

# CATALOGUE CUVES ENCASTRABLES



## INDICE / TABLE DES MATIÈRES

<b>ARIES:</b>	<b>PAGINA / PAGE</b>
PIANO DI MANTENIMENTO VETROCERAMICA / <b>PLAN VITROCÉRAMIQUE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE</b> .....	AR 1-2
PIANO DI MANTENIMENTO VETRO TEMPERATO / <b>PLAN DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN VERRE TREMPÉ</b> .....	AR 3-4
VASCA BAGNOMARIA / <b>CUVE BAIN-MARIE</b> .....	AR 5-6
VASCA CALDA VENTILATA / <b>CUVE CHAUFFANTE VENTILÉE</b> .....	AR 7-8
VASCA ISOLATA H. 110 / <b>CUVE ISOTHERME H. 110</b> .....	AR 9-10
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ</b> .....	AR 11-12
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ À GRADIN</b> .....	AR 13-14
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO IN GRANITO / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT</b> .....	AR 15-16
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI IN GRANITO / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ À GRADIN EN GRANIT</b> .....	AR 17-18
PIANO REFRIGERATO RIBASSATO H. 30 / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ AVEC RABAISSEMENT H. 30</b> .....	AR 19-20
VASCA REFRIGERATA STATICA H. 110 / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE H. 110</b> .....	AR 21-22
VASCA REFRIGERATA STATICA H. 215 / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE H. 215</b> .....	AR 23-24
VASCA REFRIGERATA VENTILATA / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE</b> .....	AR 25-26
SOLLEVATORI PIATTI E CESTELLI / <b>DISTRIBUTEURS À ASSIETTES ET CASIERS</b> .....	AR 27-28
 <b>LIBRA:</b>	 <b>PAGINA / PAGE</b>
PIANO DI MANTENIMENTO VETROCERAMICA CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN VITROCÉRAMIQUE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 1-2
PIANO DI MANTENIMENTO IN VETRO TEMPERATO CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN VERRE TREMPÉ AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 3-4
VASCA BAGNOMARIA CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE BAIN-MARIE AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 5-6
VASCA CALDA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE CHAUFFANTE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 7-8
VASCA ISOLATA H. 110 CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE ISOTHERME H. 110 AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 9-10
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ STATIQUE AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 11-12
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ STATIQUE À GRADIN AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 13-14
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO IN GRANITO CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 15-16
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI IN GRANITO CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT À GRADIN AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 17-18
PIANO REFRIGERATO RIBASSATO H. 30 CON SOVRASTRUTTURA / <b>PLAN RÉFRIGÉRÉ AVEC RABAISSEMENT H. 30 ET SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 19-20
VASCA REFRIGERATA H. 110 CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE H. 110 AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 21-22
VASCA REFRIGERATA H. 215 CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE H. 215 AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 23-24
VASCA REFRIGERATA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	LI 25-26
 <b>VIRGO:</b>	 <b>PAGINA / PAGE</b>
VETRINA NEUTRA APERTA / <b>VITRINE NEUTRE OUVERTE</b> .....	VI 1-2
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / <b>VITRINE NEUTRE À CLAPETS</b> .....	VI 3-4
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	VI 5-6
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS</b> .....	VI 7-8
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	VI 9-10
 <b>LYRA:</b>	 <b>PAGINA / PAGE</b>
VETRINA NEUTRA APERTA / <b>VITRINE NEUTRE OUVERTE</b> .....	LY 1-2
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / <b>VITRINE NEUTRE À CLAPETS</b> .....	LY 3-4
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	LY 5-6
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE</b> .....	LY 7-8
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS</b> .....	LY 9-10
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES</b> .....	LY 11-12
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	LY 13-14
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / <b>VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES</b> .....	LY 15-16
 <b>GEMINI:</b>	 <b>PAGINA / PAGE</b>
VETRINA CALDA CON PIANO VETROCERAMICA APERTA / <b>VITRINE CHAUFFANTE OUVERTE AVEC PLAN VITROCÉRAMIQUE</b> .....	GE 1-2
VETRINA CALDA CON PIANO VETROCERAMICA CHIUSA / <b>VITRINE CHAUFFANTE FERMÉE AVEC PLAN VITROCÉRAMIQUE</b> .....	GE 3-4
VETRINA CALDA UMIDIFICATA CHIUSA / <b>VITRINE CHAUFFANTE HUMIDIFIÉE FERMÉE</b> .....	GE 5-6
VETRINA CALDA VENTILATA CHIUSA / <b>VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE FERMÉE</b> .....	GE 7-8
VETRINA NEUTRA APERTA / <b>VITRINE NEUTRE OUVERTE</b> .....	GE 9-10
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / <b>VITRINE NEUTRE À CLAPETS</b> .....	GE 11-12
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	GE 13-14
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE</b> .....	GE 15-16
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS</b> .....	GE 17-18
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	GE 19-20
VASCA REFRIGERATA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE</b> .....	GE 21-22
VASCA REFRIGERATA VENTILATA SENZA SOVRASTRUTTURA / <b>CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SANS SUPERSTRUCTURE</b> .....	GE 23-24
 <b>VELA:</b>	 <b>PAGINA / PAGE</b>
VETRINA NEUTRA APERTA / <b>VITRINE NEUTRE OUVERTE</b> .....	VE 1-2
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / <b>VITRINE NEUTRE À CLAPETS</b> .....	VE 3-4
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	VE 5-6
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE</b> .....	VE 7-8
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS</b> .....	VE 9-10
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / <b>VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES</b> .....	VE 11-12
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / <b>VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE</b> .....	VE 13-14
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / <b>VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES</b> .....	VE 15-16

## PEGASUS:

	PAGINA / PAGE
VETRINA CALDA CON PIANO VETROCERAMICA APERTA / VITRINE CHAUFFANTE OUVERTE AVEC PLAN VITROCÉRAMIQUE .....	PE 1-2
VETRINA CALDA CON PIANO VETROCERAMICA CHIUSA / VITRINE CHAUFFANTE FERMÉE AVEC PLAN VITROCÉRAMIQUE .....	PE 3-4
VETRINA CALDA UMIDIFICATA CHIUSA / VITRINE CHAUFFANTE HUMIDIFIÉE FERMÉE .....	PE 5-6
VETRINA CALDA VENTILATA CHIUSA / VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE FERMÉE .....	PE 7-8
VETRINA NEUTRA APERTA / VITRINE NEUTRE OUVERTE .....	PE 9-10
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE .....	PE 11-12
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE .....	PE 13-14
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS .....	PE 15-16
VASCA REFRIGERATA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE .....	PE 17-18
VASCA REFRIGERATA VENTILATA SENZA SOVRASTRUTTURA / CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SANS SUPERSTRUCTURE .....	PE 19-20

## GALAXY:

	PAGINA / PAGE
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE .....	PE 1-2
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE .....	PE 3-4
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS .....	PE 5-6
VETRINAREFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES .....	PE 7-8

## PASTICCERIA – GELATO E SEMIFREDDI / PÂTISSERIE - GLACE ET ENTREMETS GLACÉS

### HYDRA:

	PAGINA / PAGE
PIANO REFRIGERATO IN VETRO TEMPERATO / PLAN RÉFRIGÉRÉ EN VERRE TREMPÉ .....	HY 1-2
VASCA GELATO / CUVE À GLACE .....	HY 3-4

## COTTURA / CUISSON

### FORNAX:

	PAGINA / PAGE
BRASIERA ELETTRICA / SAUTEUSE ÉLECTRIQUE .....	FO 1-2
CUOCPASTA ELETTRICA / CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE .....	FO 3-4
FRIGGITRICE ELETTRICA / FRITEUSE ÉLECTRIQUE .....	FO 5-6
FRY TOP ELETTRICO / GRILLADE ÉLECTRIQUE .....	FO 7-8
PIANO DI COTTURA ELETTRICO / TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE .....	FO 9-10
ZUPPIERA ELETTRICA / SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE .....	FO 11-12
SCALDAPATATE / CHAUFFE-FRITES .....	FO 13-14
PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE / PLAN DE CUISSON À INDUCTION .....	FO 15-16
PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA AD INFRAROSSI / PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGES .....	FO 17-18
LAVELLO / PLONGE .....	FO 19-20

## BUFFET

### TAURUS:

	PAGINA / PAGE
BUFFET REFRIGERATO VENTILATO / BUFFET RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ .....	TA 1-2

## FRONT COOKING

### SHOW PASTA:

	PAGINA / PAGE
SHOW PASTA 1000 .....	SP 1-2
SHOW PASTA 1300 .....	SP 3-4
SHOW PASTA 1700 .....	SP 5-6

## PREPARAZIONE / PRÉPARATION

### CORONA:

	PAGINA / PAGE
TAVOLO PREPARAZIONE REFRIGERATO / TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE .....	CO 1-2

# ARIES

**Piano di mantenimento vetroceramica**  
**Plan vitrocéramique de maintien en température**  
**Glaskeramik-Warmhalteplatte**  
**Ceramic glass holding top**



**IT** Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan de maintien en température encastrable, réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Disponible en dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in holding top made in ceramic glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

**Piano di mantenimento vetroceramica**  
**Plan vitrocéramique de maintien en température**  
**Glaskeramik-Warmhalteplatte**  
**Ceramic glass holding top**

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. �ffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1PMV	350x650xh.15	330x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR2PMV	770x650xh.15	750x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR3PMV	1100x650xh.15	1080x630	230	1,80	50/60	-	-	-	3
AR4PMV	1420x650xh.15	1400x630	230	2,40	50/60	-	-	-	4
AR5PMV	1745x650xh.15	1725x630	230	3,00	50/60	-	-	-	5
AR6PMV	2070x650xh.15	2050x630	230	3,60	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> �ffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato  
Plan de maintien en température en verre trempé  
Warmhalteplatte aus Hartglas  
Toughened glass holding top



**IT** Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetro temperato ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan de maintien en température encastrable, réalisé en verre trempé et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Hartglass und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in holding top made in toughened glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato

Plan de maintien en température en verre trempé

Warmhalteplatte aus Hartglas

Toughened glass holding top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1PMT	350x650xh.15	330x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR2PMT	770x650xh.15	750x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR3PMT	1100x650xh.15	1080x630	230	1,80	50/60	-	-	-	3
AR4PMT	1420x650xh.15	1400x630	230	2,40	50/60	-	-	-	4
AR5PMT	1745x650xh.15	1725x630	230	3,00	50/60	-	-	-	5
AR6PMT	2070x650xh.15	2050x630	230	3,60	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## **ARIES**

**Vasca bagnomaria**  
**Cuve bain-marie**  
**Bain-Marie-Becken**  
**Bain-marie well**



**IT** Vasca bagnomaria da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con termostato. Mantenimento automatico del livello d'acqua. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve bain-marie encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter les aliments en bacs. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Maintien automatique du niveau d'eau. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Wasserbadbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Automatische Erhaltung des Wasserstands. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Automatic water level control. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



# ARIES

Vasca bagnomaria  
**Cuve bain-marie**  
 Bain-Marie-Becken  
 Bain-marie well

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>AR1BMA</b>	350x650xh.15	330x630	230	0,65	50/60	3/4"	3/4"	-	1
<b>AR2BMA</b>	770x650xh.15	750x630	230	1,50	50/60	3/4"	3/4"	-	2
<b>AR3BMA</b>	1100x650xh.15	1080x630	230	2,25	50/60	3/4"	3/4"	-	3
<b>AR4BMA</b>	1420x650xh.15	1400x630	230	3,00	50/60	3/4"	3/4"	-	4
<b>AR5BMA</b>	1745x650xh.15	1725x630	400	3,75	50/60	3/4"	3/4"	-	5
<b>AR6BMA</b>	2070x650xh.15	2050x630	400	4.50	50/60	3/4"	3/4"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## **ARIES**

**Vasca calda ventilata**  
**Cuve chauffante ventilée**  
**Umluft-Warmhaltebecken**  
**Heated ventilated well**



**IT** Vasca calda ventilata da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm.  
Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve chauffante ventilée encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter des aliments sur assiettes ou plateaux. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm.  
Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Warmhaltebecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in heated ventilated well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

Vasca calda ventilata

Cuve chauffante ventilée

Umluft-Warmhaltebecken

Heated ventilated well

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1VCV	350x650xh.15	330x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR2VCV	770x650xh.15	750x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR3VCV	1100x650xh.15	1080x630	230	1,80	50/60	-	-	-	3
AR4VCV	1420x650xh.15	1400x630	230	2,70	50/60	-	-	-	4
AR5VCV	1745x650xh.15	1725x630	400	3,60	50/60	-	-	-	5
AR6VCV	2070x650xh.15	2050x630	400	4,20	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ARIES

Vasca isolata h. 110 mm  
Cuve isotherme h. 110 mm  
Isoliertes Becken H. 110 mm  
Insulated well h. 110 mm



**IT** Vasca isolata da incasso, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca raggiata e stampata, profondità h.110 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Può essere accessoriata con falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve isotherme encastrable, idéale pour exposer les mets sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304, cuve rayonnée et emboutie, profondeur h.110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Peut être accessoirisée avec faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Isoliertes Einbau-Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts auf Eisbett. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum. Kann mit gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in insulated well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. May be accessorised with a perforated false bottom shelf. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

Vasca isolata h. 110 mm

**Cuve isotherme h. 110 mm**

Isoliertes Becken H. 110 mm

Insulated well h. 110 mm

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1VI	400x650xh.15	380x630	-	-	-	-	1/2"	-	2
AR2VI	770x650xh.15	750x630	-	-	-	-	1/2"	-	2
AR3VI	1100x650xh.15	1080x630	-	-	-	-	1/2"	-	3
AR4VI	1420x650xh.15	1400x630	-	-	-	-	1/2"	-	4
AR5VI	1745x650xh.15	1725x630	-	-	-	-	1/2"	-	5
AR6VI	2070x650xh.15	2050x630	-	-	-	-	1/2"	-	6

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAFF2	Falsofondo forato 2 GN / <b>Faux fond perforé 2 GN</b> / Gelochter Blindboden 2 GN / Perforated false bottom shelf 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato 3 GN / <b>Faux fond perforé 3 GN</b> / Gelochter Blindboden 3 GN / Perforated false bottom shelf 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato 4 GN / <b>Faux fond perforé 4 GN</b> / Gelochter Blindboden 4 GN / Perforated false bottom shelf 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato 5 GN / <b>Faux fond perforé 5 GN</b> / Gelochter Blindboden 5 GN / Perforated false bottom shelf 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato 6 GN / <b>Faux fond perforé 6 GN</b> / Gelochter Blindboden 6 GN / Perforated false bottom shelf 6 GN

# ARIES

Piano refrigerato ad 1 livello

Plan réfrigéré

Kühlplatte

Refrigerated top



**IT** Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan réfrigéré encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tabletts. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

Piano refrigerato ad 1 livello

Plan réfrigéré

Kühlplatte

Refrigerated top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR1GPR1L	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR2GPR1L	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR3GPR1L	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	3
AR4GPR1L	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	10 mm	R404A	4
AR5GPR1L	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	10 mm	R404A	5
AR6GPR1L	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR1RPR1L	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR2RPR1L	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR3RPR1L	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	3
AR4RPR1L	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	4
AR5RPR1L	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	5
AR6RPR1L	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

## ARIES

**Piano refrigerato a 2 livelli**  
**Plan réfrigéré à gradin**  
**Kühlplatte auf 2 Ebenen**  
**Stepped refrigerated top**



**IT** Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan réfrigéré encastrable à gradin, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des mets sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in stepped refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



# ARIES

Piano refrigerato a 2 livelli  
 Plan réfrigéré à gradin  
 Kühlplatte auf 2 Ebenen  
 Stepped refrigerated top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR2GPR2L	770x650xh.85	750x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR2GPR2L	770x650xh.85	750x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3GPR2L	1100x650xh.85	1080x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4GPR2L	1420x650xh.85	1400x630	230	0,450	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5GPR2L	1745x650xh.85	1725x630	230	0,500	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6GPR2L	2070x650xh.85	2050x630	230	0,620	50	-	2x10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR2RPR2L	770x650xh.85	750x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3RPR2L	1100x650xh.85	1080x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4RPR2L	1420x650xh.85	1400x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5RPR2L	1745x650xh.85	1725x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6RPR2L	2070x650xh.85	2050x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

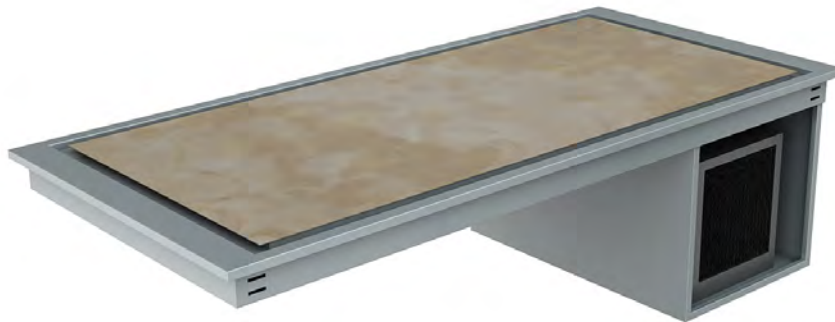
## ARIES

Piano refrigerato in granito ad 1 livello

Plan réfrigéré en granit

Kühlplatte aus Granit

Refrigerated top in granite



**IT** Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

**FR** Plan réfrigéré encastrable, réalisé en granit et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

**DE** Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

**EN** Drop-in refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.

# ARIES

Piano refrigerato in granito ad 1 livello

Plan réfrigéré en granit

Kühlplatte aus Granit

Refrigerated top in granite

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR1GPR1LG	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR2GPR1LG	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR3GPR1LG	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	3
AR4GPR1LG	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	10 mm	R404A	4
AR5GPR1LG	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	10 mm	R404A	5
AR6GPR1LG	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR1RPR1LG	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR2RPR1LG	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR3RPR1LG	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	3
AR4RPR1LG	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	4
AR5RPR1LG	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	5
AR6RPR1LG	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

