di cottura indipendenti da +30 °C a + 400°C.

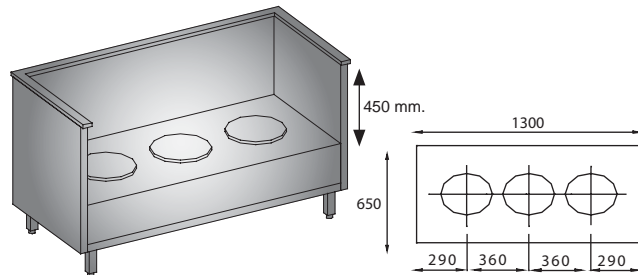
PIANO DI LAVORO	: realizzato in acciaio Inox Aisi304, insonorizzato con pannello in bilaminato; bordo di spessore mm. 20 con piega a 90°.
ARMADIO NEUTRO	: realizzato in acciaio Inox
ANTINE	: tamburate, con maniglia ergonomica, realizzate in acciaio Inox.
PIEDE	: in tubo quadro mm. 40x40x200H realizzato in acciaio Inox al cromo-titanio completo di livellatore in acciaio Inox Aisi304.

Profondità mm. 700

Moduli scalda zuppe



Mod. N15G-2P



Mod. N15G-3P

Mod.	L x P x H mm	V - hZ	Piastre			Totali Watt	Kg.	Cubo
			nr°	∅	Watt			
<input type="checkbox"/> N15G-2P	1500x700x900h	400-3N+T - 50	2	300	3.500	7.000	100	0,88

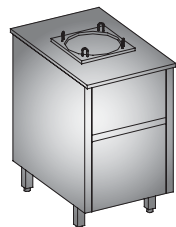
Con 2 piastre

<input type="checkbox"/> N15G-3P	1500x700x900h	400-3N+T - 50	3	300	3.500	10.500	100	0,88
----------------------------------	---------------	---------------	---	-----	-------	--------	-----	------

Con 3 piastre

- STRUTTURA** : realizzata in acciaio Inox; con cornice perimetrale di spessore mm. 20 con piega a 90°.
- PIEDE** : in tubo quadro mm. 40x40x200H realizzato in acciaio Inox al cromo-titanio completo di livellatore in acciaio Inox Aisi304.
- PIASTRE** : opportunamente inserite nella zona centrale del mobile per permettere un facile posizionamento delle pentole.
- ACCENSIONE** : tramite commutatori per la regolazione della temperatura
- TEMPERATURA** : controllata da termostato di lavoro e da termostato di sicurezza.

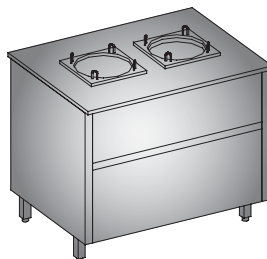
Moduli sollevatori piatti



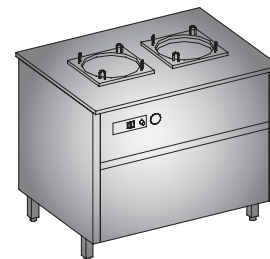
Mod. SOL-N50



Mod. SOL-C50



Mod. SOL-N100



Mod. SOL-C100

Mod.	L x P x H mm	∅	N°	V - hZ	W	Kg.	Cubo
<input type="checkbox"/> SOL-N50	500x700x900h	190÷260	40/50	-	-	40	0,48

Nr° 1 sollevatore neutro

<input type="checkbox"/> SOL-C50	500x700x900h	190÷260	40/50	230/1/50	500	45	0,48
----------------------------------	--------------	---------	-------	----------	-----	----	------

Nr° 1 sollevatore riscaldato

<input type="checkbox"/> SOL-N100	1000x700x900h	190÷260	2x40/50	-	-	63	0,48
-----------------------------------	---------------	---------	---------	---	---	----	------

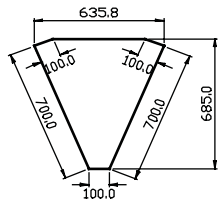
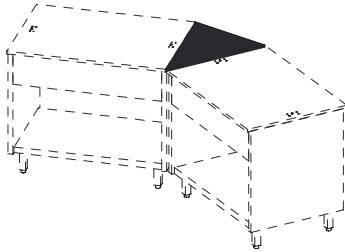
Nr° 2 sollevatori neutri

<input type="checkbox"/> SOL-C100	1000x700x900h	190÷260	2x40/50	230/1/50	1.000	70	0,88
-----------------------------------	---------------	---------	---------	----------	-------	----	------

Nr° 2 sollevatori riscaldati

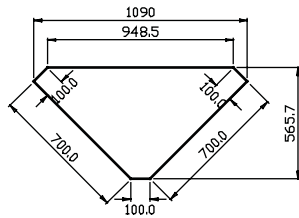
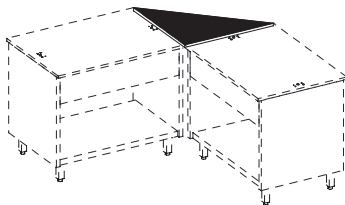
- PIANO DI LAVORO** : realizzato in acciaio Inox Aisi304, insonorizzato con pannello in bilaminato, opportunamente lavorato per permettere l'inserimento del telaio del kit di sollevamento piatti; bordo di spessore mm. 20 con piega a 90°.
- PANNELLATURE** : realizzati in acciaio Inox.
- PIEDE** : in tubo quadro mm. 40x40x200H realizzato in acciaio Inox al cromo-titanio completo di livellatore in acciaio Inox Aisi304.
- SOLLEVATORE PIATTI** : sistema di molle regolabile per mantenere il livello costante di distribuzione per pesi diversi.
- RISCALDAMENTO** : tramite resistenze corazzate poste in verticale su tre lati.
- TEMPERATURA** : regolabile e controllata da termostato di lavoro (60/70°C) e da termostato meccanico di sicurezza (110°C).

Piani angolari senza mobili sottostanti



Mod.	L x P x H mm	Kg.	
EA45	700x500x20h	8	0,07

Angolare 45°



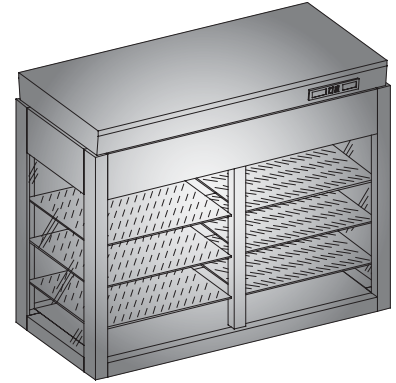
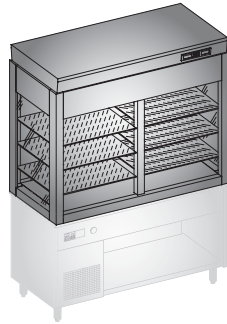
Mod.	L x P x H mm	Kg.	
EA90	700x700x20h	12	0,07

Angolare 90°

PIANO DI LAVORO : realizzato in acciaio Inox Aisi304, insonorizzato con pannello in bilaminato; bordo di spessore mm. 20 con piega a 90°.

FISSAGGIO : piani angolari da interporre esclusivamente fra due moduli non utilizzabili quindi per fine linea.

Vetrine refrigerate



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Lt.	C°	HP		Kg.	
VR10	1000x700x1205h	230/1+T - 50	500	315	5 ÷ 8	5/8		180	1,42
VR15	1500x700x1205h	230/1+T - 50	800	630	5 ÷ 8	1		220	2,04
VR20	2000x700x1205h	230/1+T - 50	800	945	5 ÷ 8	1		300	2,68

Senza piano di fondo, in appoggio su moduli refrigerati con vasca o invaso

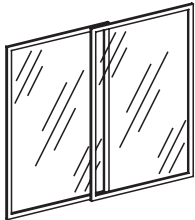
VR10-F	1000x700x1205h	230/1+T - 50	500	315	5 ÷ 8	5/8		190	1,42
VR15-F	1500x700x1205h	230/1+T - 50	800	630	5 ÷ 8	1		230	2,04
VR20-F	2000x700x1205h	230/1+T - 50	800	945	5 ÷ 8	1		320	2,68

Con piano di fondo, in appoggio su qualsiasi tipo di mobile neutro

N.B. Le vetrine sono quotate senza considerare le antine scorrevoli, le clappe e il vetro camera fisso, elementi che dovranno essere indicati, per ambo i lati, in fase di ordine, secondo le esigenze del Cliente (modelli e quotazioni alla pagina seguente).