## ARIES

**Piano refrigerato in granito ad 2 livelli**  
**Plan réfrigéré à gradin en granit**  
**Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen**  
**Stepped refrigerated top in granite**



**IT** Piano refrigerato ad 2 livelli, da incasso, realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa.  
Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

**FR** Plan réfrigéré encastrable à gradin, réalisé en granit et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats.  
Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

**DE** Einbau-Kühlplatte auf zwei Ebenen bestehend aus Granit und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablets und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

**EN** Drop-in stepped refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.

# ARIES

Piano refrigerato in granito ad 2 livelli

Plan réfrigéré à gradin en granit

Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen

Stepped refrigerated top in granite

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR2GPR2LG	770x650xh.85	750x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3GPR2LG	1100x650xh.85	1080x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4GPR2LG	1420x650xh.85	1400x630	230	0,450	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5GPR2LG	1745x650xh.85	1725x630	230	0,500	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6GPR2LG	2070x650xh.85	2050x630	230	0,620	50	-	2x10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR2RPR2LG	770x650xh.85	750x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3RPR2LG	1100x650xh.85	1080x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4RPR2LG	1420x650xh.85	1400x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5RPR2LG	1745x650xh.85	1725x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6RPR2LG	2070x650xh.85	2050x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

## ARIES

**Piano refrigerato ribassato h. 30 mm**  
**Plan réfrigéré avec rabaissement h. 30 mm**  
**Statische Kühlplatte H. 30 mm**  
**Static refrigerated top h. 30 mm**



**IT** Piano refrigerato da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi a contatto con il piano oppure su letto di ghiaccio. Realizzato in acciaio inox AISI 304, piano stampato e raggato, profondità h.30 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan réfrigéré encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux en contact direct avec le plan ou sur lit de glace. Réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti et rayonné, rabaissement de 30 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts im Kontakt mit der Platte oder auf einem Eisbett. Abgerundete und in Form gepresste Platte, Tiefe H. 30 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays placed directly on the top or on a bed of ice. Pressed and radiused top, depth 30 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

Piano refrigerato ribassato h. 30 mm

Plan réfrigéré avec rabaissement h. 30 mm

Kühlplatte H. 30 mm

Refrigerated top h. 30 mm

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR1GPRR	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR2GPRR	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR3GPRR	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	3
AR4GPRR	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	1/2"	R404A	4
AR5GPRR	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	1/2"	R404A	5
AR6GPRR	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	1/2"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR1RPRR	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR2RPRR	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR3RPRR	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	3
AR4RPRR	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	4
AR5RPRR	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	5
AR6RPRR	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

# ARIES

**Vasca refrigerata statica h. 110 mm**  
**Cuve réfrigérée statique h. 110 mm**  
**Statisches Kühlbecken H. 110 mm**  
**Static refrigerated well h. 110 mm**



**IT** Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggiata, profondità 110 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats et faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablets oder in Behältern. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in static refrigerated well made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or in containers. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and perforated false bottom shelf. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



# ARIES

Vasca refrigerata statica h. 110 mm

Cuve réfrigérée statique h. 110 mm

Statisches Kühlbecken H. 110 mm

Static refrigerated well h. 110 mm

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR1GVRSB	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	1
AR2GVRSB	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR3GVRSB	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	3
AR4GVRSB	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	1/2"	R404A	4
AR5GVRSB	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	1/2"	R404A	5
AR6GVRSB	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	1/2"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR1RVRSB	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	1
AR2RVRSB	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR3RVRSB	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	3
AR4RVRSB	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	4
AR5RVRSB	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	5
AR6RVRSB	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAFF2	Falsofondo forato 2 GN / <b>Double fond perforé 2 GN</b> / Gelochter Blindboden 2 GN / Perforated false bottom shelf 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato 3 GN / <b>Double fond perforé 3 GN</b> / Gelochter Blindboden 3 GN / Perforated false bottom shelf 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato 4 GN / <b>Double fond perforé 4 GN</b> / Gelochter Blindboden 4 GN / Perforated false bottom shelf 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato 5 GN / <b>Double fond perforé 5 GN</b> / Gelochter Blindboden 5 GN / Perforated false bottom shelf 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato 6 GN / <b>Double fond perforé 6 GN</b> / Gelochter Blindboden 6 GN / Perforated false bottom shelf 6 GN

## ARIES

Vasca refrigerata statica h. 215 mm  
Cuve réfrigérée statique h. 215 mm  
Statisches Kühlbecken H. 215 mm Static  
refrigerated well h. 215 mm



**IT** Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggiata, profondità 215 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance, réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 215 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablett oder in Behältern. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in static refrigerated well made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or containers. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# ARIES

Vasca refrigerata statica h. 215 mm

Cuve réfrigérée statique h. 215 mm

Statisches Kühlbecken H. 215 mm

Static refrigerated well h. 215 mm

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR1GVRSA	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR2GVRSA	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR3GVRSA	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	3
AR4GVRSA	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	1/2"	R404A	4
AR5GVRSA	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	1/2"	R404A	5
AR6GVRSA	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	1/2"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR1RVRSA	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR2RVRSA	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR3RVRSA	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	3
AR4RVRSA	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	4
AR5RVRSA	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	5
AR6RVRSA	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

## ARIES

Vasca refrigerata ventilata  
Cuve réfrigérée ventilée  
Umluft-Kühlbecken  
Ventilated refrigerated well



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa ed evaporatore sollevabile. Disponibile nelle dimensioni 770-1100-1420-1745-2070 mm.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats et évaporateur relevable. Disponible dans les dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und anhebbarer Verdampfer ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tilttable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and lift-up evaporator. Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.

# ARIES

Vasca refrigerata ventilata  
Cuve réfrigérée ventilée  
Umluft-Kühlbecken  
Ventilated refrigerated well

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
AR2GVRV	770x650xh.15	750x630	230	0,620	50	-	1"	R404A	-
AR3GVRV	1100x650xh.15	1080x630	230	0,730	50	-	1"	R404A	-
AR4GVRV	1420x650xh.15	1400x630	230	0,914	50	-	1"	R404A	-
AR5GVRV	1745x650xh.15	1725x630	230	1,034	50	-	1"	R404A	-
AR6GVRV	2070x650xh.15	2050x630	230	1,226	50	-	1"	R404A	-
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
AR2RVRV	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR3RVRV	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR4RVRV	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR5RVRV	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR6RVRV	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator

# ARIES

**Sollevatori piatti e cestelli**  
**Distributeurs à assiettes et casiers**  
**Teller- und Korbspender**  
**Self-levelling plate and basket dispensers**



**IT** Sollevatore piatti neutro o caldo e sollevatore cestelli neutro o caldo. Realizzati in acciaio inox AISI 304. Livello della pila variabile aggiungendo o togliendole apposite molle. Regolazione del diametro dei piatti. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C tramite termostato. Modelli per piatti Ø 200 ÷ 260 mm o Ø 260 ÷ 310 mm, per cestelli 500x500 mm o vassoi 370x530 mm.

**FR** Distributeur à assiettes neutre ou chauffant et distributeur à casiers neutre ou chauffant. Réalisés en acier AISI 304. Système élévateur à niveau variable par adjonction ou retrait de ressorts. Régulation du diamètre des assiettes. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Modèles pour assiettes Ø 200 ÷ 260 mm ou Ø 260 ÷ 310 mm, pour casiers 500x500 mm ou plateaux 370x530 mm.

**DE** Neutraler oder beheizter Tellerspender und neutraler oder gewärmter Korbspender aus Edelstahl AISI 304. Variable Stapelhöhe durch das Einsetzen oder Entfernen von dafür vorgesehenen Federn. Einstellung des Tellerdurchmessers. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Modelle für Teller Ø 200 ÷ 260 mm oder Ø 260 ÷ 310 mm, für Körbe 500x500 mm oder Tablett 370x530 mm.

**EN** Neutral or heated self-levelling plate dispenser and neutral or heated basket dispenser. Made in AISI 304 stainless steel. Stack height adjustable by adding or removing special springs. Plate diameter adjustment. Thermostatic temperature control from +30°C ÷ +110°C. Models for plates Ø 200 ÷ 260 mm or Ø 260 ÷ 310 mm, for baskets 500x500 mm or trays 370x530 mm.

# ARIES

Sollevatori piatti e cestelli

Distributeurs à assiettes et casiers

Teller- und Korbspender

Self-levelling plate and basket dispensers

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	Descrizione / Description Beschreibung / Description	V	kW	Hz
ARSN26	325x325x15	310x310	neutro / neutre / neutral / neutral Ø 200 ÷ 260	-	-	-
ARSC26	325x325x15	310x310	caldo / chauffant / beheizt / heated Ø 200 ÷ 260	230	1,40	50/60
ARSN31	380x380x15	360x360	neutro / neutre / neutral / neutral Ø 260 ÷ 310	-	-	-
ARSC31	380x380x15	360x360	caldo / chauffant / beheizt / heated Ø 260 ÷ 310	230	1,40	50/60
ARSND26	325x650x15	310x630	neutro doppio / neutre double neutral doppel / neutral double Ø 200 ÷ 260	-	-	-
ARSCD26	325x650x15	310x630	caldo doppio / chauffant double beheizt doppel / heated double Ø 200 ÷ 260	230	2,80	50/60
ARSND31	380x760x15	360x740	neutro doppio / neutre double / neutral doppel neutral double Ø 260 ÷ 310	-	-	-
ARSCD31	380x760x15	360x740	caldo doppio / chauffant double beheizt doppel / heated double Ø 260 ÷ 310	230	2,80	50/60
ARSNC	760x650x15	680x630	neutro / neutre / neutral / neutral	-	-	-
ARSCC	760x650x15	680x630	caldo / chauffant / beheizt / heated	230	1,60	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

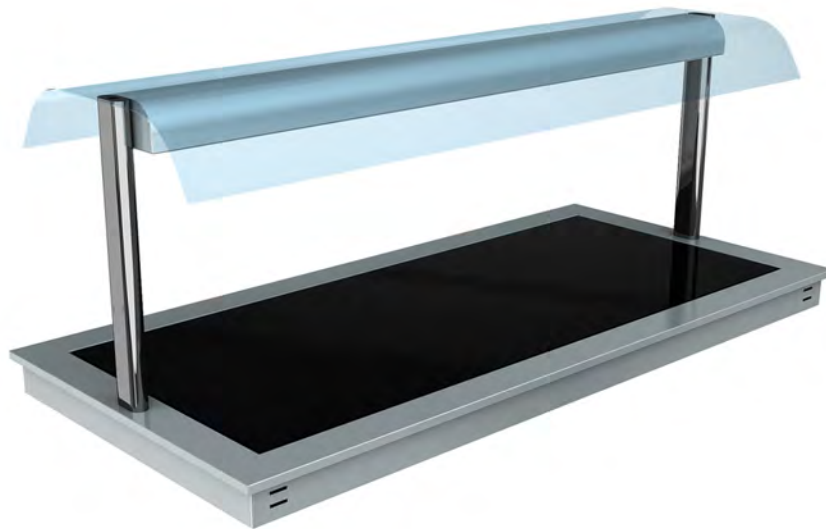
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DACS26	Coperchio per Ø 260 / <b>Couvercle pour Ø 260</b> / Deckel für Ø 260 / Lid for Ø 260
DACS31	Coperchio per Ø 310 / <b>Couvercle pour Ø 310</b> / Deckel für Ø 310 / Lid for Ø 310
DACSC	Coperchio per sollevatore cesti / <b>Couvercle pour distributeur à casiers</b> / Deckel für Korbspender / Lid for basket dispenser

# LIBRA

**Piano mantenimento vetroceramica con sovrastruttura**  
**Plan vitrocéramique de maintien en température avec superstructure**  
**Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Aufbau**  
**Heated ceramic glass top with superstructure**



**IT** Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Il piano pu  essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan de maintien en température encastrable, avec superstructure. R alis  en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure avec verre trempé.  clairage par lampes halogènes. Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Warmhalteplatte aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C  ber Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in heated top made in ceramic glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



# LIBRA

Piano di mantenimento vetroceramica con sovrastruttura  
Plan vitrocéramique de maintien en température avec superstructure  
 Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Aufbau  
 Heated ceramic glass top with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. �ffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>LI2PMV</b>	770x650xh.490	750x630	230	1,50	50/60	-	-	-	2
<b>LI3PMV</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	2,40	50/60	-	-	-	3
<b>LI4PMV</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	3,30	50/60	-	-	-	4
<b>LI5PMV</b>	1745x650xh.490	1725x630	400	4,20	50/60	-	-	-	5
<b>LI6PMV</b>	2070x650xh.490	2050x630	400	5,10	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande �ffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

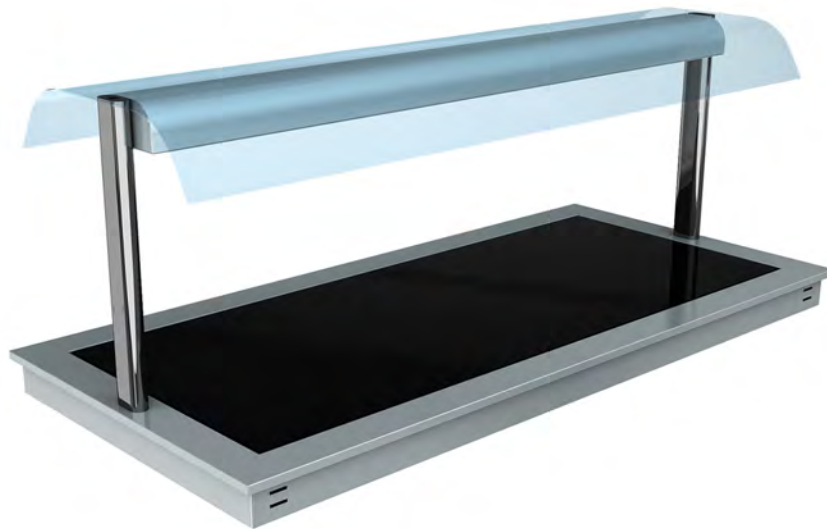
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

**Piano mantenimento in vetro temperato con sovrastruttura**  
**Plan de maintien en température en verre trempé avec superstructure**  
**Warmhalteplatte aus Hartglas mit Aufbau**  
**Toughened glass holding top with superstructure**



**IT** Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetro temperato ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Il piano può essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan de maintien en température encastrable, avec superstructure. Réalisé en verre trempé et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure avec verre trempé. Éclairage par lampes halogènes. Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Warmhalteplatte aus Hartglas und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in holding top made in toughened glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Piano mantenimento in vetroceramica con sovrastruttura

Plan de maintien en température en verre trempé avec superstructure

Warmhalteplatte aus Hartglas mit Aufbau

Toughened glass holding top with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>LI2PMT</b>	770x650xh.490	750x630	230	1,50	50/60	-	-	-	2
<b>LI3PMT</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	2,40	50/60	-	-	-	3
<b>LI4PMT</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	3,30	50/60	-	-	-	4
<b>LI5PMT</b>	1745x650xh.490	1725x630	400	4,20	50/60	-	-	-	5
<b>LI6PMT</b>	2070x650xh.490	2050x630	400	5,10	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

Vasca bagnomaria con sovrastruttura  
Cuve bain-marie avec superstructure  
Bain-Marie-Becken mit Aufbau Bain-marie  
well with superstructure



**IT** Vasca bagnomaria da incasso, con sovrastruttura. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Mantenimento automatico del livello dell'acqua. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Può essere accessoriata con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve bain-marie encastrable, avec superstructure. Réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments en bacs. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Maintien automatique du niveau d'eau. Superstructure avec verre trempé. Éclairage par lampes halogènes. Peut être accessorisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Wasserbadbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Automatische Erhaltung des Wasserstands. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Automatic water level control. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Vasca bagnomaria con sovrastruttura  
**Cuve bain-marie avec superstructure**  
 Bain-Marie-Becken mit Aufbau  
 Bain-marie well with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>LI2BMA</b>	770x650xh.490	750x630	230	1,80	50/60	3/4"	3/4"	-	2
<b>LI3BMA</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	2,85	50/60	3/4"	3/4"	-	3
<b>LI4BMA</b>	1420x650xh.490	1400x630	400	3,90	50/60	3/4"	3/4"	-	4
<b>LI5BMA</b>	1745x650xh.490	1725x630	400	4,95	50/60	3/4"	3/4"	-	5
<b>LI6BMA</b>	2070x650xh.490	2050x630	400	6,00	50/60	3/4"	3/4"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

Vasca calda ventilata con sovrastruttura  
Cuve chauffante ventilée avec superstructure  
Umluft-Warmhaltebecken mit Aufbau  
Heated ventilated well with superstructure



**IT** Vasca calda ventilata da incasso, con sovrastruttura. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Regolazione della temperatura da +30° ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Può essere accessoriata con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve chauffante ventilée encastrable, avec superstructure. Réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter des aliments sur assiettes ou plateaux. Réglage de la température de +30°C ÷ + 80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Superstructure avec verre trempé. Éclairage par lampes halogènes. Peut être accessorisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Warmhaltebecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in heated ventilated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Vasca calda ventilata con sovrastruttura  
**Cuve chauffante ventilée avec superstructure**  
 Umluft-Warmhaltebecken mit Aufbau  
 Heated ventilated well with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>LI2VCV</b>	770x650xh.490	750x630	230	1,50	50/60	-	-	-	2
<b>LI3VCV</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	2,40	50/60	-	-	-	3
<b>LI4VCV</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	3,60	50/60	-	-	-	4
<b>LI5VCV</b>	1745x650xh.490	1725x630	400	4,20	50/60	-	-	-	5
<b>LI6VCV</b>	2070x650xh.490	2050x630	400	5,10	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