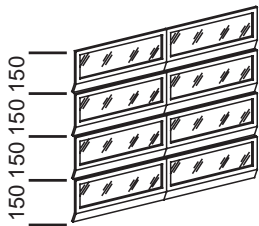
STRUTTURA	: realizzata in acciaio Inox AISI 304.
CELLA	: realizzata con angoli arrotondati per una perfetta pulizia
COIBENTAZIONE	: ottenuta mediante poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.
CRISTALLI LATERALI	: in vetro camera per una minima dispersione della temperatura.
RIPIANI INTERMEDI	: griglie plastificate regolabili in altezza.
ILLUMINAZIONE	: tramite plafoniera al neon.
PANNELLO COMANDI	: completo di termostato elettronico programmabile per il controllo della temperatura in cella.
VISUALIZZATORE	: analogico, riservato al controllo del cliente.
GRUPPO REFRIGERANTE	: incorporato al mobile e posizionato al di sopra della vetrina; evaporatore posizionato all'interno della camera e dotato di ventilatore per una corretta distribuzione della temperatura; gas refrigerante R404A nel rispetto delle prescrizioni europee - evaporatore/i: nr° 1 per L. mm. 1000; nr° 2 per L. mm. 1500 / 2000.
SBRINAMENTO	: automatico con auto evaporazione della condensa.
DOTAZIONE	: nr° 6 griglie

Completamenti per vetrine refrigerate



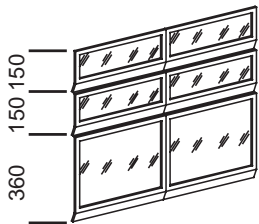
antine a coulisse in vetro camera

	Mod.	x Mod.
<input type="checkbox"/>	AC10	VR10..
<input type="checkbox"/>	AC15	VR15..
<input type="checkbox"/>	AC20	VR20..



clappe in plexiglass

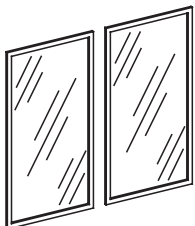
<input type="checkbox"/>	CL10	VR10..
<input type="checkbox"/>	CL15	VR15..
<input type="checkbox"/>	CL20	VR20..



clappe in plexiglass

N.B. nel caso di bottiglie in vasca

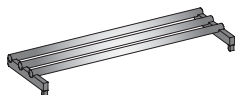
<input type="checkbox"/>	CL10B	VR10..
<input type="checkbox"/>	CL15B	VR15..
<input type="checkbox"/>	CL20B	VR20..



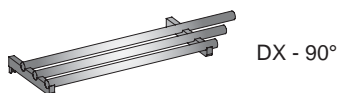
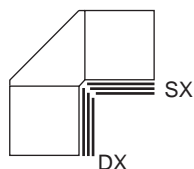
vetro camera fisso

<input type="checkbox"/>	PC10	VR10..
<input type="checkbox"/>	PC15	VR15..
<input type="checkbox"/>	PC20	VR20..

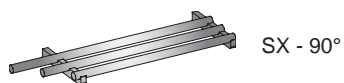
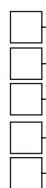
Modulo Scorrivassoio



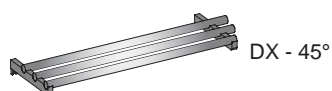
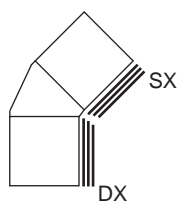
Mod.	L x P x Ø mm	Kg.	
SC-5	500x320 x Ø30	5	0,02
SC-7	700x320 x Ø30	7	0,03
SC-10	1000x320 x Ø30	10	0,04
SC-15	1500x320 x Ø30	15	0,05
SC-20	2000x320 x Ø30	20	0,06



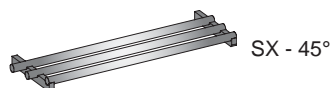
Mod.	L x P x Ø mm	Kg.	
SC-5DX	500x320 x Ø30	5	0,02
SC-7DX	700x320 x Ø30	7	0,03
SC-10DX	1000x320 x Ø30	10	0,04
SC-15DX	1500x320 x Ø30	15	0,05
SC-20DX	2000x320 x Ø30	20	0,06



SC-5SX	500x320 x Ø30	5	0,02
SC-7SX	700x320 x Ø30	7	0,03
SC-10SX	1000x320 x Ø30	10	0,04
SC-15SX	1500x320 x Ø30	15	0,05
SC-20SX	2000x320 x Ø30	20	0,06



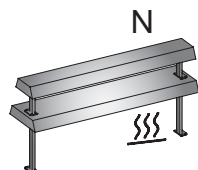
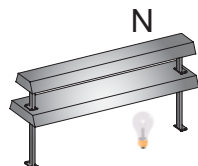
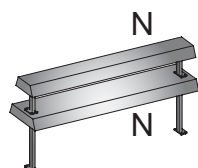
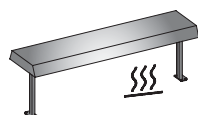
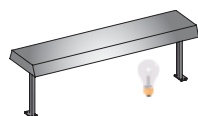
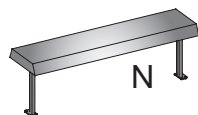
Mod.	L x P x Ø mm	Kg.	
SC-54DX	500x320 x Ø30	5	0,02
SC-74DX	700x320 x Ø30	7	0,03
SC-104DX	1000x320 x Ø30	10	0,04
SC-154DX	1500x320 x Ø30	15	0,05
SC-204DX	2000x320 x Ø30	20	0,06



SC-54SX	500x320 x Ø30	5	0,02
SC-74SX	700x320 x Ø30	7	0,03
SC-104SX	1000x320 x Ø30	10	0,04
SC-154SX	1500x320 x Ø30	15	0,05
SC-204SX	2000x320 x Ø30	20	0,06



Mensole



Mod.	L x P x H mm	V - Hz	W	Kg.	
SRN5	500x320x400h			4	0,02
SRN10	1000x320x400h			8	0,03
SRN15	1500x320x400h			12	0,04
SRN20	2000x320x400h			16	0,06

SRI5	500x320x400h	230/1/50/60	10	5	0,02
SRI10	1000x320x400h	230/1/50/60	18	9	0,03
SRI15	1500x320x400h	230/1/50/60	33	13	0,04
SRI20	2000x320x400h	230/1/50/60	33	17	0,06

SRC5	500x320x400h	230/1/50/60	250	6	0,02
SRC10	1000x320x400h	230/1/50/60	500	11	0,03
SRC15	1500x320x400h	230/1/50/60	750	15	0,04
SRC20	2000x320x400h	230/1/50/60	1.000	19	0,06

SRDN5	500x320x620h			7	0,03
SRDN10	1000x320x620h			14	0,04
SRDN15	1500x320x620h			21	0,05
SRDN20	2000x320x620h			28	0,07

SRDNI5	500x320x620h	230/1/50/60	10	8	0,03
SRDNI10	1000x320x620h	230/1/50/60	18	16	0,04
SRDNI15	1500x320x620h	230/1/50/60	33	23	0,05
SRDNI20	2000x320x620h	230/1/50/60	33	30	0,07

SRDNC5	500x320x620h	230/1/50/60	250	10	0,03
SRDNC10	1000x320x620h	230/1/50/60	500	18	0,04
SRDNC15	1500x320x620h	230/1/50/60	750	25	0,05
SRDNC20	2000x320x620h	230/1/50/60	1.000	32	0,07

N = Neutra

= Illuminata (NEON)

= Riscaldante

STRUTTURA : con montanti realizzati in alluminio verniciato di colore nero, completi di piastra di fissaggio al piano, ripiani in acciaio Inox Aisi 304.