**Vasca isolata h. 110 mm con sovrastruttura**  
**Cuve isotherme h. 110 mm avec superstructure**  
**Isoliertes Becken H. 110 mm mit Aufbau**  
**Insulated well h. 110 mm with superstructure**



**IT** Vasca isolata da incasso con sovrastruttura. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca raggiata e stampata, profondità h.110 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con falso fondo forato e vetro frontale parasputi.  
Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve isotherme encastrable, avec superstructure. Idéale pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304, cuve rayonnée et emboutie, profondeur h.110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Superstructure avec verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessoirisée avec faux fond perforé et verre frontal pare-haleine.  
Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Isoliertes Einbau-Becken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts auf Eisbett. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit gelochtem Blindboden und Frontscheibe ausgerüstet werden.  
Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in insulated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with a perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard.  
Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



# LIBRA

Vasca isolata h. 110 mm con sovrastruttura

Cuve isotherme h. 110 mm avec superstructure

Isoliertes Becken H. 110 mm mit Aufbau

Insulated well h. 110 mm with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
LI2VI	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	1/2"	-	2
LI3VI	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	1/2"	-	3
LI4VI	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	1/2"	-	4
LI5VI	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	1/2"	-	5
LI6VI	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

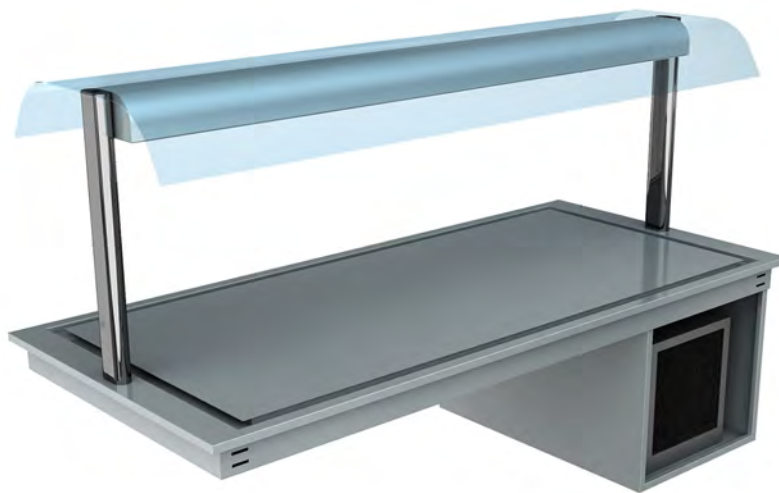
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN
DAFF2	Falsofondo forato / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 6 GN

# LIBRA

**Piano refrigerato ad 1 livello con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré avec superstructure**  
**Kühlplatte mit Aufbau**  
**Refrigerated top with superstructure**



**IT** Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretanic iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan réfrigéré encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlplatte aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leucht-Stofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in refrigerated top made in AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Piano refrigerato ad 1 livello con sovrastruttura

Plan réfrigéré avec superstructure

Kühlplatte mit Aufbau

Refrigerated top with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
LI2GPR1L	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	10 mm	R404A	2
LI3GPR1L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	10 mm	R404A	3
LI4GPR1L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	10 mm	R404A	4
LI5GPR1L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	10 mm	R404A	5
LI6GPR1L	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LI2RPR1L	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	10 mm	R404A	2
LI3RPR1L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	10 mm	R404A	3
LI4RPR1L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	4
LI5RPR1L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	5
LI6RPR1L	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

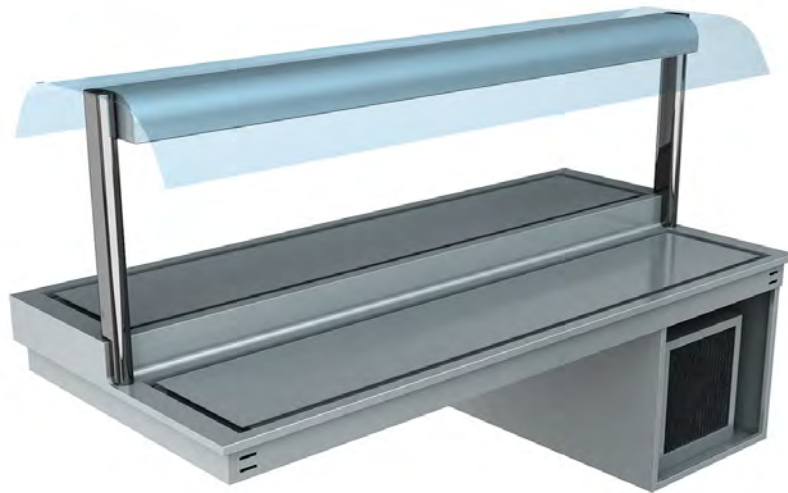
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

# LIBRA

**Piano refrigerato a 2 livelli con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré à gradin avec superstructure**  
**Kühlplatte auf 2 Ebenen mit Aufbau Stepped**  
**refrigerated top with superstructure**



**IT** Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata in vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan réfrigéré encastrable à gradin, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit Tauwasser verdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in stepped refrigerated top made in AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Piano refrigerato a 2 livelli con sovrastruttura  
Plan réfrigéré à gradin avec superstructure  
 Kühlplatte auf 2 Ebenen mit Aufbau  
 Stepped refrigerated top with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
LI2GPR2L	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	10 mm	R404A	2
LI3GPR2L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	10 mm	R404A	3
LI4GPR2L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	10 mm	R404A	4
LI5GPR2L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	10 mm	R404A	5
LI6GPR2L	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LI2RPR2L	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	10 mm	R404A	2
LI3RPR2L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	10 mm	R404A	3
LI4RPR2L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	4
LI5RPR2L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	5
LI6RPR2L	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

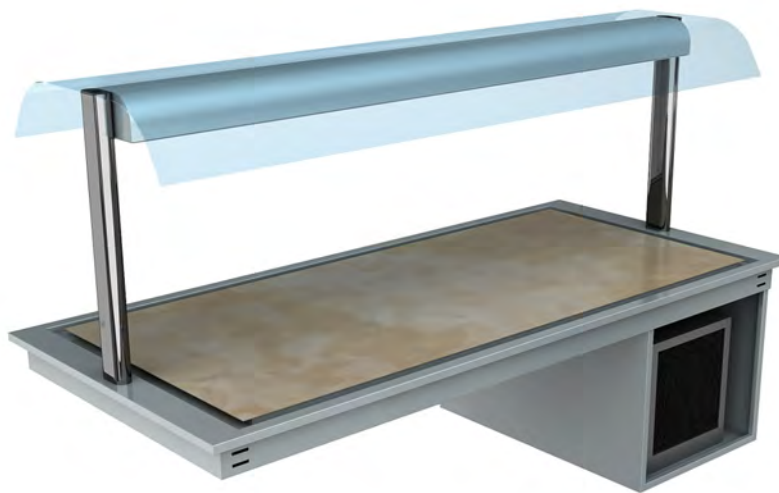
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

**Piano refrigerato in granito ad 1 livello con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré en granit avec superstructure**  
**Kühlplatte aus Granit mit Aufbau**  
**Refrigerated top in granite with superstructure**



**IT** Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

**FR** Plan réfrigéré encastrable, avec superstructure. Réalisé en granit et acier inox AISI 304. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Superstructure avec verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

**DE** Einbau-Kühlplatte aus Granit und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstoff-Lampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

**EN** Drop-in refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.

# LIBRA

Piano refrigerato in granito 1 livello con sovrastruttura  
Plan réfrigéré à gradin en granit avec superstructure  
 Kühlplatte aus Granit mit Aufbau  
 Refrigerated top in granite with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
<b>LI2GPRILG</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	10 mm	R404A	2
<b>LI3GPRILG</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	10 mm	R404A	3
<b>LI4GPRILG</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	10 mm	R404A	4
<b>LI5GPRILG</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	10 mm	R404A	5
<b>LI6GPRILG</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>LI2RPRILG</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	10 mm	R404A	2
<b>LI3RPRILG</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	10 mm	R404A	3
<b>LI4RPRILG</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	4
<b>LI5RPRILG</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	5
<b>LI6RPRILG</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

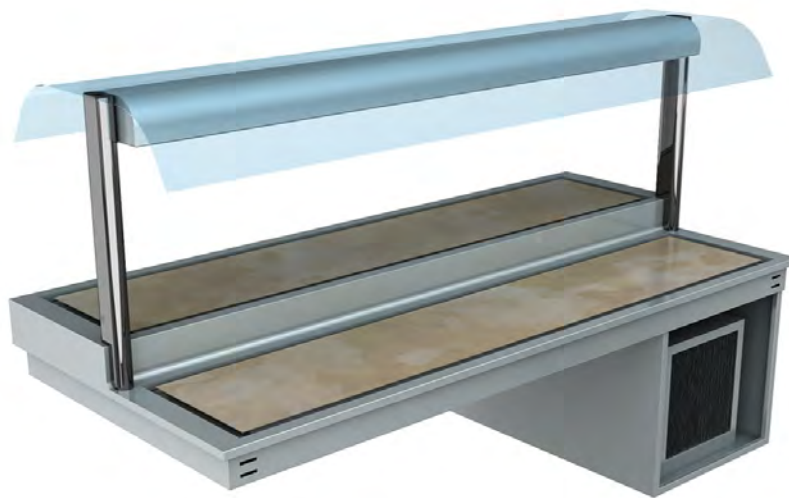
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

**Piano refrigerato in granito a 2 livelli con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré à gradin en granit avec superstructure**  
**Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen mit Aufbau Stepped**  
**refrigerated top in granite with superstructure**



**IT** Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

**FR** **Plan réfrigéré encastrable à gradin, avec superstructure. Réalisé en granit et acier inox AISI 304. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.**

**DE** Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leucht-Stofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

**EN** Drop-in stepped refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.



# LIBRA

Piano refrigerato in granito 2 livelli con sovrastruttura  
Plan réfrigéré à gradin en granit avec superstructure  
 Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen mit Aufbau  
 Stepped refrigerated top in granite with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
<b>LI2GPR2LG</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	10 mm	R404A	2
<b>LI3GPR2LG</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	10 mm	R404A	3
<b>LI4GPR2LG</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	10 mm	R404A	4
<b>LI5GPR2LG</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	10 mm	R404A	5
<b>LI6GPR2LG</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	10 mm	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>LI2RPR2LG</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	10 mm	R404A	2
<b>LI3RPR2LG</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	10 mm	R404A	3
<b>LI4RPR2LG</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	4
<b>LI5RPR2LG</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	10 mm	R404A	5
<b>LI6RPR2LG</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

**Piano refrigerato ribassato h. 30 mm con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré rabaissé h. 30 mm avec superstructure**  
**Kühlplatte H. 30 mm mit Aufbau**  
**Refrigerated top h. 30 mm with superstructure**



**IT** Piano refrigerato da incasso con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi a contatto con il piano oppure su letto di ghiaccio. Realizzato in acciaio inox AISI 304, piano raggato e stampato profondità h.30 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale paraspi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Plan réfrigéré encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux en contact direct avec le plan ou sur lit de glace. Réalisé en acier inox AISI 304, plan embouti et rayonné, rabaissement de 30 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts im Kontakt mit der Platte oder auf einem Eisbett. Abgerundete und in Form gepresste Platte, Tiefe H. 30 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstoff-Lampe. Kann mit Tauwasser-Verdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in refrigerated top made in AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays placed directly on the top or on a bed of ice. Pressed and radiused top, depth 30 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

**Piano refrigerato ribassato h. 30 mm con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré rabaissé h. 30 mm avec superstructure**  
**Kühlplatte H. 30 mm mit Aufbau**  
**Refrigerated top h. 30 mm with superstructure**

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
LI2GPRR	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	1/2"	R404A	2
LI3GPRR	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	1/2"	R404A	3
LI4GPRR	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	1/2"	R404A	4
LI5GPRR	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	1/2"	R404A	5
LI6GPRR	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	1/2"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LI2RPRR	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	1/2"	R404A	2
LI3RPRR	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	1/2"	R404A	3
LI4RPRR	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	1/2"	R404A	4
LI5RPRR	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	1/2"	R404A	5
LI6RPRR	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

**Vasca refrigerata h. 110 mm con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée h. 110 mm avec superstructure**  
**Kühlbecken H. 110 mm mit Aufbau Refrigerated**  
**well h. 110 mm with superstructure**



**IT** Vasca refrigerata da incasso con sovrastruttura e gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggata, profondità 110 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Sovrastruttura realizzata in vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, falso fondo forato e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée encastrable, avec superstructure et groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance, réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Réfrigération statique. Régulation de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats, faux fond perforé et verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablets oder in Behältern. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C÷+12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, gelochtem Blindboden und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in refrigerated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or in containers. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Vasca refrigerata h. 110 mm con sovrastruttura  
**Cuve réfrigérée h. 110 mm avec superstructure**  
 Kühlbecken H. 110 mm mit Aufbau  
 Refrigerated well h. 110 mm with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
<b>LI2GVRSB</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	1/2"	R404A	2
<b>LI3GVRSB</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	1/2"	R404A	3
<b>LI4GVRSB</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	1/2"	R404A	4
<b>LI5GVRSB</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	1/2"	R404A	5
<b>LI6GVRSB</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	1/2"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>LI2RVRSB</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	1/2"	R404A	2
<b>LI3RVRSB</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	1/2"	R404A	3
<b>LI4RVRSB</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	1/2"	R404A	4
<b>LI5RVRSB</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	1/2"	R404A	5
<b>LI6RVRSB</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAFF2</b>	Falsofondo forato / <b>Faux fond perforé</b> / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 2 GN
<b>DAFF3</b>	Falsofondo forato / <b>Faux fond perforé</b> / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 3 GN
<b>DAFF4</b>	Falsofondo forato / <b>Faux fond perforé</b> / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 4 GN
<b>DAFF5</b>	Falsofondo forato / <b>Faux fond perforé</b> / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 5 GN
<b>DAFF6</b>	Falsofondo forato / <b>Faux fond perforé</b> / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 6 GN
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## LIBRA

Vasca refrigerata h. 215 mm con sovrastruttura  
Cuve réfrigérée h. 215 mm avec superstructure  
Kühlbecken H. 215 mm mit Aufbau Refrigerated  
well h. 215 mm with superstructure



**IT** Vasca refrigerata da incasso con sovrastruttura e gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggiata, profondità 215 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Sovrastruttura realizzata in vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée encastrable, avec superstructure et groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance, réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 215 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Superstructure avec verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablett oder in Behältern. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasser verdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in refrigerated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or in containers. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Injected polyurethane foam insulation. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# LIBRA

Vasca refrigerata h. 215 mm con sovrastruttura  
**Cuve réfrigérée h. 215 mm avec superstructure**  
 Kühlbecken H. 215 mm mit Aufbau  
 Refrigerated well h. 215 mm with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
<b>LI2GVRSA</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,338	50	-	1/2"	R404A	2
<b>LI3GVRSA</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,350	50	-	1/2"	R404A	3
<b>LI4GVRSA</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,486	50	-	1/2"	R404A	4
<b>LI5GVRSA</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,536	50	-	1/2"	R404A	5
<b>LI6GVRSA</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,678	50	-	1/2"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>LI2RVRSA</b>	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	1/2"	R404A	2
<b>LI3RVRSA</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	1/2"	R404A	3
<b>LI4RVRSA</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	1/2"	R404A	4
<b>LI5RVRSA</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	1/2"	R404A	5
<b>LI6RVRSA</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAVF2</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 2 GN
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

# LIBRA

**Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken mit Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well with superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e vetro frontale antispunto. Disponibile nelle dimensioni 770-1100-1420-1745-2070 mm.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, anhebbaarem Verdampfer und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and front glass sneeze guard. Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.