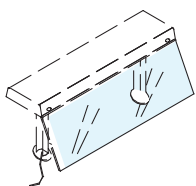
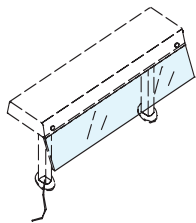
RISCALDAMENTO : mediante resistenza in ceramica

ILLUMINAZIONE : mediante lampada al neon

ACCENSIONE : tramite interruttore.

Profondità mm. 700

Cristalli frontali per mensole



Mod.	L x P x H mm		Kg.	
CSB5	500x170x6 Sp.		5	0,02
CSB10	1000x170x6 Sp.		10	0,03
CSB15	1500x170x6 Sp.		15	0,04
CSB20	2000x170x6 Sp.		20	0,05

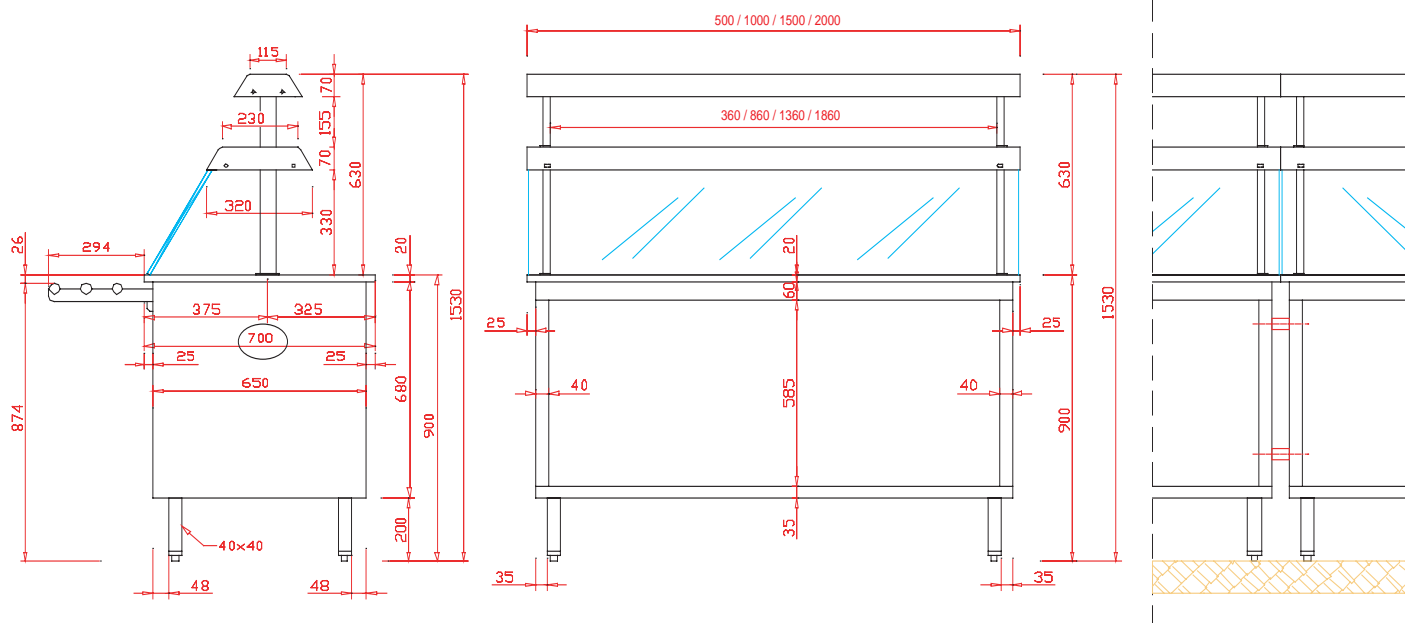
Mod.	L x P x H mm		Kg.	
CSA5	485x415x6Sp.		5	0,02
CSA10	985x415x6Sp.		10	0,03
CSA15	1485x415x6Sp.		15	0,04
CSA20	1985x415x6Sp.		20	0,05

N.B. La mensola superiore non può essere attrezzata con i seguenti completamenti: cristallo, illuminazione, riscaldamento

Vista laterale

Vista frontale

Assiemaggio



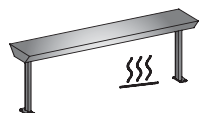
Mensole per cristalli curvi



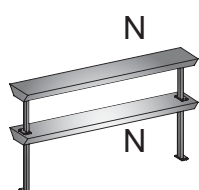
Mod.	L x P x H mm	x L= mm.	V - Hz	W	Kg.	
MS-SA50	500x220x321h	500	-	-	15	0,2
MS-SA10	1000x220x321h	1000	-	-	20	0,4
MS-SA15	1500x220x321h	1500	-	-	25	0,6
MS-SA20	2000x220x321h	2000	-	-	30	0,8



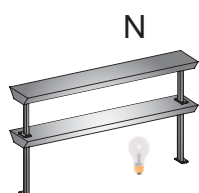
Mod.	L x P x H mm	x L= mm.	V - Hz	W	Kg.	
MS-SAI50	500x220x321h	500	230/1/50/60	10	15	0,2
MS-SAI10	1000x220x321h	1000	230/1/50/60	18	20	0,4
MS-SAI15	1500x220x321h	1500	230/1/50/60	33	25	0,6
MS-SAI20	2000x220x321h	2000	230/1/50/60	33	30	0,8



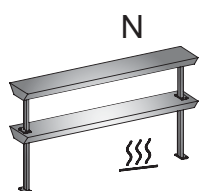
Mod.	L x P x H mm	x L= mm.	V - Hz	W	Kg.	
MS-SAC50	500x220x321h	500	230/1/50/60	250	15	0,2
MS-SAC10	1000x220x321h	1000	230/1/50/60	500	20	0,4
MS-SAC15	1500x220x321h	1500	230/1/50/60	750	25	0,6
MS-SAC20	2000x220x321h	2000	230/1/50/60	1.000	30	0,8



Mod.	L x P x H mm	x L= mm.	V - Hz	W	Kg.	
MS-SB50	500x220x620h	500	-	-	18	0,2
MS-SB10	1000x220x620h	1000	-	-	23	0,4
MS-SB15	1500x220x620h	1500	-	-	28	0,6
MS-SB20	2000x220x620h	2000	-	-	33	0,8



Mod.	L x P x H mm	x L= mm.	V - Hz	W	Kg.	
MS-SBI50	500x220x620h	500	230/1/50/60	10	18	0,2
MS-SBI10	1000x220x620h	1000	230/1/50/60	18	23	0,4
MS-SBI15	1500x220x620h	1500	230/1/50/60	33	28	0,6
MS-SBI20	2000x220x620h	2000	230/1/50/60	33	33	0,8



Mod.	L x P x H mm	x L= mm.	V - Hz	W	Kg.	
MS-SBC50	500x220x620h	500	230/1/50/60	250	18	0,2
MS-SBC10	1000x220x620h	1000	230/1/50/60	500	23	0,4
MS-SBC15	1500x220x620h	1500	230/1/50/60	750	28	0,6
MS-SBC20	2000x220x620h	2000	230/1/50/60	1.000	33	0,8

N = Neutra

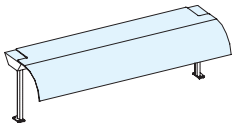
= Illuminata (NEON)

= Riscaldante

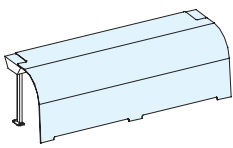
STRUTTURA : con montanti realizzati in alluminio verniciato di colore nero, completi di piastra di fissaggio al piano, ripiani in acciaio Inox Aisi 304.
 RISCALDAMENTO : mediante resistenza in ceramica
 ILLUMINAZIONE : mediante lampada al neon
 ACCENSIONE : tramite interruttore.