# LIBRA

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura  
**Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure**  
 Umluft-Kühlbecken mit Aufbau  
 Ventilated refrigerated well with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
<b>LI2GVRV</b>	770x650xh.15	750x630	230	0,650	50	-	1"	R404A	3
<b>LI3GVRV</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
<b>LI4GVRV</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
<b>LI5GVRV</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
<b>LI6GVRV</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>LI2RVRV</b>	770x650xh.15	750x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
<b>LI3RVRV</b>	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
<b>LI4RVRV</b>	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
<b>LI5RVRV</b>	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
<b>LI6RVRV</b>	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	1"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAES</b>	Evaporatore sollevabile / <b>Évaporateur relevable</b> / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## **VIRGO**

**Vetrina neutra aperta**  
**Vitrine neutre ouverte**  
**Offene Neutralvitrine**  
**Open neutral display**



**IT** Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessorisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VIRGO

Vetrina neutra aperta  
Vitrine neutre ouverte  
Offene Neutralvitrine  
Open neutral display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
VI2NA	840x650xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
VI3NA	1180x650xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
VI4NA	1530x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
VI5NA	1870x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## **VIRGO**

**Vetrina neutra con flaps**  
**Vitrine neutre à clapets**  
**Neutralvitrine mit Klappen**  
**Neutral display with flaps**



**IT** Vetrina neutra con flaps. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre à clapets. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessorisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VIRGO

Vetrina neutra con flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen

Neutral display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
VI2NF	840x650xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
VI3NF	1180x650xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
VI4NF	1530x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
VI5NF	1870x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAILY2	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILY3	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILY4	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILY5	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

# VIRGO

**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgertüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VIRGO

Vetrina refrigerata ventilata aperta  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
 Offene Umluft-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
<b>VI2SRA</b>	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
<b>VI3SRA</b>	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
<b>VI4SRA</b>	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
<b>VI5SRA</b>	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>VI2RRA</b>	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
<b>VI3RRA</b>	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
<b>VI4RRA</b>	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
<b>VI5RRA</b>	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DATT2</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 2 GN
<b>DATT3</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
<b>DATT4</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
<b>DATT5</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
<b>DAILV2</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
<b>DAILV3</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
<b>DAILV4</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
<b>DAILV5</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf

# VIRGO

**Vetrina refrigerata ventilata con flaps**  
**Vitrine réfrigérée ventilée à clapets**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Klappen**  
**Ventilated refrigerated display with flaps**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation des condensats. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# VIRGO

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

Ventilated refrigerated display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
<b>VI2SRF</b>	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
<b>VI3SRF</b>	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
<b>VI4SRF</b>	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
<b>VI5SRF</b>	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>VI2RRF</b>	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
<b>VI3RRF</b>	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
<b>VI4RRF</b>	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
<b>VI5RRF</b>	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAILV2</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
<b>DAILV3</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
<b>DAILV4</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
<b>DAILV5</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano / Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf

## VIRGO

**Vetrina murale refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft Wand-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated wall display**



**IT** Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Panel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutz-Lackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. Well made in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VIRGO

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta  
Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte  
 Offene Umluft Wand-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated wall display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
VI2SRMA	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
VI3SRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
VI4SRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
VI5SRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
VI2RRMA	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
VI3RRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
VI4RRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
VI5RRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

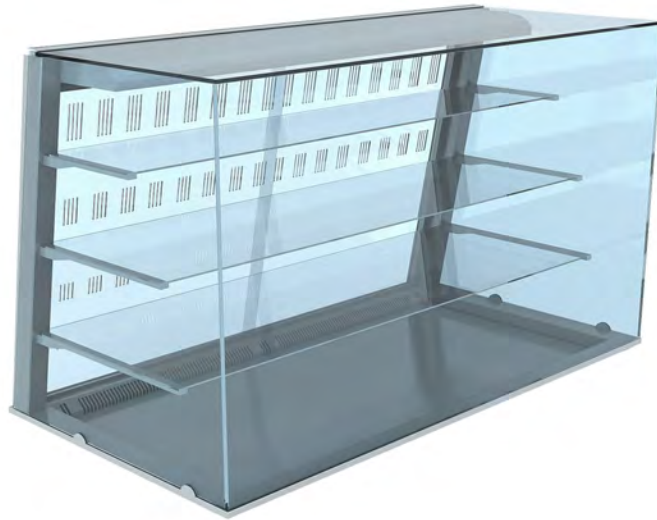
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf

# LYRA

**Vetrina neutra aperta**  
**Vitrine neutre ouverte**  
**Offene Neutralvitrine Open**  
**neutral display**



**IT** Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessorisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# LYRA

Vetrina neutra aperta

Vitrine neutre ouverte

Offene Neutralvitrine Open

neutral display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
LY2NA	840x650xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
LY3NA	1180x650xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
LY4NA	1530x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
LY5NA	1870x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

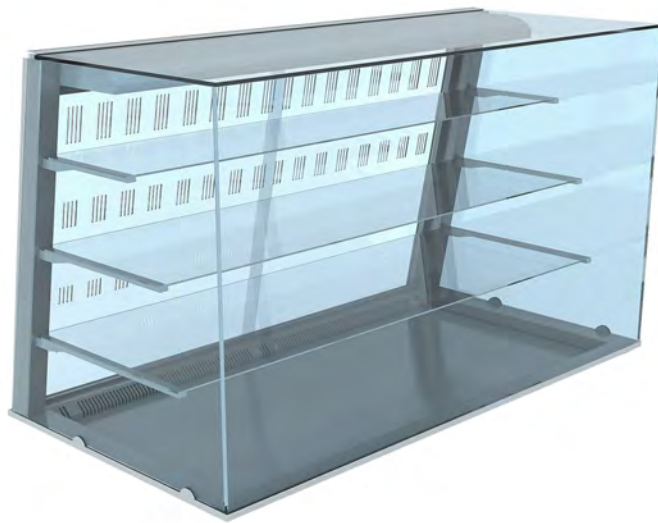
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAILV2	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

# LYRA

**Vetrina neutra con flaps**  
**Vitrine neutre à clapets**  
**Neutralvitrine mit Klappen**  
**Neutral display with flaps**



**IT** Vetrina neutra con flaps. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre à clapets. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# LYRA

Vetrina neutra con flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen

Neutral display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
LY2NF	840x650xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
LY3NF	1180x650xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
LY4NF	1530x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
LY5NF	1870x650xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

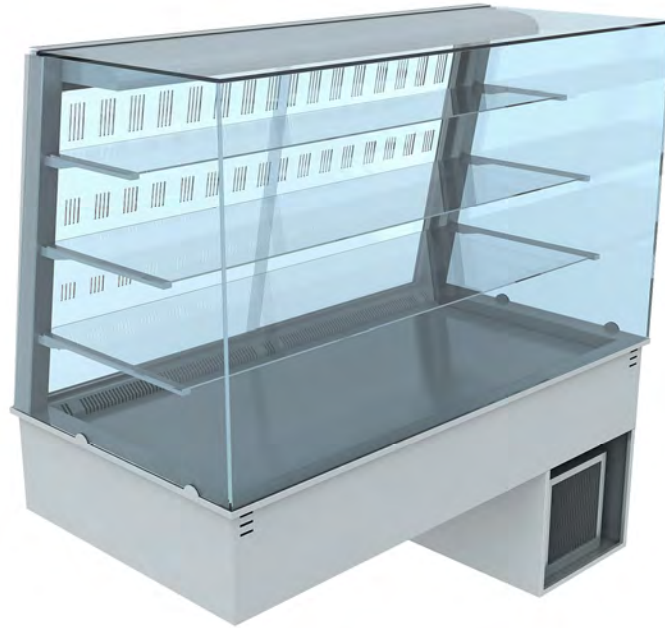
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## LYRA

**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali temperati dritti. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres trempés droits. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungssseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Gerade Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Straight side panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# LYRA

Vetrina refrigerata ventilata aperta  
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte  
 Offene Umluft-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
LY2SRA	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
LY3SRA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
LY4SRA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
LY5SRA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LY2RRA	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
LY3RRA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
LY4RRA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
LY5RRA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

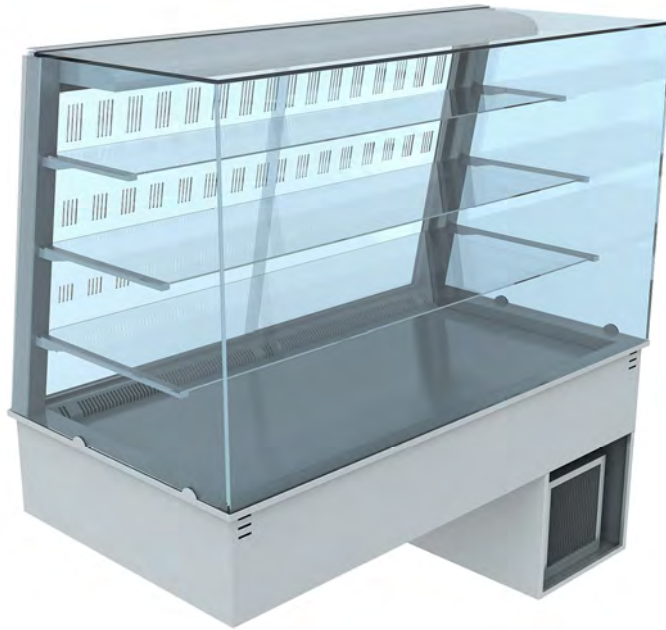
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## LYRA

**Vetrina refrigerata ventilata chiusa**  
**Vitrine réfrigérée ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Kühlvitrine**  
**Closed ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro temperato dritto, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali temperati dritti. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par verre trempé droit, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux trempés droits. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vortüret für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer geraden Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Gerade Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a straight toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Straight side panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# LYRA

Vetrina refrigerata ventilata chiusa  
Vitrine réfrigérée ventilée fermée  
 Geschlossene Umluft-Kühlvitrine  
 Closed ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
LY2SRC	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
LY3SRC	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
LY4SRC	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
LY5SRC	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LY2RRC	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
LY3RRC	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
LY4RRC	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
LY5RRC	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## LYRA

**Vetrina refrigerata ventilata con flaps**  
**Vitrine réfrigérée ventilée à clapets**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Klappen**  
**Ventilated refrigerated display with flaps**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali temperati dritti. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux trempés droits. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgefertigt für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungssseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Gerade Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Straight side panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf and condensate evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# LYRA

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

Ventilated refrigerated display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
LY2SRF	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
LY3SRF	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
LY4SRF	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
LY5SRF	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LY2RRF	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
LY3RRF	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
LY4RRF	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
LY5RRF	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

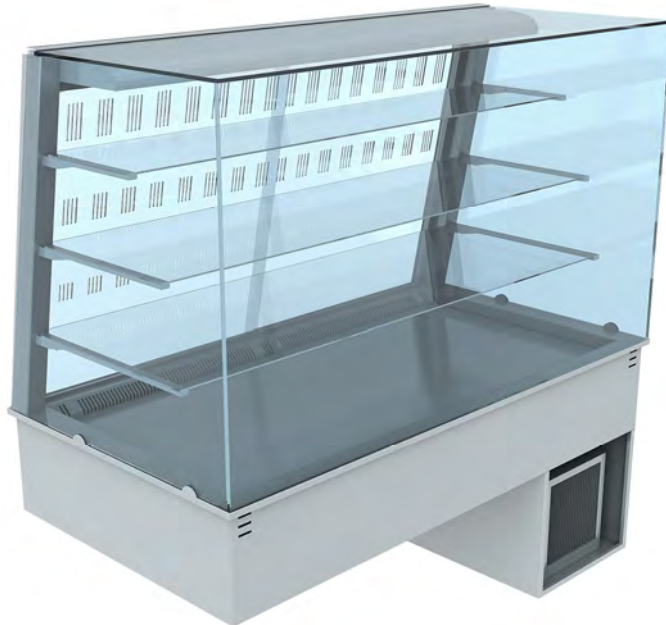
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## LYRA

**Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli**  
**Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren Ventilated**  
**refrigerated display with sliding doors**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili e lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles et côté service par portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbaren Schiebetüren und Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Hartglasscheiben. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C÷+12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable sliding doors. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# LYRA

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli  
Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes  
 Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren  
 Ventilated refrigerated display with sliding doors

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
LY2SRP	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
LY3SRP	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
LY4SRP	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
LY5SRP	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LY2RRP	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
LY3RRP	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
LY4RRP	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
LY5RRP	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## LYRA

**Vetrina murale refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft Wand-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated wall display**



**IT** Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluft-Kühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutz-Lackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. Well made in AISI 304 stainless steel with tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# LYRA

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
 Offene Umluft Wand-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated wall display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
LY2SRMA	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
LY3SRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
LY4SRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
LY5SRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
LY2RRMA	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
LY3RRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
LY4RRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
LY5RRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

# LYRA

**Vetrina murale refrigerata ventilata con porte scorrevoli**  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée avec portes coulissantes**  
**Umluft Wand-Kühlvitrine mit Schiebetüren**  
**Ventilated refrigerated wall display with sliding doors**



**IT** Vetrina murale refrigerata ventilata da incasso con porte scorrevoli e gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. . Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili e lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable avec portes coulissantes et groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles et côté service par portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Schiebetüren und Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbar Schiebetüren und Bedienungsseite mit entfernbar Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutz-Lackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated wall refrigerated display with sliding doors and split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable sliding doors. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. Well made in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# LYRA

Vetrina murale refrigerata ventilata con porte scorrevoli  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée avec portes coulissantes**  
 Umluft Wand-Kühlvitrine mit Schiebetüren  
 Ventilated refrigerated wall display with sliding doors

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
<b>LY2SRMP</b>	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
<b>LY3SRMP</b>	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
<b>LY4SRMP</b>	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
<b>LY5SRMP</b>	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>LY2RRMP</b>	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
<b>LY3RRMP</b>	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
<b>LY4RRMP</b>	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
<b>LY5RRMP</b>	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DATT2</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 2 GN
<b>DATT3</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 3 GN
<b>DATT4</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 4 GN
<b>DATT5</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 5 GN
<b>DAILV2</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
<b>DAILV3</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
<b>DAILV4</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
<b>DAILV5</b>	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## GEMINI

**Vetrina calda aperta con piano vetroceramica**  
**Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique**  
**Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte Open**  
**heated display with ceramic glass top**



**IT** Vetrina calda aperta con piano in vetroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato digitale. Pu  essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza e sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique encastrable. L'ideal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravieres ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Construction en acier inox AISI 304.  clairage intérieur par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur et sonde   piquer. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 AISI 304. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbaeren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarer Zwischenablage aus Hartglas und Kerntemperatur-Fühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Gr o en 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Open on the customer side. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf and core probe. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina calda aperta con piano vetroceramica  
**Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique**  
 Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte  
 Open heated display with ceramic glass top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. �ffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>GE2MA</b>	840x760xh.800	820x740	230	1,50	50/60	-	-	-	2
<b>GE3MA</b>	1180x760xh.800	1160x740	230	2,40	50/60	-	-	-	3
<b>GE4MA</b>	1530x760xh.800	1510x740	230	3,30	50/60	-	-	-	4
<b>GE5MA</b>	1870x760xh.800	1850x740	400	4,20	50/60	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> �ffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DAGER2</b>	Ripiano intermedio / étagère intermédiaire / Zwischenablage / Intermediate shelf 2 GN
<b>DAGER3</b>	Ripiano intermedio / étagère intermédiaire / Zwischenablage / Intermediate shelf 3 GN
<b>DAGER4</b>	Ripiano intermedio / étagère intermédiaire / Zwischenablage / Intermediate shelf 4 GN
<b>DAGER5</b>	Ripiano intermedio / étagère intermédiaire / Zwischenablage / Intermediate shelf 5 GN
<b>DASQ</b>	Sonda a cuore / Sonde � piquer / Kerntemperaturfühler / Core probe

## GEMINI

**Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica**  
**Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique**  
**Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte**  
**Closed heated display with ceramic glass top**



**IT** Vetrina calda chiusa con piano in vetroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique encastrable. L'idéal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravier ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Fermée côté client par verre trempé arrondi. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec sonde à piquer. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Beleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in closed heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital thermostat. May be accessorised with core probe. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica

Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique

Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte

Closed heated display with ceramic glass top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
GE2MC	840x760xh.800	820x740	230	1,50	50/60	-	-	-	2
GE3MC	1180x760xh.800	1160x740	230	2,40	50/60	-	-	-	3
GE4MC	1530x760xh.800	1510x740	230	3,30	50/60	-	-	-	4
GE5MC	1870x760xh.800	1850x740	400	4,20	50/60	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DASQ	Sonda a cuore / <u>Sonde à piquer</u> / Kerntemperaturfühler / Core probe

## GEMINI

**Vetrina calda umidificata chiusa**  
**Vitrine chauffante humidifiée fermée**  
**Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung**  
**Closed humidified heated display**



**IT** Vetrina calda umidificata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Controllo dell'umidità (40/90Rh%). Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine chauffante humidifiée fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre trempé arrondi. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Contrôle de l'humidité (40/90Rh%). Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Befeuchtung. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Befeuchtungssteuerung (40/90Rh%). Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Granitplatte GN 1/1 und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in closed humidified heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Humidity control (40/90Rh%). Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital thermostat. May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# GEMINI

Vetrina calda umidificata chiusa

Vitrine chauffante humidifiée fermée

Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung

Closed humidified heated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
GE2CU	840x760xh.800	820x740	230	2,70	50/60	3/4"	3/4"	-	2
GE3CU	1180x760xh.800	1160x740	230	3,60	50/60	3/4"	3/4"	-	3
GE4CU	1530x760xh.800	1510x740	400	4,30	50/60	3/4"	3/4"	-	4
GE5CU	1870x760xh.800	1850x740	400	5,30	50/60	3/4"	3/4"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DASQ	Sonda a cuore / <u>Sonde à piquer</u> / Kerntemperaturfühler / Core probe
DAPG1	Piano in granito / <u>Plateau en granit</u> / Granitplatte / Granite top GN 1/1

# GEMINI

**Vetrina calda ventilata chiusa**  
**Vitrine chauffante ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine**  
**Closed ventilated heated display**



**IT** Vetrina calda ventilata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine chauffante fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre trempé arrondi. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital.

Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Umluft-Warmhaltevitrine. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Kerntemperatur-Fühler und Granitplatte GN 1/1 ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in closed ventilated heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital thermostat. May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina calda ventilata chiusa

Vitrine chauffante ventilée fermée

Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine

Closed ventilated heated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>GE2CSV</b>	840x760xh.800	820x740	230	1,50	50/60	-	-	-	2
<b>GE3CSV</b>	1180x760xh.800	1160x740	230	2,40	50/60	-	-	-	3
<b>GE4CSV</b>	1530x760xh.800	1510x740	230	3,60	50/60	-	-	-	4
<b>GE5CSV</b>	1870x760xh.800	1850x740	400	4,20	50/60	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DASQ</b>	Sonda a cuore / <b>Sonde à piquer</b> / Kerntemperaturfühler / Core probe
<b>DAPG1</b>	Piano in granito / <b>Plateau en granit</b> / Granitplatte / Granite top GN 1/1

## **GEMINI**

**Vetrina neutra aperta**  
**Vitrine neutre ouverte**  
**Offene Neutralvitrine**  
**Open neutral display**



**IT** Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessorisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina neutra aperta

Vitrine neutre ouverte

Offene Neutralvitrine Open

neutral display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
GE2NA	840x760xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
GE3NA	1180x760xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
GE4NA	1530x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
GE5NA	1870x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAILV2	illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## **GEMINI**

**Vetrina neutra con flaps**  
**Vitrine neutre à clapets**  
**Neutralvitrine mit Klappen**  
**Neutral display with flaps**



**IT** Vetrina neutra con flaps. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre à clapets. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessorisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina neutra con flaps  
Vitrine neutre à clapets  
 Neutralvitrine mit Klappen  
 Neutral display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
GE2NF	840x760xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
GE3NF	1180x760xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
GE4NF	1530x676xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
GE5NF	1870x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAILV2	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	illuminazione a led su ogni ripiano/Éclairage à led sous chaque étagère/Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## GEMINI

**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung. Tauwasser-Verdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata aperta  
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte  
 Offene Umluft-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
GE2SRA	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
GE3SRA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
GE4SRA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
GE5SRA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GE2RRA	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
GE3RRA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
GE4RRA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
GE5RRA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

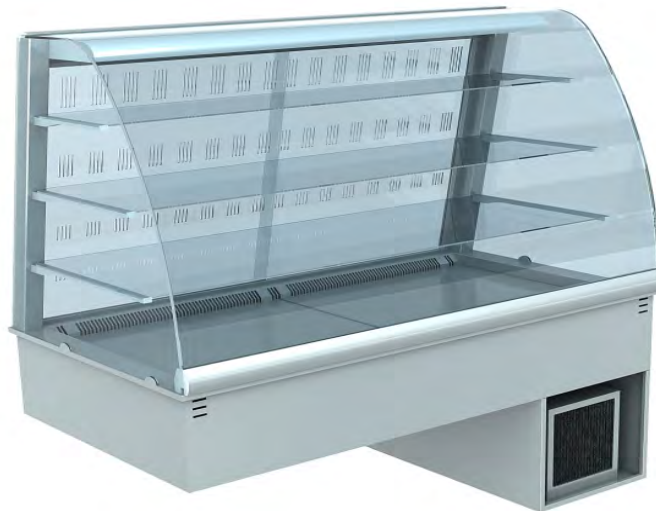
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## GEMINI

**Vetrina refrigerata ventilata chiusa**  
**Vitrine réfrigérée ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Kühlvitrine**  
**Closed ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led su ogni ripiano, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par verre trempé arrondi, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbar Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosions-Schutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata chiusa  
**Vitrine réfrigérée ventilée fermée**  
 Geschlossene Umluft-Kühlvitrine  
 Closed ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
GE2SRC	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
GE3SRC	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
GE4SRC	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
GE5SRC	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GE2RRC	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
GE3RRC	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
GE4RRC	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
GE5RRC	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. /	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## GEMINI

**Vetrina refrigerata ventilata con flaps**  
**Vitrine réfrigérée ventilée à clapets**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Klappen**  
**Ventilated refrigerated display with flaps**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

Ventilated refrigerated display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
GE2SRF	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
GE3SRF	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
GE4SRF	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
GE5SRF	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GE2RRF	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
GE3RRF	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
GE4RRF	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
GE5RRF	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

# GEMINI

**Vetrina murale refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft Wand-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated wall display**



**IT** Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgefertigt für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Panel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutz-Lackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung, Tauwasser-Verdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. Well made in AISI 304 stainless steel with tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# GEMINI

**Vetrina murale refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft Wand-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated wall display**

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
GE2SRMA	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
GE3SRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
GE4SRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
GE5SRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GE2RRMA	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
GE3RRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
GE4RRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
GE5RRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## GEMINI

**Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken mit Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well with superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretanicainiettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile, supporti bacinelle e vetro frontale parasputo. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable, supports pour bacs et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer, stege für Behälter und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator, supports for containers and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



# GEMINI

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura  
Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure  
 Umluft-Kühlbecken mit Aufbau  
 Ventilated refrigerated well with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
GE2GVRV	770x760xh.490	750x740	230	0,650	50	-	1"	R404A	2
GE3GVRV	1100x760xh.490	1080x740	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
GE4GVRV	1420x760xh.490	1400x740	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
GE5GVRV	1745x760xh.490	1725x740	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
GE6GVRV	2070x760xh.490	2050x740	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GE2RVRV	770x760xh.490	750x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	2
GE3RVRV	1100x760xh.490	1080x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
GE4RVRV	1420x760xh.490	1400x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
GE5RVRV	1745x760xh.490	1725x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
GE6RVRV	2070x760xh.490	2050x740	230	0,058	50	-	1"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / <b>Évaporateur relevable</b> / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
DAVF3	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN
DASBVRV2	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 2 GN
DASBVRV3	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 3 GN
DASBVRV4	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 4 GN
DASBVRV5	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 5 GN
DASBVRV6	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 6 GN

## GEMINI

**Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well without superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, senza sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e supporti per bacinelle. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, sans superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et supports pour bacs. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 ohne Aufbau, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer und stege für Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with integrated condensing unit or set up for remote unit. Without superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and supports for containers. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# GEMINI

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura

Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure

Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau

Ventilated refrigerated well without superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
GE2GVRVS	770x760xh.15	750x740	230	0,700	50	-	1"	R404A	2
GE3GVRVS	1100x760xh.15	1080x740	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
GE4GVRVS	1420x760xh.15	1400x740	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
GE5GVRVS	1745x760xh.15	1725x740	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
GE6GVRVS	2070x760xh.15	2050x740	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GE2RVRVS	770x760xh.15	750x740	230	-	50	-	1"	R404A	2
GE3RVRVS	1100x760xh.15	1080x740	230	-	50	-	1"	R404A	3
GE4RVRVS	1420x760xh.15	1400x740	230	-	50	-	1"	R404A	4
GE5RVRVS	1745x760xh.15	1725x740	230	-	50	-	1"	R404A	5
GE6RVRVS	2070x760xh.15	2050x740	230	-	50	-	1"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

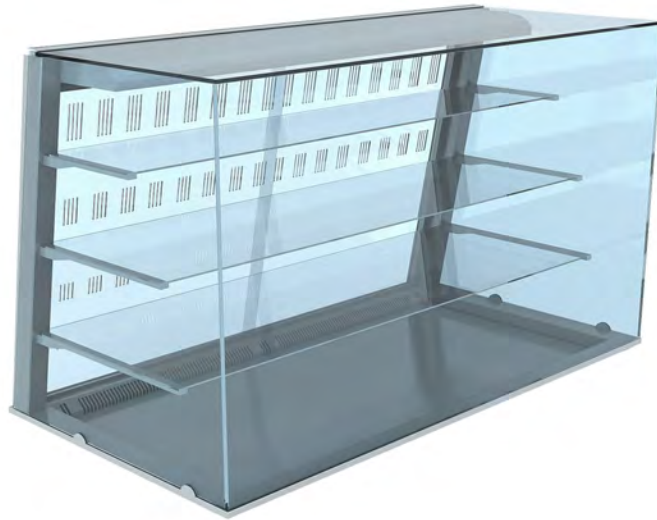
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / <b>Évaporateur relevable</b> / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
DASBVRV2	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 2 GN
DASBVRV3	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 3 GN
DASBVRV4	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 4 GN
DASBVRV5	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 5 GN
DASBVRV6	Kit supporti bacinelle / <b>Paire de supports bacs</b> / Paar Halterungen für Behälter / Pair of supports for containers 6 GN

## VELA

Vetrina neutra aperta  
Vitrine neutre ouverte  
Offene Neutralvitrine  
Open neutral display



**IT** Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VELA

Vetrina neutra aperta  
Vitrine neutre ouverte  
Offene Neutralvitrine  
Open neutral display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
VE2NA	840x760xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
VE3NA	1180x760xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
VE4NA	1530x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
VE5NA	1870x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

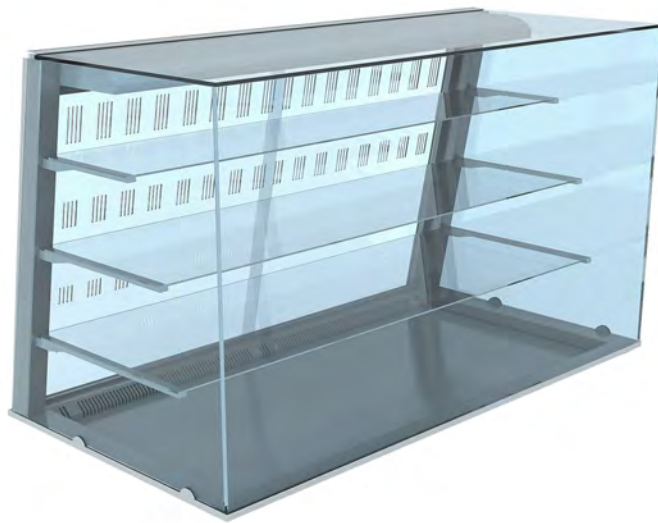
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## VELA

**Vetrina neutra con flaps**  
**Vitrine neutre à clapets**  
**Neutralvitrine mit Klappen**  
**Neutral display with flaps**



**IT** Vetrina neutra con flaps. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine neutre à clapets. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with LED lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VELA

Vetrina neutra con flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen

Neutral display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
VE2NF	840x760xh.800	-	230	0,018	50	-	-	-	2
VE3NF	1180x760xh.800	-	230	0,030	50	-	-	-	3
VE4NF	1530x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	4
VE5NF	1870x760xh.800	-	230	0,036	50	-	-	-	5
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

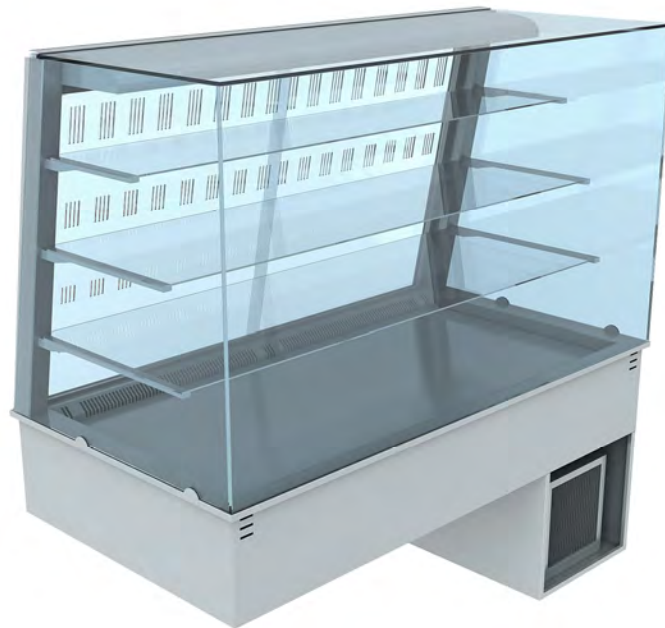
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <u>Éclairage à led sous chaque étagère</u> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf

## VELA

**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali temperati dritti. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres trempés droits. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enroulement automatique, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Gerade Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung, Tauwasser-Verdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Straight side panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# VELA

Vetrina refrigerata ventilata aperta  
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte  
 Offene Umluft-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
VE2SRA	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
VE3SRA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
VE4SRA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
VE5SRA	1870x650xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
VE2RRA	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
VE3RRA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
VE4RRA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
VE5RRA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

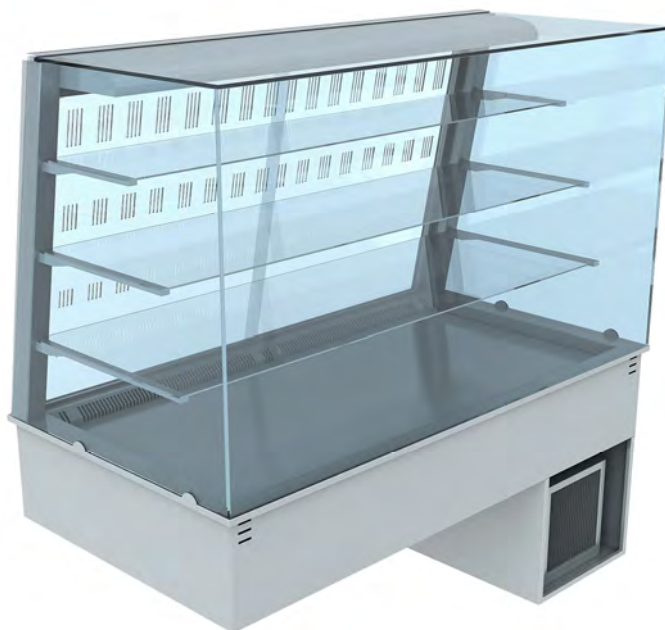
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## VELA

**Vetrina refrigerata ventilata chiusa**  
**Vitrine réfrigérée ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Kühlvitrine**  
**Closed ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro temperato dritto, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali temperati dritti. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par verre trempé droit, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux trempés droits. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vortüret für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer geraden Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Gerade Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauwung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a straight toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Straight side panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VELA

Vetrina refrigerata ventilata chiusa  
Vitrine réfrigérée ventilée fermée  
 Geschlossene Umluft-Kühlvitrine  
 Closed ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
VE2SRC	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
VE3SRC	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
VE4SRC	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
VE5SRC	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
VE2RRC	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
VE3RRC	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
VE4RRC	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
VE5RRC	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## VELA

**Vetrina refrigerata ventilata con flaps**  
**Vitrine réfrigérée ventilée à clapets**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Klappen**  
**Ventilated refrigerated display with flaps**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali temperati dritti. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux trempés droits. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Gerade Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Straight side panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VELA

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

Ventilated refrigerated display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
VE2SRF	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
VE3SRF	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
VE4SRF	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
VE5SRF	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
VE2RRF	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
VE3RRF	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
VE4RRF	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
VE5RRF	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

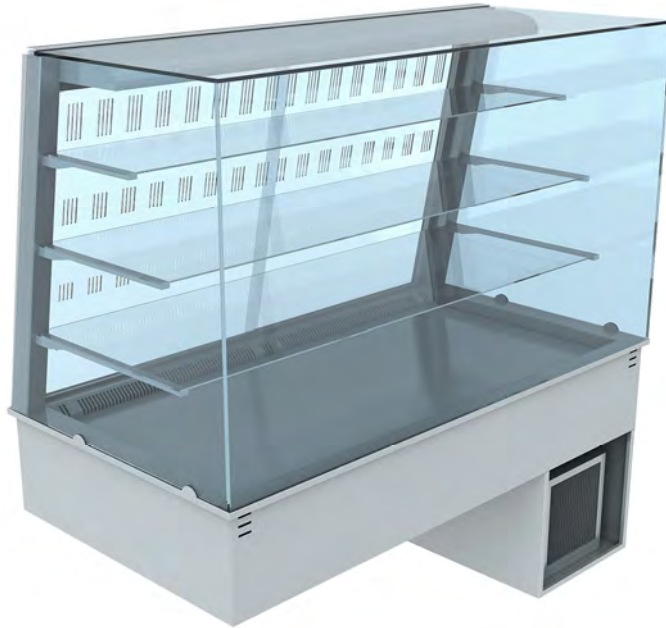
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## VELA

**Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli**  
**Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren Ventilated**  
**refrigerated display with sliding doors**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili e lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles et côté service par portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbaren Schiebetüren und Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Hartglasscheiben. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C÷+12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable sliding doors. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Panels in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

# VELA

**Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli**  
**Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren**  
**Ventilated refrigerated display with sliding doors**

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
VE2SRP	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
VE3SRP	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
VE4SRP	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
VE5SRP	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
VE2RRP	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
VE3RRP	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
VE4RRP	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
VE5RRP	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions</b> <b>découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano/ <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> /Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden/LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## VELA

**Vetrina murale refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft Wand-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated wall display**



**IT** Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

**FR** Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur par lampe fluorescente. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique, bac d'évaporation des condensats et supports de bacs GN. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

**DE** Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluft-Kühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Verdampfer mit Korrosionsschutz-Lackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung, Tauwasser-Verdunstungsschale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

**EN** Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Upper and side panel in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. Well made in AISI 304 stainless steel with tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting with fluorescent lamp. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with LED lighting under each shelf, automatic roll-up front blind, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



# VELA

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta  
**Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte**  
 Offene Umluft Wand-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated wall display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
VE2SRMA	840x760xh.800	820x740	230	1,23	50	-	1"	R404A	2
VE3SRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,39	50	-	1"	R404A	3
VE4SRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,67	50	-	1"	R404A	4
VE5SRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,08	50	-	1"	R404A	5
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
VE2RRMA	840x760xh.800	820x740	230	0,018	50	-	1"	R404A	2
VE3RRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
VE4RRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
VE5RRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DATT2	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 2 GN
DATT3	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 2 GN shelf
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 3 GN shelf
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 4 GN shelf
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / <b>Éclairage à led sous chaque étagère</b> / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden / LED lighting under each 5 GN shelf
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / <b>Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN</b> / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays

## PEGASUS

**Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken mit Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well with superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e vetro frontale parasputo. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer, Halterungen für Behälter und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura  
**Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure**  
 Umluft-Kühlbecken mit Aufbau  
 Ventilated refrigerated well with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
PE2GVRV	770x870xh.490	750x850	230	0,650	50	-	1"	R404A	2
PE3GVRV	1100x870xh.490	1080x850	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
PE4GVRV	1420x870xh.490	1400x850	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
PE5GVRV	1745x870xh.490	1725x850	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
PE6GVRV	2070x760xh.490	2050x850	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
PE2RVRV	770x870xh.490	750x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	2
PE3RVRV	1100x870xh.490	1080x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
PE4RVRV	1420x870xh.490	1400x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
PE5RVRV	1745x870xh.490	1725x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
PE6RVRV	2070x870xh.490	2050x850	230	0,058	50	-	1"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

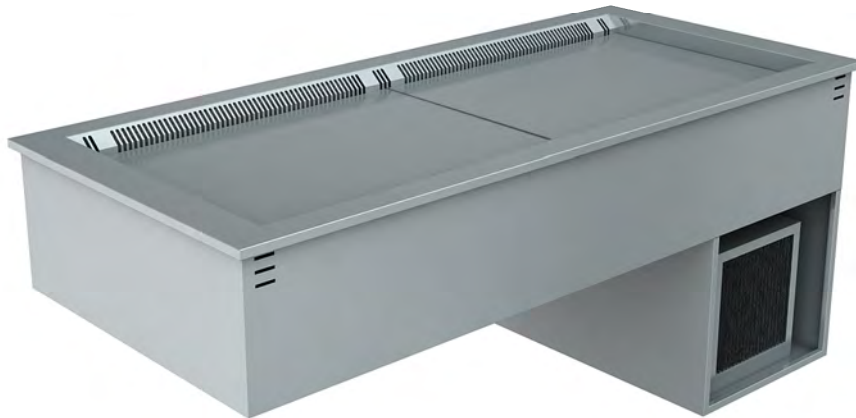
\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / <b>Évaporateur relevable</b> / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
DAVF3	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / <b>Verre frontal pare-haleine</b> / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

## PEGASUS

**Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well without superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, senza sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e supporti per bacinelle. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, sans superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et supports pour bacs. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 ohne Aufbau, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer und stege für Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with integrated condensing unit or set up for remote unit. Without superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and supports for containers. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

# PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura

Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure

Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau

Ventilated refrigerated well without superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
PE2GVRV S	770x870xh.15	750x850	230	0,700	50	-	1"	R404A	2
PE3GVRV S	1100x870xh.15	1080x850	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
PE4GVRV S	1420x870xh.15	1400x850	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
PE5GVRV S	1745x870xh.15	1725x850	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
PE6GVRV S	2070x870xh.15	2050x850	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
PE2RVRV S	770x870xh.15	750x850	230	-	50	-	1"	R404A	2
PE3RVRV S	1100x870xh.15	1080x850	230	-	50	-	1"	R404A	3
PE4RVRV S	1420x870xh.15	1400x850	230	-	50	-	1"	R404A	4
PE5RVRV S	1745x870xh.15	1725x850	230	-	50	-	1"	R404A	5
PE6RVRV S	2070x870xh.15	2050x850	230	-	50	-	1"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / <b>Évaporateur relevable</b> / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator

## GALAXY

**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata da appoggio, aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile in versione con gruppo incorporato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto . Può essere accessoriata con tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à poser, ouverte côté client. Portes coulissantes amovibles en verre trempé côté service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Disponible en version avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance. Peut être accessoirisée avec rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats.

**DE** Offene Umluft Aufsatz-Kühlvitrine. Auf der Kundenseite offen. Serviceseite mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Lieferbar in der Ausführung mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Kann mit Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden.

**EN** Sit-on open ventilated refrigerated display. Open on customer side. Operator side with removable sliding doors in toughened glass. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior LED lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote unit. May be accessorised with automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray.

# GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata aperta  
 Vitrine réfrigérée ventilée ouverte  
 Offene Umluft-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
<b>GAGP14A</b>	1420x650xh.1345	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
<b>GAGS14A</b>	1400x630xh.1330	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
<b>GAGP20A</b>	2070x650xh.1345	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
<b>GAGS20A</b>	2050x630xh.1330	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>GARP14A</b>	1420x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
<b>GARS14A</b>	1400x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
<b>GARP20A</b>	2070x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
<b>GARS20A</b>	2050x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DATT14</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind
<b>DATT20</b>	Tendina termica / <b>Rideau thermique</b> / Front-Nachttrollo / Thermic front blind

## GALAXY

**Vetrina refrigerata ventilata chiusa**  
**Vitrine réfrigérée ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Kühlvitrine**  
**Closed ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata da appoggio, chiusa lato cliente con vetro temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile in versione con gruppo incorporato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à poser, fermée côté client par verre trempé. Portes coulissantes amovibles en verre trempé côté service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Disponible en version avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats.

**DE** Geschlossene Umluft Aufsatz-Kühlvitrine. Auf der Kundenseite geschlossen mit Frontscheibe aus Hartglas. Service-seite mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Lieferbar in der Ausführung mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

**EN** Sit-on closed ventilated refrigerated display. Closed on the customer side with a toughened glass panel. Operator side with removable sliding doors in toughened glass. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior LED lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote unit. May be accessorised with condensate-evaporating tray.



# GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata chiusa  
Vitrine réfrigérée ventilée fermée  
 Geschlossene Umluft-Kühlvitrine  
 Closed ventilated refrigerated display

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
GAGP14C	1420x650xh.1345	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
GAGS14C	1400x630xh.1330	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
GAGP20C	2070x650xh.1345	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
GAGS20C	2050x630xh.1330	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GARP14C	1420x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
GARS14C	1400x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
GARP20C	2070x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
GARS20C	2050x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

## **GALAXY**

**Vetrina refrigerata ventilata con flaps**  
**Vitrine réfrigérée ventilée à clapets**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Klappen**  
**Ventilated refrigerated display with flaps**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata da appoggio con flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile in versione con gruppo incorporato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à poser, avec clapets côté client. Portes coulissantes amovibles en verre trempé côté service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Disponible en version avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats.

**DE** Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit Klappen auf der Kundenseite. Service-seite mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Lieferbar in der Ausführung mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Kann mit Tauwasser verdunstungsschale ausgerüstet werden.

**EN** Sit-on ventilated refrigerated display with flaps on customer side. Operator side with removable sliding doors in toughened glass. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior LED lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote unit. May be accessorised with condensate-evaporating tray.

# GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata con flaps  
Vitrine réfrigérée ventilée à clapets  
 Umluft-Kühlvitrine mit Klappen  
 Ventilated refrigerated display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
<b>GAGP14F</b>	1420x650xh.1345	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
<b>GAGS14F</b>	1400x630xh.1330	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
<b>GAGP20F</b>	2070x650xh.1345	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
<b>GAGS20F</b>	2050x630xh.1330	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>GARP14F</b>	1420x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
<b>GARS14F</b>	1400x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
<b>GARP20F</b>	2070x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
<b>GARS20F</b>	2050x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

## **GALAXY**

**Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli**  
**Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren Ventilated**  
**refrigerated display with sliding doors**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata da appoggio con porte scorrevoli in vetro temperato lati cliente ed operatore. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile in versione con gruppo incorporato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto . Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à poser avec portes coulissantes amovibles en verre trempé côtés client et service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Disponible en version avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats.

**DE** Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Lieferbar in der Ausführung mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

**EN** Sit-on ventilated refrigerated display with removable sliding doors in toughened glass both on the customer and the operator side. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior LED lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote unit. May be accessorised with condensate-evaporating tray.

# GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli  
Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes  
 Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren  
 Ventilated refrigerated display with sliding doors

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
GAGP14P	1420x650xh.1345	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
GAGS14P	1400x630xh.1330	-	230	1,02	50	-	½	R404A	-
GAGP20P	2070x650xh.1345	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
GAGS20P	2050x630xh.1330	-	230	1,43	50	-	½	R404A	-
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
GARP14P	1420x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
GARS14P	1400x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
GARP20P	2070x650xh.1015	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
GARS20P	2050x630xh.1000	-	230	0,10	50	-	½	R404A	-
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / <b>Bac d'évaporation</b> / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

# HYDRA

Piano refrigerato in vetro temperato  
Plan réfrigéré en verre trempé  
Statische Hartglas-Kühlplatte  
Static refrigerated toughened glass top



**IT** Piano refrigerato statico in vetro temperato nero da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per pasticceria. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4 EN.

**FR** Plan réfrigéré statique encastrable en verre trempé noir, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour pâtisserie. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Disponible dans les dimensions 2-3-4 EN.

**DE** Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 und schwarzem Hartglas, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Konditoreiwaren. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Lieferbar in den Größen 2-3-4 EN.

**EN** Drop-in static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel and black toughened glass, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying pastries. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Available in sizes 2-3-4 EN.

# HYDRA

Piano refrigerato in vetro temperato

Plan réfrigéré en verre trempé

Statische Hartglas-Kühlplatte

Static refrigerated toughened glass top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
HY2GPR1V	920x710xh.15	900x690	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
HY3GPR1V	1330x710xh.15	1310x690	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	3
HY4GPR1V	1740x710xh.15	1720x690	230	0,450	50	-	10 mm	R404A	4
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
HY2RPR1V	920x710xh.15	900x690	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
HY3RPR1V	1330x710xh.15	1310x690	230	-	50	-	10 mm	R404A	3
HY4RPR1V	1740x710xh.15	1720x690	230	-	50	-	10 mm	R404A	4
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

\* Gaz et puissance a confirmer

# HYDRA

Vasca gelato  
Cuve à glace  
Eiscreme-Wanne  
Ice-cream well



**IT** Vasca refrigerata a bassa temperatura da incasso per l'esposizione di vaschette di gelato, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinato. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Regolazione della temperatura da  $-10^{\circ}\text{C}$  ÷  $-20^{\circ}\text{C}$  con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con piani regolabili in altezza per l'esposizione di torte semifredde, coppe di gelato, ecc... Disponibile nelle dimensioni 3, 5 o 7 vaschette (vaschette, ripiani e coperchio a richiesta).

**FR** Cuve réfrigérée à basse température encastrable pour l'exposition de bacs à glace, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond incliné. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réglage de la température de  $-10^{\circ}\text{C}$  ÷  $-20^{\circ}\text{C}$  par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec plateaux réglables en hauteur pour l'exposition d'entremets glacés, coupes de glace, etc... Disponible dans les dimensions acceptant 3, 5 ou 7 bacs (bacs, plateaux et couvercle sur demande).

**DE** Einbau-Kühlwanne mit Niedertemperatur für die Ausstellung von Eisbehälter mit integriertem Kühlaggregat oder vorgerüstet für eine Zentralkühlung. Abgerundete Wanne aus Edelstahl AISI 304 mit geneigtem Boden. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Temperatureinstellung von  $-10^{\circ}\text{C}$ ÷ $-20^{\circ}\text{C}$  über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbaren Böden für die Ausstellung von Eistorten, Eisbechern usw. ausgestattet werden. Lieferbar in den Größen 3, 5 oder 7 Behälter (Behälter, Abstellböden und Abdeckung auf Anfrage).

**EN** Drop-in low temperature refrigerated well for displaying ice-cream basins, with incorporated condensing unit or set-up for remote unit. Radiused well in AISI 304 stainless steel with sloping bottom. Injected polyurethane foam insulation. Temperature control from  $-10^{\circ}\text{C}$  ÷  $-20^{\circ}\text{C}$  with digital thermostat. It may be accessorised with height-adjustable shelves for displaying semi-freddo desserts, ice-cream cups, etc. Available in sizes for accommodating 3, 5 or 7 basins (basins, shelves and cover on request).



# HYDRA

Vasca gelato

Cuve à glace

Eiscreme-Wanne

Ice-cream well

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	Vaschetta / Bacs Behälter / Basins
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>								
HY3GVRG	770x650xh.15	750x630	230	0,60	50	1"	R404A	3
HY5GVRG	1100x650xh.15	1080x630	230	0,75	50	1"	R404A	5
HY7GVRG	1420x650xh.15	1400x630	230	0,84	50	1"	R404A	7
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>								
HY3RVRG	770x650xh.15	750x630	230	0,04	50	1"	R404A	3
HY5RVRG	1100x650xh.15	1080x630	230	0,06	50	1"	R404A	5
HY7RVRG	1420x650xh.15	1400x630	230	0,08	50	1"	R404A	7
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210						

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAPGE3	Piano per HY3 / <b>Plateau pour HY3</b> / Abstellboden für HY3 / Shelf for HY3
DAPGE5	Kit 2 piani per HY5 / <b>Jeu de 2 plateaux pour HY5</b> / Abstellbodenpaar für HY5 / Pair of shelves for HY5
DAPGE7	Kit 2 piani per HY7 / <b>Jeu de 2 plateaux pour HY7</b> / Abstellbodenpaar für HY7 / Pair of shelves for HY7
DABG8	Vaschetta / <b>Bac</b> / Behälter / Basin (360x165xh.180 mm)
DALAPZ	Lavaporzionatore con rubinetto / <b>Rince-cuillère avec robinet</b> / Eisportionierspüler / Ice-cream scoop washer (380x165xh.15 mm)
DACIGE3	Coperchio isolato in acciaio inox per HY3 / <b>Couvercle isolé en acier inox pour HY3</b> Isolierte Edelstahl-Abdeckung für HYG3 / Insulated cover in s/steel for HY3
DACIGE5	Coperchio isolato in acciaio inox per HY5 / <b>Couvercle isolé en acier inox pour HY5</b> Isolierte Edelstahl-Abdeckung für HYG5 / Insulated cover in s/steel for HY5
DACIGE7	Coperchio isolato in acciaio inox per HY7 / <b>Couvercle isolé en acier inox pour HY7</b> Isolierte Edelstahl-Abdeckung für HYG7 / Insulated cover in s/steel for HY7
DACSGE3	Coperchio scorrevole per HY3 / <b>Couvercle coulissant pour HY3</b> / Schiebeabdeckung für HY3 / Sliding cover for HY3
DACSGE5	Coperchio scorrevole per HY5 / <b>Couvercle coulissant pour HY5</b> / Schiebeabdeckung für HY5 / Sliding cover for HY5
DACSGE7	Coperchio scorrevole per HY7 / <b>Couvercle coulissant pour HY7</b> / Schiebeabdeckung für HY7 / Sliding cover for HY7

# FORNAX

Brasiera elettrica

Sauteuse électrique

Elektrische Bratpfanne

Electric bratt pan



**IT** Brasiera elettrica da incasso, dotata di sistema di riscaldamento con resistenze posizionate sotto la vasca, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca estraibile in acciaio inox di elevato spessore con spigoli arrotondati. Impostazione della temperatura da 50°C a 320°C tramite regolatore di energia, limitatore di surriscaldamento.

**FR** Sauteuse électrique encastrable, dotée d'un système de chauffe par résistances positionnées sous la cuve. Structure réalisée en acier inox AISI 304, cuve amovible en acier inox de forte épaisseur avec angles arrondis. Réglage de la température de 50°C à 320°C par régulateur d'énergie. Sécurité de surchauffe par limiteur de température.

**DE** Elektrische Einbau-Bratpfanne, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit unter dem Becken positionierten Widerständen. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Herausnehmbares Becken aus dickwandigem Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Temperatureinstellung von 50°C bis 320°C über Energieregler, Überhitzungsschutz.

**EN** Drop-in electric bratt pan featuring heating system with heating elements under the pan. Frame in AISI 304 stainless steel. Removable pot with rounded corners in high gauge stainless steel. Temperature settings from 50°C to 320°C by energy controller, high limit device.

# FORNAX

Brasiera elettrica  
Sauteuse électrique  
Elektrische Bratpfanne  
Electric bratt pan

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Capacità Capacité Fassungsvermögen Capacity L	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
<b>FOBR35</b>	350x650xh.15	330x630	7,5	3,30	230	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DACPB</b>	Coperchio / Couvercle / Deckel / Lid

# FORNAX

**Cuocipasta elettrico**  
**Cuiseur à pâtes électrique**  
**Elektrischer Nudelkocher**  
**Electric pasta cooker**



**IT** Cuocipasta elettrico da incasso, dotato di un sistema di riscaldamento con resistenze ad alto rendimento posizionate all'esterno la vasca. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con spigoli arrotondati e zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico degli amidi e delle schiume attraverso il troppopieno, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, controllo termostatico della temperatura di funzionamento, limitatore di surriscaldamento. Disponibile in due versioni: manuale con carico dell'acqua tramite pulsante o automatico con carico e mantenimento del livello acqua automatici, sollevamento automatico indipendente dei cestelli, temporizzatore digitale per la programmazione dei tempi di cottura. In dotazione: 2 cestelli da 145x145 mm.

**FR** Cuiseur à pâtes électrique encastrable avec système de chauffe par résistances à haute performance, positionnées à l'extérieur de la cuve. Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et zone de collectage et d'évacuation de l'amidon et de l'écume à travers trop-plein. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Contrôle de la température de fonctionnement par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Disponible en deux versions: manuel avec remplissage d'eau par bouton-poussoir ou automatique avec remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques, relevage automatique et indépendant des paniers, réglage des temps de cuisson par temporisateur digital. En dotation: 2 paniers de 145x145 mm.

**DE** Elektrischer Einbau-Nudelkocher, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit außerhalb des Beckens positionierten Hochleistungswiderständen. In Form gepresstes Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Kanten und Abschöpfzone für das Sammeln und Ableiten von Stärke und Schaum durch den Überlauf. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Thermostatische Regelung der Betriebstemperatur, Überhitzungsschutz. Lieferbar in zwei Ausführungen: manuell mit Wassereinlauf über eine Drucktaste oder automatisch mit automatischem Einlauf und Erhaltung des Wasserstands, separate automatische Anhebung der Körbe, Digitaltimer für die Programmierung der Kochzeiten. Zum Lieferumfang gehörig: 2 Körbe 145x145 mm.

**EN** Drop-in electric pasta cooker with heating system in which high-efficiency heating elements are external to the pot. Pressed pot in AISI 316 stainless steel, with rounded corners and skim area for the collection and removal of starch and froth through the overflow. Frame in AISI 304 stainless steel. Operating temperature thermostat control, high limit device. Available in two versions: manual with water fill by press button or automatic with autofill and maintenance of water level, independent automatic lifting of baskets, digital timer for programming cooking times. Provided: two 145x145 mm baskets.

# FORNAX

**Cuocipasta elettrico**  
**Cuiseur à pâtes électrique**  
**Elektrischer Nudelkocher**  
**Electric pasta cooker**

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Descrizione Description Beschreibung Description	Capacità Capacité Fassungsvermögen Capacity L	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
<b>FOCPM35</b>	350x650xh.15	330x630	Manuale / Manuel Manuell / Manual	16	5	400/3N	50/60
<b>FOCPA35</b>	350x650xh.15	330x630	Automatico/Automatique Automatisch/Automatic	16	5,10	400/3N	50/60
Dim. foro scatola comandi <b>FOCPM35</b> Dim. découpe boîte de com. <b>FOCPM35</b> Öffnungsabm. Steuerkasten <b>FOCPM35</b> Hole size for control box <b>FOCPM35</b>		105x210					
Dim. foro scatola comandi <b>FOCPA35</b> Dim. découpe boîte de com. <b>FOCPA35</b> Öffnungsabm. Steuerkasten <b>FOCPA35</b> Hole size for control box <b>FOCPA35</b>		105x405					

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DACP</b>	Coppia cestelli 145x145 mm / Jeu de 2 paniers 145x145 mm / Korbpaar 145x145 mm / Pair of baskets 145x145 mm
<b>DACG</b>	Coppia cestelli 290x145 mm / Jeu de 2 paniers 290x145 mm / Korbpaar 290x145 mm / Pair of baskets 290x145 mm

# **FORNAX**

**Friggitrice elettrica**  
**Friteuse électrique**  
**Elektrische Fritteuse**  
**Electric deep fryer**



**IT** Friggitrice elettrica da incasso, dotata di un sistema di riscaldamento con gruppo di resistenze sollevabile, provvisto di blocco di sicurezza in posizione sollevata. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox con spigoli arrotondati e zona fredda. Valvola di scarico olio posizionata sotto la vasca. Regolazione della temperatura da 50°C a 190°C tramite termostato, limitatore di surriscaldamento.  
In dotazione: un cestello ed un coperchio per ogni vasca.

**FR** Friteuse électrique encastrable avec système de chauffe par groupe de résistances relevable avec position d'égouttage sécurisée. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Cuve emboutie en acier inox avec angles arrondis et zone froide. Vanne de vidange de l'huile sous la cuve. Réglage de la température de 50°C à 190°C par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. En dotation: un panier et un couvercle par cuve.

**DE** Elektrische Einbau-Fritteuse. Heizsystem mit anhebbarer Widerstandseinheit ausgerüstet mit Sicherheitsverriegelung in angehobener Position. Struktur aus Edelstahl AISI 304. In Form gepresstes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten und Kaltzone. Ölablaufventil unter dem Becken. Temperatureinstellung von +50°C ÷ +190°C über Thermostat, Überhitzungsschutz. Zum Lieferumfang gehörig: ein Korb und ein Deckel für jedes Becken.

**EN** Drop-in electric deep fryer. Heating system with raisable heating element unit fitted with safety lock in raised position. Frame in AISI 304 stainless steel. Pressed pot in stainless steel with rounded corners and cool zone. Oil drain valve under the pot. Temperature control from +50°C ÷ +190°C with thermostat, high limit device. Provided: one basket and one lid for each pot.

# FORNAX

**Friggitrice elettrica**  
**Friteuse électrique**  
**Elektrische Fritteuse**  
**Electric deep fryer**

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Capacità Capacité Fassungsvermögen Capacity L	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output KW	V	Hz
<b>FOFG35</b>	350x650xh.50	330x630	8	6	400/3N	50/60
<b>FOFG70</b>	700x650xh.50	680x630	8+8	12	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <b>Dimensions découpe boîte de commande</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
<b>DACEST</b>	Coppia cestelli / <b>Jeu de 2 paniers</b> / Korbpaar / Pair of baskets

# FORNAX

Fry top elettrico  
Grillade électrique  
Elektrische Grillplatte  
Electric griddle



**IT** Fry top elettrico da incasso, dotato di piastra di elevato spessore con paraspruzzi su 4 lati a tenuta di liquidi, disponibile in versione liscia o rigata in acciaio, oppure liscia al cromo. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Raccolta sughì in apposita bacinella posizionata sotto l'apparecchiatura. Regolazione termostatica della temperatura da 50°C a 320°C. Termostato di sicurezza.

**FR** Grillade électrique encastrable, constituée d'une plaque de forte épaisseur avec bord pare-éclaboussures étanche sur 4 côtés, disponible en version lisse ou nervurée en acier ou lisse au chrome. Structure en acier inox AISI 304. Bac de récupération des jus de cuisson sous l'appareil. Régulation thermostatique de la température de 50°C à 320°C. Thermostat de sécurité.

**DE** Elektrische Einbau-Grillplatte, ausgerüstet mit dickwandiger Platte mit flüssigkeitsdichtem Spritzschutz auf 4 Seiten, lieferbar in glatter oder gerillter Ausführung aus Stahl oder glatt verchromt. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Fettauffangschale unter dem Gerät. Thermostatische Regelung der Temperatur von 50°C bis 320°C. Sicherheitsthermostat.

**EN** Drop-in electric griddle with very thick plate and sealed splash guard on 4 sides, available in smooth or grooved steel or smooth chrome. Frame in AISI 304 stainless steel. Special fat tray located under the appliance. Thermostatic temperature control between 50°C and 320°C. Safety thermostat.



# FORNAX

Fry top elettrico  
Grillade électrique  
Elektrische Grillplatte  
Electric griddle

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Tipo di piastra Type de plaque Plattentyp Type of plate	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
FOFTL35	liscia / lisse glatt / smooth	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTR35	rigata / nervurée gerillt / grooved	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTC35	liscia cromata / lisse chrome glatt verchromt / smooth chrome	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTL70	liscia / lisse glatt / smooth	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTLR70	liscia e rigata / lisse et nervurée glatt und gerillt / smooth and grooved	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTR70	rigata / nervurée gerillt / grooved	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTC70	liscia cromata / lisse chrome glatt verchromt / smooth chrome	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DARAS</b>	Raschietto / <b>Racloir</b> / Schaber / Scraper
<b>DALAM</b>	Kit lame di ricambio (10 pz) / <b>Kit lames de rechange (10 pcs)</b> / Set Ersatzklingen (10 St.) / Spare blades kit (10 pcs)

# FORNAX

Piano di cottura elettrico  
Table de cuisson électrique  
Elektrisches Kochfeld  
Electric cooktop



**IT** Piano di cottura elettrico da incasso, realizzato in acciaio inox AISI 304 stampato con invaso antitraboccamento. 2 piastre tonde in ghisa. Limitatore di temperatura interno alle piastre per evitare surriscaldamenti e ridurre il consumo energetico. Regolatore a 6 posizioni per ogni piastra.

**FR** Table de cuisson électrique à encastrer, réalisée en acier inox AISI 304 embouties avec cuvette de débordement. 2 plaques rondes en fonte. Limiteur de température intégré dans les plaques pour éviter les surchauffes et réduire la consommation en énergie. Commutateur 6 positions pour chaque plaque.

**DE** Elektrisches Einbaukochfeld aus gepresstem Edelstahl AISI 304 mit Überlaufschutzvertiefung. 2 runde Platten aus Gusseisen. Temperaturbegrenzer in den Platten zur Verhinderung von Überhitzungen und Verminderung des Energieverbrauchs. Schalter mit 6 Positionen für jede Platte.

**EN** Drop-in electric cooktop in pressed AISI 304 stainless steel with spillage recess. 2 round cast-iron plates. Temperature limiter built into plates to avoid overheating and to save energy. 6-setting selector switch for each plate.

# FORNAX

Piano di cottura elettrico

Table de cuisson électrique

Elektrisches Kochfeld

Electric cooktop

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	N° zone Nbre de zones Nr. Kochzonen No. zones kW	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
<b>FOPCEG35</b>	350x650xh.15	330x630	2 x 2,6	5,2	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

\* Gaz et puissance a confirmer

## **FORNAX**

**Zuppiera elettrica**  
**Soupière électrique**  
**Elektrischer Suppentopf**  
**Electric soup kettle**



**IT** Zuppiera elettrica da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Recipiente stampato amovibile. Temperatura regolabile tramite termostato.

**FR** Soupière électrique encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. Récipient embouti amovible. Température réglable par thermostat.

**DE** Elektrischer Einbau-Suppentopf aus gepresstem Edelstahl AISI 304. Herausnehmbarer Topf. Temperatureinstellung über Thermostat.

**EN** Drop-in electric soup kettle in pressed AISI 304 stainless steel. Removable pot. Temperature control with thermostat.

# FORNAX

Zuppiera elettrica  
Soupière électrique  
Elektrischer Suppentopf  
Electric soup kettle

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dim. foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Altezza recipiente Hauteur récipient Topf-Höhe Pot height mm	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
<b>FOZU10</b>	Ø 290xh.15	Ø 260	260	0,4	230	50/60
<b>FOZU20</b>	Ø 390xh.15	Ø 360	260	0,8	230	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commandes</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

\* Gaz et puissance a confirmer

# FORNAX

Scaldapatate  
Chauffe-frites  
Pommes Frites Wärmer  
Chip warmer



**IT** Scaldapatate da incasso, dotato di sistema di riscaldamento con resistenza inserita in una parabola riflettente in ceramica posizionata sopra la bacinella GN 1/1. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Bacinella estraibile in acciaio inox con falso fondo sagomato. Impostazione della temperatura tramite regolatore di energia.

**FE** Chauffe-frites encastrable, doté d'un système de chauffe par résistance insérée dans une parabole réfléchissante en céramique, positionnée au-dessus du bac GN 1/1. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Bac amovible en acier inox avec faux fond façonné. Réglage de la température par régulateur d'énergie.

**DE** Einbau-Wärmer, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit einem Widerstand in einem über dem GN 1/1-Behälter positionierten rückstrahlenden Parabolschirm aus Keramik. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Herausnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit geformtem Siebboden. Temperatureinstellung über Energieregler.

**EN** Drop-in chip warmer featuring a heating system with heating element inserted into a ceramic reflecting parabola over the GN 1/1 container. Frame in AISI 304 stainless steel. Removable container in AISI 304 stainless steel with contoured false bottom. Temperature settings by energy controller.

# FORNAX

Scaldapatate

Chauffe-frites

Pommes Frites Wärmer

Chip warmer

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Dimensioni bacinella Dimensions bac Behälterabmessungen Container size mm	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
FOSP35	350x650xh.170	330x630	325x530	1	230	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <u>Dimensions découpe boîte de commande</u> Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DACPP	Coperchio / Couvercle / Deckel / Lid

# FORNAX

**Piano di cottura ad induzione**  
**Plan de cuisson à induction**  
**Induktionskochplatte**  
**Induction cooktop**



**IT** Piano di cottura da incasso in vitroceramica ad induzione a 2 o 4 zone di cottura. Riscaldamento con sistema di generazione del calore per effetto induttivo attivato dalla presenza di un recipiente metallico sul piano di cottura, disattivandosi quando questo viene tolto. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione precisa della temperatura tramite regolatore continuo di potenza.

**FR** **Plan de cuisson vitrocéramique à induction encastrable, à 2 ou 4 zones de cuisson. Chauffe par système de génération de la chaleur par effet inductif qui s'active dès la présence d'un récipient métallique sur la zone de cuisson et se désactive dès son retrait. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance.**

**DE** Einbau-Induktionskochplatte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Kochzonen. Heizsystem mit Wärmeerzeugung durch Induktion, das eingeschaltet wird, wenn sich ein Metallbehälter auf dem Kochfeld befindet und ausgeschaltet wird, wenn dieser entfernt wird. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Präzise Temperatureinstellung über einen stufenlosen Leistungsregler.

**EN** Drop-in induction ceramic glass cooktop with 2 or 4 cooking zones. Heating by inductive heat generation system activated by putting a metal pan on the cooktop and deactivated by removing it. Frame in AISI 304 stainless steel. Precise temperature control with continuous power controller.



# FORNAX

Piano di cottura ad induzione

Plan de cuisson à induction

Induktionskochplatte

Induction cooktop

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	N° zone Nbre de zones Nr. Kochzonen No. zones kW	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
<b>FOPCID35</b>	350x650xh.15	330x630	2x3,50	7	400/3N	50/60
<b>FOPCID70</b>	700x650xh.15	680x630	4x3,50	14	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <b>FOPCID35</b> <b>Dimensions découpe boîte de com. FOPCID35</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten <b>FOPCID35</b> Size of hole for control box <b>FOPCID35</b>		105x210				
Dimensioni foro scatola comandi <b>FOPCID70</b> <b>Dimensions découpe boîte de com. FOPCID70</b> Öffnungsabmessungen Steuerkasten <b>FOPCID70</b> Size of hole for control box <b>FOPCID70</b>		105x405				

\* Gaz et puissance a confirmer

# FORNAX

**Piano di cottura vetroceramica ad infrarossi**  
**Plan de cuisson vitrocéramique à infrarouges**  
**Infrarot Glaskeramik-Kochplatte**  
**Infrared ceramic glass cooktop**



**IT** Piano di cottura da incasso in vetroceramica ad infrarossi a 2 o 4 zone di cottura. Sistema di riscaldamento con resistenze circolari ad infrarossi. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione precisa della temperatura tramite regolatore continuo di potenza, limitatore automatico di surriscaldamento. Lampada spia di segnalazione della temperatura residua del piano, posizionata sotto il vetro.

**FR** Plan de cuisson encastrable en vitrocéramique à infrarouges 2 ou 4 zones de cuisson. Système de chauffe par résistances circulaires à infrarouges. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Témoin appliqué sous le verre signalant la température résiduelle du plan.

**DE** Einbau-Infrarotkochplatte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Kochzonen. Heizsystem mit runden Infrarotwiderständen. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Präzise Temperatureinstellung über einen stufenlosen Leistungsregler, automatischer Überhitzungsschutz. Unter dem Glas positionierte Kontrollleuchte für die Anzeige der Resttemperatur der Platte.

**EN** Drop-in infrared glass ceramic cooktop with 2 or 4 cooking zones. Heating system with circular infrared heating elements. Frame in AISI 304 stainless steel. Precise temperature control with continuous power controller, automatic high limit device. Cooktop residual temperature warning light under the glass ceramic.

# FORNAX

Piano di cottura vetroceramica ad infrarossi  
Plan de cuisson vitroc eramique   infrarouges  
 Infrarot Glaskeramik-Kochplatte  
 Infrared ceramic glass cooktop

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe �ffnungsabmessungen Hole size mm	N� zone Nbre de zones Nr. Kochzonen No. zones kW	Potenza totale Puissance totale Gesamtleistung Total output kW	V	Hz
<b>FOPCIF35</b>	350x650xh.15	330x630	1x1,80 1x2,50	4,30	400/3N	50/60
<b>FOPCIF70</b>	700x650xh.15	680x630	2x1,80 2x2,50	8,60	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi <b>FOPCIF35</b> Dimensions découpe boîte de com. <b>FOPCIF35</b> �ffnungsabmessungen Steuerkasten <b>FOPCIF35</b> Size of hole for control box <b>FOPCIF35</b>		105x210				
Dimensioni foro scatola comandi <b>FOPCIF70</b> Dimensions découpe boîte de com. <b>FOPCIF70</b> �ffnungsabm.essungen Steuerkasten <b>FOPCIF70</b> Size of hole for control box <b>FOPCIF70</b>		105x405				

\* Gaz et puissance a confirmer

# FORNAX

Lavello  
Plonge  
Spülbecken  
Sink



**IT** Lavello da incasso, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca stampata in acciaio inox con spigoli arrotondati, troppo pieno a sfioratore e rubinetto a leva.

**FR** Plonge à encastrer. Structure réalisée en acier inox AISI 304, bac embouti en acier inox avec angles arrondis, trop-plein et robinet à levier.

**DE** Einbauspülbecken. Struktur aus Edelstahl AISI 304. In Form gepresstes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten, Überlauf und Hebelarmatur.

**EN** Drop-in sink. Frame in AISI 304 stainless steel. Pressed well in stainless steel with rounded corners, overflow and lever tap.

# FORNAX

Lavello

Plonge

Spülbecken

Sink

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli Modèles Modelle Models	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Hole size mm	Dimensioni vasca Dimensions bac Beckenabmessungen Well size mm	Capacità vasca Capacité bac Fassungsvermögen Becken Well capacity L	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out
FOLV35	350x650xh140	330x630	310x510x200	25	½"	1"

\* Gaz et puissance a confirmer

## SHOW PASTA SP10



**IT**

### UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP10 COSTITUITA DA:

- Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
  - 1 vasca stampata realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua tramite pulsante. Dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm;
  - 1 piano di cottura comprendente una piastra ad infrarossi o induzione (liscia o wok).
- Una base neutra con angoli interni raggiati e 2 porte battenti, realizzata in acciaio inox AISI 304.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

**FR**

### UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP10 CONSTITUÉE DE:

- Un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
  - 1 cuve emboutie réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec alerte lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm;
  - 1 table de cuisson comprenant une plaque à infrarouges ou induction (plaque lisse ou wok).
- Un soubassement neutre rayonné avec 2 portes battantes, réalisé en acier inox AISI 304.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

DE

EN

**GAREINHEIT SHOW PASTA SP10 BESTEHEND AUS:**

- Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
  - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes und in Form gepresstes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebs-Temperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Das Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
  - 1 Kochstelle mit eine Infrarot- oder Induktionsplatte (glatt oder Wok).
- Ein neutraler Unterbau bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken und 2 Flügeltüren.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

**SHOW PASTA SP10 COOKING UNIT CONSISTING OF:**

- A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
  - 1 pressed well made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. The well comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
  - 1 cooktop comprising infrared or induction plate (smooth plate or wok).
- A neutral cupboard made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners and 2 hinged doors.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

**DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS**

Modelli/Modèles Modelle/Models	Dimensioni piano Dimensions plan Platte-Abmessungen Top size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out
SPNIR10	1000x800xh.900	400	8,4	50	3/4"	1"
SPNIL10	1000x800xh.900	400	7,5	50	3/4"	1"
SPNIW10	1000x800xh.900	400	7,5	50	3/4"	1"

\* Gaz et puissance a confirmer

**ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES**

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
<b>DAKRI</b>	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta SP10 / <b>Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP10</b> Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta SP10 / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta SP10
<b>DACG</b>	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / <b>Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm)</b> Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm)
<b>DACP</b>	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / <b>Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm)</b> Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm)
<b>DASV10</b>	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP10 / <b>Superstructure avec support poêle pour SP10</b> Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für SP10 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP10

## SHOW PASTA SP13



**IT**

### **UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP13 COSTITUITA DA:**

- Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
  - 1 vasca stampata realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua con pulsante. Dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 m;
  - 1 vasca refrigerata (+ 2°C) stampata in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di sughi. Angoli interni raggianti ed isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale;
  - 1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (liscia, wok od entrambe);
- Una base refrigerata (+2°/+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13) o di conservazione (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggianti, 2 cassettoni da 50 L cadauno, internamente raggianti e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

**FR**

### **UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP13 CONSTITUÉE DE:**

- Un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
    - 1 cuve emboutie réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec alerte lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm;
    - 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) emboutie et rayonnée en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 H. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital;
    - 1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (lisse, wok ou les deux);
  - Un soubassement réfrigéré (+2°/+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13) ou de conservation (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 2 coffres coulissants de 50 L chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique.
- L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.



DE

EN

**GAREINHEIT SHOW PASTA SP13 BESTEHEND AUS:**

**SHOW PASTA SP13 COOKING UNIT CONSISTING OF:**

- Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
  - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes und in Form gepresstes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korb-Anhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Das Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
  - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 304 bestehendes und in Form gepresstes Kühlbecken (+ 2°C) mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 H. 200 mm für Soßen. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostat-Steuerung;
  - 1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides);
- Ein gekühlter Unterbau (+2°/+12°C Mod. SPRIL13- SPRIW13) oder Tiefkühlunterbau (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 2 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtauung.

- A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
  - 1 pressed well made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. The well comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
  - 1 pressed refrigerated well (+ 2°C) in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control;
  - 1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth, wok or both);
- A refrigerated (+2°/+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13) or freezer cupboard (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

**DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS**

Modelli / Modèles Modelle/Models	Dim. Piano/Dim. plan Platte-Abm./Top size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.
SPCIL13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A
SPCIW13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIL13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIW13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A

\* Gaz et puissance a confirmer

**ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES**

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta SP13 / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP13 Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta SP13 / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta SP13
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm)
DASV13	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP13 / Superstructure avec support poêle pour Show Pasta SP13 Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für Show Pasta SP13 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP13

## SHOW PASTA SP17



**IT**

### **UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP17 COSTITUITA DA:**

- Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
  - 2 vasche stampate realizzate interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno delle vasche, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua con pulsante. Ogni vasca è dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm;
  - 1 vasca refrigerata (+ 2°C) stampata in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di sughi. Angoli interni raggianti ed isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale;
  - 1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (liscia, wok od entrambe);
- Una base refrigerata (+2°/+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) o di conservazione (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggianti, 3 cassettoni da 50 L cadauno, internamente raggianti e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

**FR**

### **UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP17 CONSTITUÉE DE:**

- Un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
  - 2 cuves embouties réalisées entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur des cuves, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec signalisation lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Chaque cuve est dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm;
  - 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) emboutie en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 h. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital;
  - 1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (lisse, wok ou les deux);
- Un soubassement réfrigéré (+2°/+12°C Mod. Mod. SPRIL17) ou de conservation (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 3 coffres coulissants de 50 L chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

DE

EN

**GAREINHEIT SHOW PASTA SP17 BESTEHEND AUS:**

**SHOW PASTA SP17 COOKING UNIT CONSISTING OF:**

- Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
  - 2 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehende und in Form gepresste Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb der Becken, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Jedes Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
  - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 304 bestehendes und in Form gepresstes Kühlbecken (+ 2°C) aus Edelstahl AISI 304 mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 h. 200 mm für Soßen. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostat-Steuerung;
  - 1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides);
- Ein gekühlter Unterbau (+2°/+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) oder Tiefkühlunterbau (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 3 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtaugung.

- A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
  - 2 pressed wells made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the wells, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. Each well comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
  - 1 presses refrigerated well (+ 2°C) in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control;
  - 1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth plate, wok or both);
- A refrigerated (+2°/+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) or freezer cupboard (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

Die Gareinheit kann ausgerüstet werden mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

**DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS**

Modelli/Modèles Modelle/Models	Dim. Piano/Dim. plan Platte-Abm./Top size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.
SPCIL17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A
SPCIW17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIL17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIW17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A

\* Gaz et puissance a confirmer

**ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES**

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta SP13 / <b>Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP17</b> Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta SP13 / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta SP17
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / <b>Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm)</b> Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / <b>Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm)</b> Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm)
DASV17	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP13 / <b>Superstructure avec support poêle pour Show Pasta SP17</b> Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für Show Pasta SP13 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP17

## CORONA

**Tavolo preparazione refrigerato**  
**Table de préparation réfrigérée**  
**Gekühlter Zubereitungstisch**  
**Refrigerated food preparation table**



**IT** Tavolo refrigerato ventilato per la preparazione d'alimenti in ambiente refrigerato. Struttura in acciaio AISI 304, piano di lavoro realizzato con taglieri in polietilene alimentare GN 1/1 (4 GN 1/1 mod. TPA 144 e 5 GN 1/1 mod. TPA 185) amovibili e sostituibili (optional) con contenitori GN 1/1, sovrastruttura refrigerata per contenitori GN ¼ (non forniti). Piano di lavoro e contenitori refrigerati tramite flusso d'aria ventilato ad una temperatura regolabile da +4° ÷ +8° C. Controllo termostatico digitale. Gambe tubolari in acciaio inox con piedini regolabili in altezza. Accessori: kit 4 ruote di cui 2 con freno.

**FR** Table de travail réfrigérée ventilée pour la préparation d'aliments en environnement réfrigéré. Structure en acier inox AISI 304, plan de travail en plaques de polyéthylène alimentaire GN 1/1 (4 GN 1/1 mod. TPA 144 et 5 GN 1/1 mod. TPA 185) amovibles et substituables (en option) par des bacs GN 1/1, superstructure réfrigérée pour bacs GN ¼ (hors fourniture). Plan de travail et bacs réfrigérés par flux d'air ventilé à une température réglable de +4° ÷ +8° C. Contrôle thermostatique digital. Piètement rond en acier inox avec vérins réglables. Accessoires: kit 4 roues dont 2 avec frein.

**DE** Umluft-Kühltisch für die Zubereitung von Lebensmitteln in gekühlter Umgebung. Möbel aus Edelstahl AISI 304, Arbeitsplatte mit herausnehmbaren und austauschbaren (optional) Schneidbrettern aus lebensmittelgeeignetem Polyethylen GN 1/1 (4 GN 1/1 Mod. TPA 144 und 5 GN 1/1 Mod. TPA 185) mit Behältern GN 1/1, gekühlter Aufbau für Behälter GN ¼ (nicht mitgeliefert). Arbeitsplatte und Behälter werden mittels eines Umluftflusses auf eine von +4° ÷ +8° C einstellbare Temperatur gekühlt. Digitale Thermostatkontrolle. Edelstahl-Rohrbeine mit höhenverstellbaren Füßen. Zubehör: Set mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremse.

**EN** Ventilated refrigerated food preparation table. Frame in AISI 304 stainless steel, worktop with removable GN 1/1 cutting boards (4 GN 1/1 for mod. TPA 144 and 5 GN 1/1 for mod. TPA 185) in polyethylene suitable for foodstuffs, which can be replaced (optional) with GN 1/1 containers, refrigerated superstructure to hold GN ¼ containers (not provided). Worktop and containers kept refrigerated by ventilated air flow at a temperature adjustable between +4° and +8° C. Digital thermostat control. Tubular stainless steel legs with height-adjustable feet. Accessories: kit with 4 wheels, 2 of which with brake.

# CORONA

Tavolo preparazione refrigerato  
Table de préparation réfrigérée  
 Gekühlter Zubereitungstisch  
 Refrigerated food preparation table

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / External size mm	kW	V	Hz	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
COTPA144	1400x700xh.1200	0,80	230	50	1"½	R404A	4
COTPA185	1800x700xh.1200	0,85	230	50	1"½	R404A	5

\* Gaz et puissance a confirmer

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAKR2	Kit 4 ruote di cui 2 con freno / Kit 4 roues dont 2 avec frein Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) / Kit of 4 castors (2 with brakes)

# TAURUS

Buffet refrigerato ventilato

Buffet réfrigéré ventilé

Umluft-Kühlbuffet

Ventilated refrigerated buffet



**IT** Buffet refrigerato ventilato, l'ideale per l'esposizione di piatti freddi come insalate, carne, frutta, verdura, dessert, ecc... Una solida costruzione dal design accurato in grado di soddisfare qualsiasi esigenza funzionale e d'estetica. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili, per contenitori 2, 4, 6, 8 GN 1/1. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Sovrastruttura in acciaio inox e vetro temperato con illuminazione. Base in laminato composta da armadio con porte battenti, vano pattumiera (eccetto modelli IB2RVG e IB2RVR), piano d'appoggio perimetrale in laminato e 4 ruote girevoli (di cui 2 con freno). Laminato disponibile nelle tonalità standard: Pino Avola Champagne - Wengé Mali - Driftwood - Rovere Chateau Grigio Velato - Rovere Nebraska mat. Altre tonalità su richiesta.

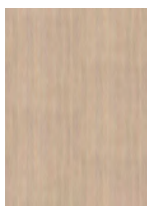
**FR** Buffet réfrigéré ventilé, l'idéal pour l'exposition de plats froids que crudités, viande, poisson, légumes et desserts, etc.... Un meuble solide au design soigné en mesure de satisfaire toute exigence fonctionnelle et esthétique. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables, pour bacs 2, 4, 6, 8 GN 1/1. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Superstructure en acier inox et verre trempé avec rampe d'éclairage. Soubassement de rangement en stratifié avec placard à portes battantes, niches, logement pour poubelle (sauf modèles IB2RVG et IB2RVR), plan de dépôt en stratifié et 4 roues pivotantes (dont 2 avec frein). Stratifié disponible dans les teintes standard: Pino Avola Champagne - Wengé Mali - Driftwood - Rovere Chateau Grigio Velato - Rovere Nebraska mat. Autres teintes sur demande.

**DE** Offene Umluft-Kühlbuffet, ideal für die Ausstellung von kalten Gerichten wie Salat, Fleisch, Obst, Gemüse, Desserts, usw. Eine feste Bauart mit gepflegtem Design erfüllt jede ästhetische und zweckdienliche Anforderung. Becken für 2, 4, 6 oder 8 GN 1/1-Behälter, bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Aufbau aus Edelstahl und Hartglas mit Beleuchtung. HPL-Unterbau mit Flügeltüren, offene Nischen für Kunststoffschalen, Abfalleimer-Fach (ausgenommen Modelle IB2RVG und IB2RVR), HLP-Abstellfläche und 4 Lenkrollen (2 mit Bremse). Standard HPL-Farben: Pino Avola Champagne - Wengé Mali - Driftwood - Rovere Chateau Grigio Velato - Rovere Nebraska mat. Andere Farben auf Anfrage.

**EN** Ventilated refrigerated buffet, ideal for displaying cold dishes such as salads, meat, fruit, vegetables, desserts, etc... The well-designed solid construction is able to meet any requirement as regards look and function. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tilttable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm, for containers 2, 4, 6, 8 GN 1/1. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Laminate cupboard with hinged doors, open compartments, compartment for waste bin (except for models IB2RVG and IB2RVR), laminate top and 4 pivoting castors (2 with brake). Standard laminate colours: Pino Avola Champagne - Wengé Mali - Driftwood - Rovere Chateau Grigio Velato - Rovere Nebraska mat. Other colours on request.

<b>Modelli / Modèles Modelle / Models</b>	<b>GN</b>	<b>Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm</b>	<b>W / V / Hz</b>
<b>IB2RVG</b> 	2	1400 x 1300 x 925 / 1405 con gruppo / groupe logé mit integriertem Aggregat / integrated unit	445 / 230 / 50
<b>IB4RVG</b> 	4	2100 x 1300 x 925 / 1405 con gruppo / groupe logé mit integriertem Aggregat / integrated unit	965 / 230 / 50
<b>IB6RVG</b> 	6	2800 x 1300 x 925 / 1405 con gruppo / groupe logé mit integriertem Aggregat / integrated unit	1284 / 230 / 50
<b>IB8RVG</b> 	8	3500 x 1300 x 925 / 1405 con gruppo / groupe logé mit integriertem Aggregat / integrated unit	1508 / 230 / 50
<b>IB2RVR</b> 	2	1400 x 1300 x 925 / 1405 gruppo remoto / groupe à distance für Zentral-Kühlung / remote unit	58 / 230 / 50
<b>IB4RVR</b> 	4	2100 x 1300 x 925 / 1405 gruppo remoto / groupe à distance für Zentral-Kühlung / remote unit	118 / 230 / 50
<b>IB6RVR</b> 	6	2800 x 1300 x 925 / 1405 gruppo remoto / groupe à distance für Zentral-Kühlung / remote unit	184 / 230 / 50
<b>IB8RVR</b> 	8	3500 x 1300 x 925 / 1405 gruppo remoto / groupe à distance für Zentral-Kühlung / remote unit	190 / 230 / 50

**Tonalità di laminato standard / Teintes de stratifié standard / Standard Laminat-Farben / Standard laminate colours**



H1476 - Pino  
Avola Champagne



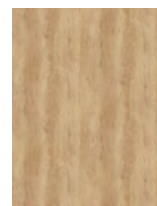
H3058 - Wengé  
Mali



H3090 - Driftwood



H3304 - Rovere  
Chateau Grigio  
Velato



H3331 - Rovere  
Nebraska mat

**GRANITI  
GRANITS  
GRANITE  
GRANITES**

	<b>Descrizione Description Beschreibung Description</b>	<b>Fascia di prezzo Tranche de prix Preisgruppe Price range</b>	<b>Materiale Matériau Material Material</b>	<b>Rif. apparecchiature Appareils de réf. Gerätebezugnahme Appliance reference</b>
	Bianco sardo	Fascia 1 Tranche de prix 1 Preisgruppe 1 Price range 1	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Rosa porrino	Fascia 1 Tranche de prix 1 Preisgruppe 1 Price range 1	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Rosa beta	Fascia 1 Tranche de prix 1 Preisgruppe 1 Price range 2	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Nero africa	Fascia 2 Tranche de prix 2 Preisgruppe 2 Price range 2	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Baltik Brown	Fascia 2 Tranche de prix 2 Preisgruppe 2 Price range 2	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Balmoral red	Fascia 2 Tranche de prix 2 Preisgruppe 2 Price range 2	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Bianco cristal	Fascia 2 Tranche de prix 2 Preisgruppe 2 Price range 2	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Juparana colombo	Fascia 2 Tranche de prix 2 Preisgruppe 2 Price range 2	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Kashemire white	Fascia 3 Tranche de prix 3 Preisgruppe 2 Price range 3	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Giallo veneziano	Fascia 3 Tranche de prix 3 Preisgruppe 2 Price range 3	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA



**GRANITI**  
**GRANITS**  
**GRANITE**  
**GRANITES**

	Nero assoluto	Fascia 3 Tranche de prix 3 Preisgruppe 3 Price range 3	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Shivakasci	Fascia 3 Tranche de prix 3 Preisgruppe 3 Price range 3	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Verde marina	Fascia 3 Tranche de prix 3 Preisgruppe 3 Price range 3	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Verde eucalipto	Fascia 4 Tranche de prix 4 Preisgruppe 4 Price range 4	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	New rubin	Fascia 4 Tranche de prix 4 Preisgruppe 4 Price range 4	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Maritaca	Fascia 4 Tranche de prix 4 Preisgruppe 4 Price range 4	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Bethel white	Fascia 5 Tranche de prix 5 Preisgruppe 5 Price range 5	Granito Granit Granit Granite	ARIES/LIBRA
	Pink salisbury	Fascia 5 Tranche de prix 5 Preisgruppe 5 Price range 5	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Kamelia White	Fascia 5 Tranche de prix 5 Preisgruppe 5 Price range 5	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Labrador blu	Fascia 5 Tranche de prix 5 Preisgruppe 5 Price range 5	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA
	Labrador scuro	Fascia 5 Tranche de prix 5 Preisgruppe 5 Price range 5	Granito Granit Granit Granite	ARIES - LIBRA

	<b>Descrizione</b> <b>Description</b> <b>Beschreibung</b> <b>Description</b>	<b>Fascia di prezzo</b> <b>Tranche de prix</b> <b>Preisgruppe</b> <b>Price range</b>	<b>Materiale</b> <b>Matériau</b> <b>Material</b> <b>Material</b>	<b>Rif. apparecchiature</b> <b>Appareils de réf.</b> <b>Gerätebezugnahme</b> <b>Appliance reference</b>
	H1476 - Pino Avola Champagne	STANDARD	Laminato Stratifié Laminat Laminate	TAURUS
	H3058 - Wengé Mali	STANDARD	Laminato Stratifié Laminat Laminate	TAURUS
	H3090 – Driftwood	STANDARD	Laminato Stratifié Laminat Laminate	TAURUS
	H3304 - Rovere Chateau Grigio Velato	STANDARD	Laminato Stratifié Laminat Laminate	TAURUS
	H3331 - Rovere Nebraska mat	STANDARD	Laminato Stratifié Laminat Laminate	TAURUS