Profondità mm. 700

Cristalli Curvi per mensole



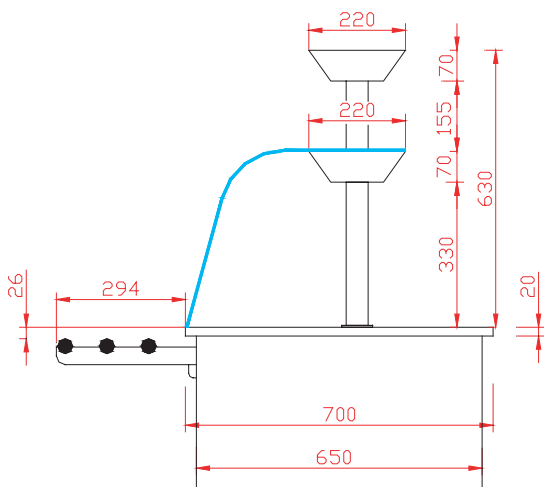
Mod.	L x P x H mm		Kg.	
CCSB5	500x170x5 Sp.		5	0,02
CCSB10	1000x170x5 Sp.		10	0,03
CCSB15	1500x170x5 Sp.		15	0,04
CCSB20	2000x170x5 Sp.		20	0,05



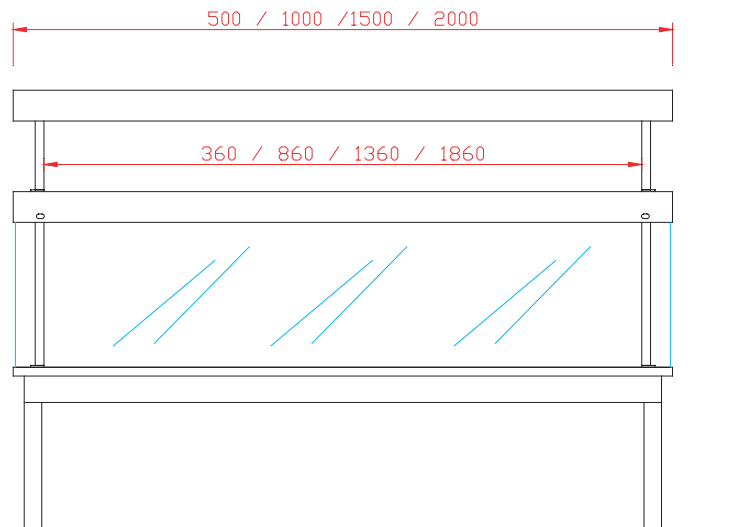
Mod.	L x P x H mm		Kg.	
CCSA5	485x415x5 Sp.		5	0,02
CCSA10	985x415x5 Sp.		10	0,03
CCSA15	1485x415x5 Sp.		15	0,04
CCSA20	1985x415x5 Sp.		20	0,05

N.B. La mensola superiore non può essere attrezzata con i seguenti completamenti: cristallo, illuminazione, riscaldamento

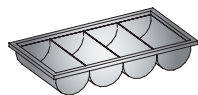
Vista laterale



Vista frontale



Accessori



Mod.	mm.		Kg.	
BAPO	GN1/1		1	0,02

Inserto portaposate in ABS



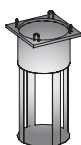
Mod.	L x P x H mm.		Kg.	
D2	GN 1/1 h 150		3,0	0,02
D5	GN 2/3 h 150		2,0	0,02
D8	GN 1/2 h 150		1,5	0,02
D11	GN 1/3 h 150		1,0	0,02
D20	GN 1/4 h 150		0,7	0,02
D23	GN 1/6 h 150		0,5	0,02

Bacinelle in acciaio Inox



Mod.	L x P x H mm.		Kg.	
D3	GN 1/1		2,0	0,02
D6	GN 2/3		1,2	0,02
D9	GN 1/2		1,0	0,02
D12	GN 1/3		0,6	0,02
D21	GN 1/4		0,5	0,02
D24	GN 1/6		0,3	0,02

Coperchi in acciaio Inox



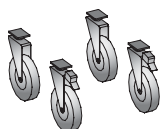
Mod.	H mm	∅	N°		Kg.	
KSP-1	640	190÷260	40/50		10	0,05

Sollevatore piatti neutro (specificare sempre il diametro del piatto)



Mod.	H mm	∅	N°	V - hZ	W	Kg.	
KSP-C	640	190÷260	40/50	230/1/50	500	15	0,05

Sollevatore piatti riscaldato (specificare sempre il diametro del piatto)



Mod.	mm.		Kg.	
KRU-SN	∅ 125 h 161		2	0,02

Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno)