



LINEA ECONOM - ECONOM LINE

Armadi Refrigerati - UpRight Refrigerators OASIS 600/1200/700/1400 Litri	06 - 13
DRINK LINE MARGARITA	14 - 17
Tavoli Refrigerati - Refrigerated Working Tables DAIQUIRI 0°/+8°C prof. 550/600/700	18 - 39
Tavoli Refrigerati Pizzeria - Refrigerated Pizza Tables TEQUILA 0°/+8°C	40 - 45



OASIS 700/1400 Litri GASTRONORM 2/1
ARMADI REFRIGERATI
UP RIGHTS REFRIGERATORS

OASIS 700/1400 Litri	46 - 57
OASIS DELIFOOD 700/1400 Litri	58 - 59



GREEN LINE - OASIS / DAIQUIRI
ARMADI - TAVOLI REFRIGERATI
UP RIGHTS - WORKING TABLES

OASIS GREEN 700/1400 Litri	60 - 63
DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C GN 1/1	64 - 67



DAIQUIRI GASTRONORM 1/1
TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED WORKING TABLES

DAIQUIRI 0°/+8°C & -18°/-20°C GN 1/1 prof.700	68 - 83
SALADETTE MANHATTAN 0°/+8°C GN 1/1 prof.700	84 - 85
DAIQUIRI COMBI GN 1/1 prof.700	86 - 89



DAIQUIRI EURONORM 600x400
TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED WORKING TABLES

DAIQUIRI 0°/+8°C & -18°/-20°C EN 600x400 prof.700 VENTILATED	90 - 97
DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400 prof.700 STATIC	98 - 101
DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof.800 VENTILATED	102 - 105
DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof.700 VENTILATED + VASCA LAVELLO / SINK	106 - 109
DAIQUIRI MODULO COMPONIBILE / COMPOSABLE +2°/+8°C EN 600x400 prof.700 VENTILATED	110 - 115



OASIS -DAIQUIRI PASTRY EN 600x400
ARMADI - TAVOLI REFRIGERATI
UP RIGHTS - WORKING TABLES

OASIS PASTRY EN 600x400	116 - 119
DAIQUIRI PASTRY EN 600x400	120 - 123

MOJITO BAR prof. 550
COCKTAIL STATION



MOJITO BAR 550

152 - 155

DAIQUIRI BIRRA-BEVERAGE prof.700
TAVOLI REFRIGERATI BIRRA & BEVERAGE
REFRIGERATED BEER & BEVERAGE TABLES



DAIQUIRI BIRRA 0°/+8°C prof.700 VENTILATED

156 - 161

DAIQUIRI BEVERAGE 0°/+8°C prof.700 VENTILATED

162 - 165

DAIQUIRI BEVERAGE 0°/+8°C prof.700 VENTILATED + VASCA BOTTIGLIE/BOTTLE BASIN +4°/+8°C

166 - 167

TEQUILA & VETRINETTE PORTABACINELLE
TAVOLI E VETRINETTE REFRIGERATE PIZZERIA
REFRIGERATED PIZZA TABLES AND PAN COOLERS



TEQUILA 0°/+8°C

168 - 179

CASSETTIERE NEUTRE / NEUTRAL DRAWERS-SET

180 - 181

PORTABACINELLE REFRIGERATI / PAN COOLERS +4°/+8°C

182 - 189

ALEXANDER 5T - 10T - 15T - 2/3
ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS/FAST FREEZERS



ALEXANDER 5T - 10T - 15T - 2/3

192 - 195

BATIDA HOT & COLD - PARADISE COLD
VETRINETTE DA ESPOSIZIONE CALDE E FREDDHE
HOT AND COLD TOP DISPLAY CASE



BATIDA CALDA/HOT +30°/+90°C

196 - 199

BATIDA - PARADISE FREDDA/COLD +6°/+15°C

200 - 201

Simboli - Symbols - Symboles - Symbols - СИМВОЛЫ

 <p>Dimensioni Sizes Dimensions Abmessungen Размеры</p>	 <p>Evaporaz. condensa automatica Autoevaporation water Auto-évaporation condensation Auto-Abtauwasserverdunstung Автоматическое испарение конденсата</p>	 <p>Illuminazione Lighting Éclairage Beleuchtung Подсветка</p>
 <p>Peso Weight Poids Gewicht Вес</p>	 <p>Scarico diretto Direct water discharge Décharge directe Direkter Ablauf Прямой слив</p>	 <p>Serratura Lock with key Serrure à clef Schloß Замок</p>
 <p>Refrigerazione Ventilata Ventilated refrigeration Réfrigération ventilée Umluftkühlung Вентилируемое охлаждение</p>	 <p>Motore incorporato Built-in compressor Groupe logé Eingebautes Aggregat Встроенный компрессор</p>	 <p>Sonda a spillo Food probe Sonde au cœur Nahrungsmittelsonde Шуп для измерения температуры продуктов</p>
 <p>Refrigerazione Statica Static refrigeration Réfrigération statique Stillekühlung Статическое охлаждение</p>	 <p>Senza motore incorporato Without compressor Sans groupe Ohne Aggregat Без компрессора</p>	 <p>Vetro Basculante Lifttable glass Verre basculant Kippscheibe Поднимающееся стекло</p>
 <p>Sbrinamento a pausa Defrost through pause Dégivrage à pause Abtauungspause Размораживание таймером</p>	 <p>Griglia Grill Grille Rost Решетка</p>	 <p>Vetro scorrevole Sliding door Verre coulissant Schiebescheiben Раздвигающееся стекло</p>
 <p>Sbrinamento elettrico Electrical defrost Dégivrage électrique Elektroabtauung Электрическое размораживание</p>	 <p>Coppia Guide ad "U" "U" Rails pair Couple de glissières "U" "U" Schienenpaar Пара направляющих "U"</p>	 <p>Dimensioni imballo Packing sizes Dimensions d'emballage Verpackungsmasse Размеры упаковки</p>
 <p>Sbrinamento a pausa Defrost through pause Dégivrage à pause Abtauungspause Размораживание таймером</p>	 <p>Coppia Guide ad "L" "L" Rails pair Couple de glissières "L" "L" Schienenpaar Пара направляющих "L"</p>	

**LINEA ECONOM ARMADI REFRIGERATI****OASIS 600/1200 Litri + OASIS 700/1400 Litri:**

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Angoli interni arrotondati
- Porte cieche con maniglia incassata in alluminio o porte a vetro autochiudenti con guarnizione magnetica
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d'esercizio: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-20°C**
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni +2°/+8°C; con resistenza nelle versioni -2°/+8°C e -18°/-20°C
- Evaporazione acqua condensa automatica
- Controllo elettronico della temperatura
- Allestimento interno per porta: 3 Griglie 530x515mm ad aggancio su cremagliere nelle versioni 600/1200 Litri; 3 Griglie GN 2/1 650x530mm su guide ad "U" nelle versioni 700/1400 Litri
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

**UPRIGHT REFRIGERATORS ECONOMIC LINE****OASIS 600/1200 litres + OASIS 700/1400 litres:**

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- Stainless steel full door with aluminium set-in-handle or glass door with magnetic seal gasket
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through painted against corrosion evaporator
- Working temperature: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-20°C**
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause on the version +2°/+8°C and through electrical resistance on the versions -2°/+8°C and -18°/-20°C
- Automatic evaporation of defrosted water
- Digital temperature control device
- Inside space fitting: 3 painted grids 530x515mm with direct fixing on racks in the 600/1200 litres version; 3 painted grids GN 2/1 650x530mm with runner pair on racks in the 700/1400 litres version
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404A

**ÖKONOM KÜHLSCHRANKLINIE****OASIS 600/1200 Liter + OASIS 700/1400 Liter:**

- Aus Italienischem Edelstahl AISI 304 gebautes Innen- und Außenkorpus
- Isolierung 60mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan
- Innere gerundete Ecken
- Volltür mit eingesetztem Aluminium Handgriff oder Glastür mit Magnetikdichtung
- Eingebautes Aggregat oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Umluftkühlung durch eingebauten lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperaturen: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-20°C**
- Abtauung: durch Pause für Ausführung +2°/+8°C, durch Elektrowiderstand für Ausführungen -2°/+8°C und -18°/-20°C
- Automatische Abtauungswasserverdunstung
- Digitaltemperaturenregler
- Kühlfachausrüstung: 3 Roste 530x515mm mit direkter Zahnstangenbefestigung für Ausführung 600/1200 Liter; 3 Roste GN2/1 650x530mm mit "U" CNS-Schiene für Ausführung 700/1400 Liter
- Regelbare CNS-FüÙe
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404A

**LIGNE ÉCONOMIQUE ARMOIRES FRIGO****OASIS 600/1200 Litres + OASIS 700/1400 Litres:**

- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 60mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieures ronds
- Porte pleine avec poignée encaissée en aluminium ou porte vitrée avec joint magnétique
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération : Ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail : **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-20°C**
- Dégivrage automatique : par simple pause pour la version +2°/+8°C, a résistance pour les versions -2°/+8°C et -18°/-20°C
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée
- Contrôle digital de la température
- Equipement intérieur de la baie : 3 Grilles 530x515mm avec blocage direct sur crémaillères pour les version 600/1200 litres, 3 Grilles GN2/1 650x530mm avec glissières sur crémaillères pour la version 700/1400 litres
- Pieds inox réglables
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404A

**ЭКОНОМИЧНАЯ ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФОВ****OASIS 600/1200 Литров + OASIS 700/1400 Литров:**

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 60 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- Глухие двери с алюминиевой ручкой или стеклянные двери с автоматическим закрытием двери с магнитным запирающим устройством
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-20°C**
- Автоматическая система размораживания: с таймером в моделях с диапазоном температур +2°/+8°C; с разморозкой через тэн в моделях с диапазоном температур -2°/+8°C и -18°/-20°C
- Автоматическое испарение конденсата
- Электронный контроль температуры
- Внутреннее оборудование: 3 x решетки 530x515 мм на кремальерах в моделях на 600/1200 литров; 3 x решетки под гастроёмкости GN 2/1 530x650 мм со скользящими рельсами "U" на 700/1400 литров
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ R404A

Linea Econom Armadi Refrigerati **OASIS** 600/1200/700/1400 Lt



Linea Econom Armadi Refrigerati OASIS 600/1200 Lt



OASIS 600 Lt



LxPxH mm
720x700x2070
800x750x2300 (i)



530x515mm
N° 3



106 Kg / 122 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66002000 OASIS 600 +2°/+8°C PC

66002005 OASIS 600 -2°/+8°C PC

66002010 OASIS 600 -18°/-20°C PC



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66002002 OASIS 600 +2°/+8°C PC UR

66002008 OASIS 600 -2°/+8°C PC UR

66002013 OASIS 600 -18°/-20°C PC UR

OASIS 600 Lt



LxPxH mm
720x700x2070
800x750x2300 (i)



530x515mm
N° 3



118 Kg / 134 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66002020 OASIS 600 +2°/+8°C PV

66002025 OASIS 600 -2°/+8°C PV

66002030 OASIS 600 -18°/-20°C PV



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66002023 OASIS 600 +2°/+8°C PV UR

66002028 OASIS 600 -2°/+8°C PV UR

66002033 OASIS 600 -18°/-20°C PV UR



Caratteristiche comuni / Common features



OASIS 1200 Lt



LxPxH mm
1440x700x2070
1500x750x2300 (i)



530x515mm
N° 3+3



156 Kg / 180 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66002050 OASIS 1200 +2°/+8°C PC

66002055 OASIS 1200 -2°/+8°C PC

66002060 OASIS 1200 -18°/-20°C PC



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66002053 OASIS 1200 +2°/+8°C PC UR

66002058 OASIS 1200 -2°/+8°C PC UR

66002063 OASIS 1200 -18°/-20°C PC UR

OASIS 1200 Lt



LxPxH mm
1440x700x2070
1500x750x2300 (i)



530x515mm
N° 3+3



181 Kg / 205 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66002070 OASIS 1200 +2°/+8°C PV

66002075 OASIS 1200 -2°/+8°C PV

66002080 OASIS 1200 -18°/-20°C PV



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66002073 OASIS 1200 +2°/+8°C PV UR

66002078 OASIS 1200 -2°/+8°C PV UR

66002083 OASIS 1200 -18°/-20°C PV UR

Linea Econom Armadi Refrigerati OASIS 700/1400 Lt



OASIS 700 Lt GN 2/1



LxPxH mm
720x850x2070
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3



112 Kg / 128 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66010030 OASIS 700 EC +2°/+8°C PC

66010040 OASIS 700 EC -2°/+8°C PC

66010050 OASIS 700 EC -18°/-20°C PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66010032 OASIS 700 EC +2°/+8°C PC UR

66010042 OASIS 700 EC -2°/+8°C PC UR

66010052 OASIS 700 EC -18°/-20°C PC UR

**

OASIS 700 Lt GN 2/1



LxPxH mm
720x850x2070
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3



124 Kg / 140 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66010034 OASIS 700 EC +2°/+8°C PV

66010044 OASIS 700 EC -2°/+8°C PV

66010054 OASIS 700 EC -18°/-20°C PV

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66010036 OASIS 700 EC +2°/+8°C PV UR

66010046 OASIS 700 EC -2°/+8°C PV UR

66010056 OASIS 700 EC -18°/-20°C PV UR

**



Caratteristiche comuni / Common features



OASIS 1400 Lf GN 2/1



LxPxH mm
1440x850x2070
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+3



172 Kg / 196 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66010130 OASIS 1400 EC +2°/+8°C PC

66010140 OASIS 1400 EC -2°/+8°C PC

66010150 OASIS 1400 EC -18°/-20°C PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66010132 OASIS 1400 EC +2°/+8°C PC UR

66010142 OASIS 1400 EC -2°/+8°C PC UR

66010152 OASIS 1400 EC -18°/-20°C PC UR

**

OASIS 1400 Lf GN 2/1



LxPxH mm
1440x850x2070
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+3



196 Kg / 220 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66010134 OASIS 1400 EC +2°/+8°C PV

66010144 OASIS 1400 EC -2°/+8°C PV

66010154 OASIS 1400 EC -18°/-20°C PV

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66010136 OASIS 1400 EC +2°/+8°C PV UR

66010146 OASIS 1400 EC -2°/+8°C PV UR

66010156 OASIS 1400 EC -18°/-20°C PV UR

**





Accessori Optional Accessories Zubehör

OASIS 600 Lt - OASIS 1200 Lt

	Codice	Descrizione	
	64700083	Griglia 530x515mm Grate 530x515mm Grille 530x515mm Rost 530x515mm	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700180	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt	64852006 EMT6152GK		 10 mt	64852010 ENT6165GK	
 -18°/-20° C	 5 mt	64852506 NT2178GK		 10 mt	64852520 NJ2192GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt	64852006 EMT6152GK		 10 mt	64852010 EMT6165GK	
 -18°/-20° C	 5 mt	64852520 NJ2192GK		 10 mt	64852526 NJ2212GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 -18°/-20° C	 5 mt	64852520 NJ2192GK		 10 mt	64852526 NJ2212GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 -18°/-20° C	 5 mt	64852526 NJ2212GK		 10 mt	64852526 NJ2212GK	

OASIS 700 Lt - OASIS 1400 Lt

	Codice	Descrizione	
	64700082 GN 2/1 mm 530x650	Griglia Grate Grille Rost	
	64700092 mm 600x400		
	60400066+60400066 "U" 60400068+60400068 "L"	Coppia Guide inox Inox Rails pair Couple Glissières inox Paar Schienen	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700180	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	

Modello	Motore	Cod. 5 m	Prezzo €	Motore	Cod. 10 m	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt		435,00	 10 mt	64852010 ENT6165GK	
 -18°/-20° C	 5 mt		730,00	 10 mt	64852520 NJ2192GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt		435,00	 10 mt	64852010 EMT6165GK	
 -18°/-20° C	 5 mt		860,00	 10 mt	64852526 NJ2212GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt		480,00	 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 -18°/-20° C	 5 mt		860,00	 10 mt	64852526 NJ2212GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt		480,00	 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 -18°/-20° C	 5 mt		1.050,00	 10 mt	64852526 NJ2212GK	

Armadi Refrigerati Drink Line MARGARITA +5°/+10°C

MARGARITA GLASS

85 Kg
95 KgLxPxH mm
595x600x1635
680x730x1750 (i)500x400
N° 5**MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG**COD.****MOD.**

67001810

MARGARITA STU-1280 PV

MARGARITA GLASS

94 Kg
102 KgLxPxH mm
595x600x1840
680x730x1950 (i)500x400
N° 5**COD.****MOD.**

67001820

MARGARITA STU-1375 PV

MARGARITA GLASS

97 Kg
105 KgLxPxH mm
595x600x1980
680x730x2080 (i)500x400
N° 5**COD.****MOD.**

67001840

MARGARITA STU-1375
CP - PV



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
 PLUG-IN
 GROUPE LOGÉ
 STECKFERTIG

COD. **MOD.**

67001830 MARGARITA STUD-1375 PC

94 Kg
 100 Kg



MARGARITA

LxPxH mm
595x600x1840
 (i) 680x730x1950



500x400
 N° 5



COD. **MOD.**

67001852 MARGARITA STUD- RC 400

90 Kg
 110 Kg



MARGARITA

LxPxH mm
600x640x1840
 (i) 700x750x1950



590x460
 N° 4



COD. **MOD.**

67001855 MARGARITA STUD- RCX 400

90 Kg
 110 Kg



MARGARITA

LxPxH mm
600x640x1840
 (i) 700x750x1950



590x460
 N° 4



Drink Line MARGARITA MINIBAR +5°/+10°C

MINIBAR

14 Kg
20 KgMOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIGLxPxH mm
400x420x500
480x480x600 (i)

COD.

MOD.

67002000

MARGARITA STM-30

326x120
N° 1326x145
N° 1

MINIBAR

15 Kg
21 Kg

COD.

MOD.

67002010

MARGARITA STM-40

LxPxH mm
400x452x560
480x500x660 (i)326x120
N° 1326x145
N° 1

MINIBAR

16 Kg
22 Kg

COD.

MOD.

67002020

MARGARITA STM-52

LxPxH mm
400x452x670
480x500x750 (i)326x120
N° 1326x145
N° 1



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.**MOD.**

67001800

MARGARITA C-80 PV

43 Kg
53 Kg**MINIBAR**LxPxH mm
503x560x775
(i) 580x610x820410x350
N° 3**COD.****MOD.**

67001802

MARGARITA BBC 208S

43 Kg
53 Kg**MINIBAR**LxPxH mm
900x520x920
(i) 1000x620x1000

N° 4

**COD.****MOD.**

67001805

MARGARITA BBC 330S

66 Kg
76 Kg**MINIBAR**LxPxH mm
1350x520x920
(i) 1450x620x1000

N° 6



**LINEA TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI Prof. 550mm**

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere 2 Cassetti maniglia incassata in alluminio e guarnizione magnetica
- Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C**
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico a pausa semplice
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea con motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia 375x375mm ad aggancio su cremagliere
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

**REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI 550mm DEEP**

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2 drawers with aluminium set in handle with magnetic seal gasket
- Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404A
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **0°/+8° C**
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1 x Grid 375x375mm with direct fixing on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404A

**LIGNE DES TABLES RÉFRIGÉRÉS DAIQUIRI****550mm PROFONDS**

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2 tiroirs avec poignée encaissée en aluminium avec joint magnétique
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolation de polyuréthane sans ou avec dossier arrière (sur demande)
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404A
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail: **0°/+8° C**
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur par baie: 1xGrille 375x375mm avec blocage direct sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404A

**DAIQUIRI KÜHLTISCHLINIE 550mm TIEF**

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschäum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türen oder Schubladenblock 2 Laden mit eingesetztem Aluminiumhandgriff mit Magnetikdichtung
- Geschäumtes Arbeitstop aus CNS AISI 304 mit oder ohne hintere Aufkantung
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404A
- Kühlung : Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperatur : **0°/+8° C**
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausüstung für Kühlfach: 1 x Rost 375x375mm mit direkter Zahnstangenbefestigung
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404A

**ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ DAIQUIRI****Prof. 550mm:**

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2 ящика, с алюминиевой ручкой
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **0°/+8° C**
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания: с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: 1 x решетка 375x375 мм на кремалярах
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Linea Econom Tavoli Refrigerati **DAIQUIRI prof. 550mm**



Linea Econom Tavoli Refrigerati DAIQUIRI prof. 550mm VENTILATED



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C p.550mm

91 Kg
113 KgLxPxH mm
1012x550x950
1350x750x1100 (i)
MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66250060 DAIQUIRI 1012x550

LxPxH mm
1012x550x950+100
1350x750x1100 (i)
COD. **MOD.**

66250065 DAIQUIRI 1012x550

LxPxH mm
1012x550x910
1350x750x1100 (i)
COD. **MOD.**

66250070 DAIQUIRI 1012x550

DAIQUIRI 0°/+8°C p.550mm

106 Kg
134 KgLxPxH mm
1520x550x950
1760x750x1100 (i)
MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66250080 DAIQUIRI 1520x550

LxPxH mm
1520x550x950+100
1760x750x1100 (i)
COD. **MOD.**

66250085 DAIQUIRI 1520x550

LxPxH mm
1520x550x910
1760x750x1100 (i)
COD. **MOD.**

66250090 DAIQUIRI 1520x550

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 375x375mm per porta / 1 Grate 375x375mm for space





1 Grille 375x375mm pour baie / 1 Rost 375x375mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

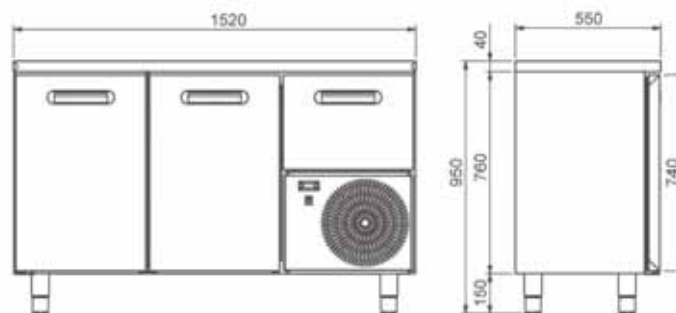
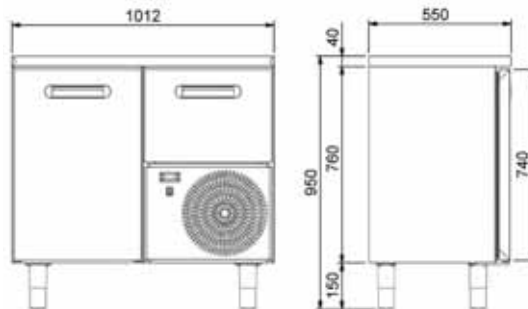
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQUIRI ECONOM prof. 550mm

	Codice	Descrizione	
	62400215	Ripiano forato 375x375 Pierced shelf 375x375 Étagère forée 375x375 Lochablage 375x375	
	62401229+62401229	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157063 1/2- 1/2 66157075 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	

DAIQUIRI 0°/+8°C p.550mm



**LINEA TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI Prof. 600mm**

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere 2-3 Cassesti maniglia incassata in alluminio e guarnizione magnetica
- Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C**
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico a pausa semplice
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea con motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia 430x325mm ad aggancio su cremagliere
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A

www.studio-54.it**REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI 600mm DEEP**

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2 – 3 drawers with aluminium set in handle with magnetic seal gasket
- Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404A
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **0°/+8° C**
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1 x Grid 430x325mm with direct fixing on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404A

**LIGNE DES TABLES RÉFRIGÉRÉS DAIQUIRI****600mm PROFONDS**

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2 ou 3 tiroirs avec poignée encaissée en aluminium avec joint magnétique
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolation de polyuréthane sans ou avec dossier arrière (sur demande)
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404A
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail: **0°/+8° C**
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur par baie: 1xGrille 430x325mm avec blocage direct sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404A

**DAIQUIRI KÜHLTISCHLINIE 600mm TIEF**

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschäum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türen oder Schubladenblock 2/3 Laden mit eingesetztem Aluminiumhandgriff mit Magnetfildichtung
- Geschäumtes Arbeitstop aus CNS AISI 304 mit oder ohne hintere Aufkantung
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404A
- Kühlung : Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperatur : **0°/+8° C**
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausüstung für Kühlfach: 1 x Rost 430x325mm mit direkter Zahnstangenbefestigung
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404A

**ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ DAIQUIRI****Prof. 600mm:**

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2-3 ящика, с алюминиевой ручкой
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **0°/+8° C**
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания: с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: 1 x решетка 430x325 мм на кремальерах
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Linea Econom Tavoli Refrigerati DAIQUIRI prof. 600mm



Linea Econom Tavoli Refrigerati DAIQUIRI prof. 600mm VENTILATED

DAIQUIRI 0°/+8°C p.600mm

76 Kg
98 KgLxPxH mm
1260x600x850
1350x750x1100 (i)**MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG**COD.****MOD.**

66133005

DAIQUIRI 1260x600

LxPxH mm
1260x600x850+100
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66133010

DAIQUIRI 1260x600

LxPxH mm
1260x600x810
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66133015

DAIQUIRI 1260x600

DAIQUIRI 0°/+8°C p.600mm

58 Kg
79 KgLxPxH mm
1040x600x850
1350x750x1100 (i)**SENZA MOTORE INCORPORATO**
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT**COD.****MOD.**

66133050

DAIQUIRI 1040x600

LxPxH mm
1040x600x850+100
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66133055

DAIQUIRI 1040x600

LxPxH mm
1040x600x810
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66133060

DAIQUIRI 1040x600

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 430x325mm per porta / 1 Grate 430x325mm for space

1 Grille 430x325mm pour baie / 1 Rost 430x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**
66133020 DAIQUIRI 1720x600

106 Kg
133 Kg



LxPxH mm
1720x600x850
(i) 1760x750x1100



COD. **MOD.**
66133025 DAIQUIRI 1720x600

LxPxH mm
1720x600x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. **MOD.**
66133030 DAIQUIRI 1720x600

LxPxH mm
1720x600x810
(i) 1760x750x1100



DAIQUIRI 0°/+8°C p.600mm



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**
66133065 DAIQUIRI 1500x600

85 Kg
112 Kg



LxPxH mm
1500x600x850
(i) 1760x750x1100



COD. **MOD.**
66133070 DAIQUIRI 1500x600

LxPxH mm
1500x600x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. **MOD.**
66133075 DAIQUIRI 1500x600

LxPxH mm
1500x600x810
(i) 1760x750x1100



DAIQUIRI 0°/+8°C p.600mm



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 27

Linea Econom Tavoli Refrigerati

DAIQUIRI prof. 600mm VENTILATED



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C p.600mm



121 Kg
153 Kg



LxPxH mm
2180x600x850
2300x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66133035 DAIQUIRI 2180x600



LxPxH mm
2180x600x850+100
2300x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66133040 DAIQUIRI 2180x600



LxPxH mm
2180x600x810
2300x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66133045 DAIQUIRI 2180x600

DAIQUIRI 0°/+8°C p.600mm



100 Kg
132 Kg



LxPxH mm
1960x600x850
2300x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66133080 DAIQUIRI 1960x600



LxPxH mm
1960x600x850+100
2300x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66133085 DAIQUIRI 1960x600



LxPxH mm
1960x600x810
2300x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66133090 DAIQUIRI 1960x600

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 430x325mm per porta / 1 Grate 430x325mm for space





1 Grille 430x325mm pour baie / 1 Rost 430x325mm per fac










NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQIRI 0°/+8°C prof. 600mm

	Codice	Descrizione	
	64700094	Griglia 430x325mm Grate 430x325mm Grille 430x325mm Rost 430x325mm	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157006 1/2- 1/2	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66157008 1/3- 2/3		
	66157011 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	

Modello	Motore	Cod. 5 m	Prezzo €	Motore	Cod. 10 m	
 DAIQIRI 1040x600 0°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6152GK	470,00	 10 mt	64852010 EMT6152GK	
 DAIQIRI 1500x600 0°/+8°C	 5 mt	64852016 EMT6165GK	480,00	 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 DAIQIRI 1960x600 0°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK	568,00	 10 mt	64852026 NEK6213GK	

LINEA ECONOM TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI

GASTRONORM 1/1:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere 2-3 Cassetti maniglia incassata in alluminio con guarnizione magnetica
- Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C**
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico a pausa semplice
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea con motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia GN 1/1 530x325mm su guide ad "U"
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

ECONOMICAL LINE REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI GASTRONORM 1/1:

- External/internal body made in certified AISI 304 Italian stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with aluminium set in handle with magnetic seal gasket
- Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **0°/+8° C**
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1xGN1/1 Grid 530x325mm with runner pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404a

DAIQUIRI GASTRONORM 1/1 ÖKONOMKÜHLTISCHLINIE:

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschäum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türe oder Schubladenblock 2/3 Laden mit eingesetztem Aluminiumhandgriff mit Magnetikdichtung
- Geschäumtes Arbeitstop aus CNS AISI 304 mit oder ohne hintere Aufkantung
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Kühlung : Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperatur: **0°/+8° C**
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausüstung für Kühlfach: 1xRost GN1/1 530x325mm mit "U" CNS-Schiene
- Zahnstangenbefestigung
- Regelbare CNS-FüÙe (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a

LIGNE ÉCONOMIQUE DES TABLES RÉFRIGÉRÉS DAIQUIRI GASTRONORM 1/1 :

- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX Italien AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2 ou 3 tiroirs avec poignée encaissée en aluminium avec joint magnétique
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolation de polyuréthane sans ou avec dossier arrière (sur demande)
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération : Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail: **0°/+8° C**
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé, évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur par baie: 1xGrille GN1/1 530x325mm avec glissières sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404a

ЭКОНОМИЧНАЯ ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ DAIQUIRI GASTRONORM 1/1 :

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2-3 ящика, с алюминиевой ручкой
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **0°/+8°C**
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания: с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: 1 x решетка под габаритности GN 1/1 530x325 мм со скользящими рельсами "U"
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Linea Econom Tavoli Refrigerati **DAIQUIRI GN 1/1** **GASTRONORM** prof. 700mm



Linea Econom Tavoli Refrigerati DAIQUIRI GN 1/1 prof. 700mm VENTILATED

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1

80 Kg
102 KgLxPxH mm
1260x700x850
1350x750x1100 (i)**MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG**COD.****MOD.**

66130010

DAIQUIRI EC 1260x700

LxPxH mm
1260x700x850+100
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66130012

DAIQUIRI EC 1260x700

LxPxH mm
1260x700x810
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66130014

DAIQUIRI EC 1260x700

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1

62 Kg
81 KgLxPxH mm
1040x700x850
1350x750x1100 (i)**SENZA MOTORE INCORPORATO**
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT**COD.****MOD.**

66130210

DAIQUIRI EC 1040x700

LxPxH mm
1040x700x850+100
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66130212

DAIQUIRI EC 1040x700

LxPxH mm
1040x700x810
1350x750x1100 (i)**COD.****MOD.**

66130214

DAIQUIRI EC 1040x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**
66130050 DAIQUIRI EC 1720x700

110 Kg
137 Kg



DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1

LxPxH mm
1720x700x850
(i) 1760x750x1100



COD. **MOD.**
66130052 DAIQUIRI EC 1720x700

LxPxH mm
1720x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. **MOD.**
66130054 DAIQUIRI EC 1720x700

LxPxH mm
1720x700x810
(i) 1760x750x1100



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**
66130250 DAIQUIRI EC 1500x700

89 Kg
116 Kg



DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1

LxPxH mm
1500x700x850
(i) 1760x750x1100



COD. **MOD.**
66130252 DAIQUIRI EC 1500x700

LxPxH mm
1500x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. **MOD.**
66130254 DAIQUIRI EC 1500x700

LxPxH mm
1500x700x810
(i) 1760x750x1100



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 33

Linea Econom Tavoli Refrigerati

DAIQUIRI GN 1/1 prof. 700mm VENTILATED



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1

125 Kg
157 KgLxPxH mm
2180x700x850
2300x750x1100 (i)
MOTORE INCORPORATO
 PLUG-IN
 GROUPE LOGÉ
 STECKFERTIG

COD.

MOD.

66130090

DAIQUIRI EC 2180x700

LxPxH mm
2180x700x850+100
2300x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130092

DAIQUIRI EC 2180x700

LxPxH mm
2180x700x810
2300x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130094

DAIQUIRI EC 2180x700

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1

104 Kg
136 KgLxPxH mm
1960x700x850
2300x750x1100 (i)
SENZA MOTORE INCORPORATO
 WITHOUT MOTOR
 SANS GROUPE LOGÉ
 OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66130290

DAIQUIRI EC 1960x700

LxPxH mm
1960x700x850+100
2300x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130292

DAIQUIRI EC 1960x700

LxPxH mm
1960x700x810
2300x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130294

DAIQUIRI EC 1960x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space






1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac










NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQURI 0°/+8°C GASTRONORM GN 1/1

	Codice	Descrizione	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157110 1/2- 1/2	2 Cassetti 2 Drawers	
	66157115 1/3- 2/3	2 Tiroirs 2 Laden	
	66157130 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	/ / / /	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 DAIQURI 1040x700 0°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6152GK		 10 mt	64852010 EMT6152GK	
 DAIQURI 1500x700 0°/+8°C	 5 mt	64852016 EMT6165GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 DAIQURI 1960x700 0°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK		 10 mt	64852026 NEK6213GK	

**LINEA ECONOM TAVOLI REFRIGERATI****DAIQUIRI EURONORM 600x400:**

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere 2-3 Cassetti maniglia incassata in alluminio con guarnizione magnetica
- Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C**
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico a pausa semplice
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea con motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia 600x400mm su guide ad "U"
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

**REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI BAKENORM 600x400 ECONOMICAL LINE:**

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with aluminium set in handle with magnetic seal gasket
- Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **0°/+8° C**
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1 x Grid 600x400mm with runner pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404a

**DAIQUIRI BACKNORM 600x400 ÖKONOMKÜHLTISCHLINIE:**

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschäum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türe oder Schubladenblock 2/3 Laden mit eingesetztem Aluminium-handgriff mit Magnetikdichtung
- Geschäumtes Arbeitstop aus CNS AISI 304 mit oder ohne hintere Aufkantung
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Kühlung: Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperatur: **0°/+8° C**
- Digitaltemperaturenregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop
- Abtauwasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausüstung für Kühlfach: 1 x Rost 600x400mm mit "U" CNS-Schiene
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a

**LIGNE ÉCONOMIQUE DES TABLES RÉFRIGÉRÉS****DAIQUIRI PÂTISSERIE 600x400:**

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2 ou 3 tiroirs avec poignée encaissée en aluminium avec joint magnétique
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolation de polyuréthane sans ou avec dossier arrière (sur demande)
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail: **0°/+8° C**
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Évaporation automatique de l'eau dégivré par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur par baie: 1xGrille 600x400mm avec glissières sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404a

**ЭКОНОМИЧНАЯ ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ****EURONORM EN 600x400:**

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2-3 ящика, с алюминиевой ручкой
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **0°/+8° C**
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания: с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: 1x решетка 600x400 со скользящими рельсами "U"
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Linea Econom Tavoli Refrigerati **DAIQUIRI** **EURONORM 600x400** prof. 700mm



Linea Econom Tavoli Refrigerati DAIQUIRI EN 600x400 prof.700mm VENTILATED

DAIQUIRI 0°/+8°C EN600x400



97 Kg
109 Kg



LxPxH mm
1380x700x850
1460x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66130350 DAIQUIRI EC 1380x700



LxPxH mm
1380x700x850+100
1460x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66130352 DAIQUIRI EC 1380x700



LxPxH mm
1380x700x810
1460x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66130354 DAIQUIRI EC 1380x700

DAIQUIRI 0°/+8°C EN600x400



69 Kg
88 Kg



LxPxH mm
1160x700x850
1350x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66130351 DAIQUIRI EC 1160x700



LxPxH mm
1160x700x850+100
1350x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66130353 DAIQUIRI EC 1160x700



LxPxH mm
1160x700x810
1350x750x1100 (i)



COD. **MOD.**

66130355 DAIQUIRI EC 1160x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66130370	DAIQIRI EC 1900x700

120 Kg
147 Kg



DAIQIRI 0°/+8°C EN600x400



COD.	MOD.
66130372	DAIQIRI EC 1900x700

LxPxH mm
1900x700x850
(i) 1960x750x1100



COD.	MOD.
66130374	DAIQIRI EC 1900x700

LxPxH mm
1900x700x810
(i) 1960x750x1100



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66130371	DAIQIRI EC 1680x700

99 Kg
126 Kg



DAIQIRI 0°/+8°C EN600x400



COD.	MOD.
66130373	DAIQIRI EC 1680x700

LxPxH mm
1680x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD.	MOD.
66130375	DAIQIRI EC 1680x700

LxPxH mm
1680x700x810
(i) 1760x750x1100



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 39

Linea Econom Tavoli Refrigerati

DAIQUIRI EN 600x400 prof. 700mm



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C EN600x400

139 Kg
171 KgLxPxH mm
2420x700x850
2460x750x1100 (i)
MOTORE INCORPORATO
 PLUG-IN
 GROUPE LOGÉ
 STECKFERTIG

COD.

MOD.

66130390

DAIQUIRI EC 2420x700

LxPxH mm
2420x700x850+100
2460x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130392

DAIQUIRI EC 2420x700

LxPxH mm
2420x700x810
2460x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130394

DAIQUIRI EC 2420x700

DAIQUIRI 0°/+8°C EN600x400

118 Kg
150 KgLxPxH mm
2200x700x850
2300x750x1100 (i)
SENZA MOTORE INCORPORATO
 WITHOUT MOTOR
 SANS GROUPE LOGÉ
 OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66130391

DAIQUIRI EC 2200x700

LxPxH mm
2200x700x850+100
2300x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130393

DAIQUIRI EC 2200x700

LxPxH mm
2200x700x810
2300x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66130395

DAIQUIRI EC 2200x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac










NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQIRI 0°/+8°C EURONORM 600x400

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	62401231+62401231	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157120 1/2- 1/2	2 Cassetti 2 Drawers	
	66157125 1/3- 2/3	2 Tiroirs 2 Laden	
	66157140 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	///	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	

Modello	Motore	Cod. 5 m	Motore	Cod. 10 m	
 DAIQIRI 1160x700 0°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6152GK	 10 mt	64852010 EMT6152GK	
 DAIQIRI 1680x700 0°/+8°C	 5 mt	64852016 EMT6165GK	 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 DAIQIRI 2200x700 0°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK	 10 mt	64852026 NEK6213GK	

LINEA ECONOM TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA TEQUILA:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Angoli interni arrotondati
- 2-3 Porte refrigerate con maniglia incassata in alluminio e guarnizione magnetica
- Cassettiere neutre 3 o 4 Cassetti con maniglia in acciaio per contenimento bacinelle 600x400x70mm
- Piano di lavoro in granito rosa sardo 700-800mm di profondità
- Versione con portabacinelle indipendente e vetro di protezione per contenimento bacinelle GN 1/4 o GN 1/3
- Versione con piano forato, struttura in acciaio inox e vetro di protezione per contenimento bacinelle GN 1/4
- Motore incorporato lato destro o sinistro dell'operatore
- Refrigerazione tavolo: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Refrigerazione portabacinelle: Statica con serpentina annegata
- Temperatura d'esercizio tavolo refrigerato: **0°/+8°C** (ventilato)
- Temperatura d'esercizio portabacinelle refriger.: **+4°/+8°C** (statico)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice
- Evacuazione condensa: automatica
- Allestimento interno per porta: 1 Griglia 600x400 su Guide ad "L"
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

TEQUILA REFRIGERATED PIZZA TABLE ECONOMICAL LINE:

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- 2-3 stainless steel full doors with aluminium set-in-handle and magnetic gasket
- Neutral section with 3 and 4 drawers with horizontal stainless steel handle to hold bake-containers 600x400x70mm
- Worktop 700-800mm deep in Rosa Sardo granite
- Version with refrigerated independent top with protection glass structure to hold pans GN1/4 or GN1/3
- Version with hole, with s/s structure and protection glass structure to hold pans GN1/4
- Cooling installation with built-in compressor
- Table refrigeration system: Ventilated through painted against corrosion evaporator
- Top refrigeration system: Static through injected serpentine
- Table working temperature: **0°/+8°C** (ventilated)
- Top working temperature: **+4°/+8°C** (static)
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor
- Inside space fitting: 1xGrid 600x400mm with "L" runners pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4
- Power 230V/50Hz • Refrigerant R404a

TEQUILA ÖKONOMKÜHLPIZZATISCH:

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus eingespritztem Polyurethanschaum 50mm Dicke ohne CFC HCFC • Innen gerundete Ecke
- 2-3 Türen mit eingesetztem Aluminiumhandgriff und Magnetikdichtung
- Neutraler Schubladenblock mit 3 oder 4 Schubladen mit CNS Handgriff für Backschale 600x400x70mm
- Arbeitstop aus Granit Rosa Sardo 700mm oder 800mm tief
- Ausführung mit gekühlter Aufsatzvitrine mit Glasstruktur für GN-Behälter GN1/4 oder GN1/3
- Ausführung mit gelochtem Arbeitstop mit CNS-Struktur und Schutzglas für GN-Behälter GN1/4
- Eingebautes Aggregat
- Tischkühlung : Umlüftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Aufsatzvitrinenkühlung : Stillekühlung mit eingeschäumter Rohrserpentine
- Pizzatischarbeitstemperatur : **0°/+8°C** (Umluft)
- Aufsatzvitrinearbeitstemperatur: **+4°/+8°C** (Stille)
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop.
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat
- Innenausüstung für Kühlfach: 1xRost 600x400mm mit "L"-CNS-Schiene
- Regelbare CNS-FüÙe (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4
- Spannung 230V/50Hz • Kältemittel R404a

LIGNE ÉCONOMIQUE TABLES PIZZA RÉFRIGÉRÉS TEQUILA:

- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- 2-3 Portes pleines avec poignée encaissée en aluminium et joint magnétique
- Bloc à 3 et 4 tiroirs à pâtón neutres avec poignée en acier pour tablette 600x400x70mm
- Plan de travail en granite Rosa Sardo 700-800mm de profondeur
- Version avec porte bacs réfrigéré indépendant et avec vitrage de protection pour contenir bacs GASTRO GN1/4 et GN1/3
- Version avec plan de travail foré, structure en acier et vitrage de protection pour contenir bacs GASTRO GN1/4
- Groupe logé • Contrôle digital de la température
- Réfrigération de la table : Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Réfrigération de la porte bacs : statique par serpentine injectée
- Température de travail du table pizza: **0°/+8°C** (ventilé)
- Température de travail du porte bacs : **+4°/+8°C** (statique)
- Dégivrage automatique par simple pause
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud
- Equipement intérieur par baie: 1 Grille 600x400mm avec glissières à "L"
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz • Réfrigérant R404a
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4

ЭКОНОМИЧНАЯ ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ДЛЯ ПИЦЦЫ TEQUILA:

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- 2-3 двери с алюминиевой ручкой, с магнитным запирающим устройством
- Стойки с нейтральными выдвигаемыми ящиками со стальной ручкой, на 3 или 4 ящика для ёмкостей 600x400x70 мм
- Рабочая поверхность из гранита Rosa Sardo глубиной 700-800 мм
- Версия с независимой охлаждаемой витриной и защитным стеклом для ёмкостей GN 1/4 или GN 1/3
- Версия с перфорированной поверхностью из нержавеющей стали и защитным стеклом для ёмкостей GN 1/4
- Встроенный компрессор с правой или левой стороны
- Охлаждение холодильного стола: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Охлаждение охлаждаемой витрины: статическое со встроенным медным змеевиком
- Диапазон температур холодильного стола: **0°/+8°C** (вентилируемое)
- Диапазон температур охлаждаемой витрины: **+4°/+8°C** (статическое)
- Автоматическая система размораживания: с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое
- Внутреннее оборудование: 1xрешетка 600x400 со скользящими рельсами "L"
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V/50Hz • Газ - Фреон R404A
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55%(Cl.4)

Linea Econom Tavoli Refrigerati Pizzeria **TEQUILA**



Linea Econom Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA



TEQUILA 1600



LxPxH mm
1600x700x1150
1760x750x1100 (i)



600x400mm
N° 1 x 2



230 Kg / 250 Kg



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200030 TEQUILA EC 1600x700 2P+3C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 6 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 5 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 5 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 5 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 5 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

TEQUILA 2120



LxPxH mm
2120x700x1150
2300x750x1100 (i)



600x400mm
N° 1 x 3



270 Kg / 290 Kg



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200060 TEQUILA EC 2120x700 3P+3C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 9 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 9 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 8 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 8 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

Bacinelle in plastica ed in acciaio non incluse nel prezzo
Plastic and S/S containers not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



TEQUILA 1600



LxPxH mm
1600x800x1420
2000x900x1300 (i)



600x400mm
N° 1 x 2



250 Kg / 270 Kg



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200035 TEQUILA EC 1600x800 2P+3C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 7 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 7 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 7 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 6 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

TEQUILA 2120



LxPxH mm
2120x800x1420
2300x900x1300 (i)



600x400mm
N° 1 x 3



328 Kg / 348 Kg



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200062 TEQUILA EC 2120x800 3P+3C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 10 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 10 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 10 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 9 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 9 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

Linea Econom**Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA**

Caratteristiche comuni / Common features

**TEQUILA 1900**LxPxH mm
1900x800x1420
2000x900x1300 (i)600x400mm
N° 1 x 2

300 Kg / 320 Kg



N° 1 x 2

**MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG**COD. MOD.**

66198030 TEQUILA EC 1900x800 2P+4C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories ZubehörN° 9 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 9 S/S Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4N° 8 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/3
N° 8 S/S Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3**TEQUILA 1900**LxPxH mm
1900x800x1420
2000x900x1300 (i)600x400mm
N° 1 x 3

310 Kg / 330 Kg



N° 1 x 3

**MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG**COD. MOD.**

66198020 TEQUILA EC 1900x800 3P GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories ZubehörN° 9 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 9 S/S Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4N° 8 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 8 S/S Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3**Bacinelle in plastica ed in acciaio non incluse nel prezzo**
Plastic and S/S containers not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

Tavoli Refrigerati Pizzeria **TEQUILA**

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401231+62401231	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700250	Bacinella 600x400x70 Tray 600x400x70 Bac 600x400x70 Behälter 600x400x70	
-2°/+8°C	/ / / /	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	Composizione 1600 GN 1/4 Composition 1600 GN 1/4 Composition 1600 GN 1/4 Zusammensetzung 1600 GN 1/4	1xGN 1/2 + 2xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1600 GN 1/3 Composition 1600 GN 1/3 Composition 1600 GN 1/3 Zusammensetzung 1600 GN 1/3	1xGN 1/2 + 3xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1900 GN 1/4 Composition 1900 GN 1/4 Composition 1900 GN 1/4 Zusammensetzung 1900 GN 1/4	1xGN 1/2 + 4xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1900 GN 1/3 Composition 1900 GN 1/3 Composition 1900 GN 1/3 Zusammensetzung 1900 GN 1/3	1xGN 1/2 + 4xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione 2120 GN 1/4 Composition 2120 GN 1/4 Composition 2120 GN 1/4 Zusammensetzung 2120 GN 1/4	1xGN 1/2 + 6xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 2120 GN 1/3 Composition 2120 GN 1/3 Composition 2120 GN 1/3 Zusammensetzung 2120 GN 1/3	1xGN 1/2 + 6xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	

LINEA ARMADI REFRIGERATI OASIS 700/1400 Litri GASTRONORM 2/1:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 75mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Angoli interni arrotondati
- Porte cieche o Porte a vetro autochiudenti con guarnizione magnetica
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione o Statica con serpentina annegata
- Temperatura d' esercizio: **+2°/+8°C** (ventilato/statico); **-2°/+8°C** (ventilato/statico); **-18°/-20°C** (ventilato)
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni +2°/+8°C, con resistenza nelle versioni -2°/+8°C e -18°/-20°C
- Evaporazione acqua condensa automatica
- Controllo elettronico della temperatura
- Allestimento interno per porta: 3xGriglie GN 2/1 530x650mm su guide "U" antiribaltamento; su richiesta 6 coppie guide "L" per Teglie 600x400mm
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

UPRIGHT REFRIGERATORS OASIS 700/1400 LITRES GASTRONORM 2/1:

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 75mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- Stainless steel full door with vertical handle or glass door, with magnetic seal gasket
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion or static through serpentine pipe inside body
- Working temperature: **+2°/+8°C** (ventilated/static); **-2°/+8°C** (ventilated/static); **-18°/-20°C** (ventilated)
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause on the version +2°/+8°C and through electrical resistance on the versions -2°/+8°C and -18°/-20°C
- Automatic evaporation of defrosted water
- Digital temperature control device
- Inside space fitting: 3 x painted grids 650x530mm with stainless steel "U" runners/pais; On demand 600x400mm version with 6 "L" runners/pairs
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz.
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4.
- Refrigerant R404a

KÜHLSCHRANKLINIE OASIS 700/1400 LITER GASTRONORM 2/1:

- Aus bescheinigtem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus
- Isolierung 75mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC
- Innere gerundete Ecken
- Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff oder Glasür mit Magnetikdichtung
- Eingebautes Aggregat oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Umluftkühlung durch eingebauten lackierten Verdampfer oder Stillkühlung durch eingeschäumtem Serpentinverdampfer
- Arbeitstemperaturen: **+2°/+8°C** (Umluft/Stille); **-2°/+8°C** (Umluft/Stille); **-18°/-20°C** (Stille)
- Abtauung: durch Automatikpause für Ausführung +2°/+8°C; durch Elektrowiderstand für Ausführungen -2°/+8°C -18°/-20°C
- Automatische Abtauwasserverdunstung
- Digitaltemperaturregler
- Kühlfachausrüstung: 3 Röste 650x530mm mit "U" CNS-Schienen; Auf Wunsch 600x400mm Ausführung mit 6 "L" Paarschienen
- Regelbare CNS-Füße (aus Wunsch auf Räder)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a

LIGNE DES ARMOIRE FRIGOS OASIS 700/1400 LITRES GASTRONORM 2/1:

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolement 75mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs ronds
- Porte pleine avec poignée verticale ou porte vitrée avec joint magnétique
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion, ou version statique par serpentine dans la mono-coque
- Température de travail: **+2°/+8°C** (ventilé/statique); **-2°/+8°C** (ventilé/statique); **-18°/-20°C** (ventilé)
- Dégivrage automatique: par simple pause pour la version +2°/+8°C ou par résistance pour les versions -2°/+8°C et -18°/-20°C
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée
- Contrôle digital de la température
- Equipement intérieur de la baie: 3 grilles 650x530 avec glissières à "U" inox; sur demande version 600x400mm avec 6 paires glissières à "L" en dotation
- Pieds inox réglables
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4.
- Réfrigérant R404a

ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФОВ OASIS 700/1400 литров GASTRONORM 2/1:

- Корпус внутренний/внешний-нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 75 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- Глухие или стеклянные двери с автоматическим закрытием двери с магнитным запирающим устройством
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем; статическое со встроенным медным змеевиком
- Диапазон температур: **+2°/+8°C** (вентилируемое/статическое); **-2°/+8°C** (вентилируемое/статическое); **-18°/-20°C** (вентилируемое)
- Автоматическая система размораживания: с таймером в моделях с диапазоном температур +2°/+8°C; с разморозкой через тэн в моделях с диапазоном температур -2°/+8°C и -18°/-20°C
- Автоматическое испарение конденсата
- Электронный контроль температуры
- Внутреннее оборудование: 3 x решетки под gastronormности GN 2/1 530x650 мм со скользящими рельсами "U" антипрокидование; по запросу 6 пар рельсов "L" под противень 600x400 мм
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Armadi Refrigerati OASIS 700/1400 Lt GASTRONORM 2/1



Armadi Refrigerati OASIS 700 Lt GN 2/1

OASIS GN 2/1



OASIS 700 Lt



LxPxH mm
730x835x2095
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3



202 Kg / 218 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66003010 OASIS 700 +2°/+8°C PC

66003030 OASIS 700 -2°/+8°C PC

66003060 OASIS 700 -18°/-20°C PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66003012 OASIS 700 +2°/+8°C PC UR

66003032 OASIS 700 -2°/+8°C PC UR

66003062 OASIS 700 -18°/-20°C PC UR

**

OASIS 700 Lt



LxPxH mm
730x835x2095
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3



214 Kg / 230 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66003015 OASIS 700 +2°/+8°C PV

66003035 OASIS 700 -2°/+8°C PV

66003065 OASIS 700 -18°/-20°C PV

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66003017 OASIS 700 +2°/+8°C PV UR

66003037 OASIS 700 -2°/+8°C PV UR

66003067 OASIS 700 -18°/-20°C PV UR

**



Caratteristiche comuni / Common features

OASIS GN 2/1



OASIS 700 Lt



LxPxH mm
730x835x2095
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 2+2



202 Kg / 218 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66003020	OASIS 700 +2°/+8°C 2PC
66003040	OASIS 700 -2°/+8°C 2PC
66003070	OASIS 700 -18°/-20°C 2PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66003022	OASIS 700 +2°/+8°C 2PC UR
66003042	OASIS 700 -2°/+8°C 2PC UR
66003072	OASIS 700 -18°/-20°C 2PC UR

**

OASIS 700 Lt COMBI



LxPxH mm
730x835x2095
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 2+2



232 Kg / 248 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66003080	OASIS 700 COMBI +2+8°C/+2+8°C
66003085	OASIS 700 COMBI +2+8°C/-2+8°C
66003090	OASIS 700 COMBI -2+8°C/-2+8°C
66003091	OASIS 700 COMBI +2+8°C/-18-20°C
66003100	OASIS 700 COMBI -2+8°C/-18-20°C

**

Armadi Refrigerati OASIS 700 Lt GN 2/1

OASIS GN 2/1



OASIS 700 Lt FISH

LxPxH mm
730x835x2070
800x900x2300 (i)

STATIC

202 Kg / 218 Kg

N° 6
EQUIPPED FOR 600x400

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66003050 OASIS 700 FISH -5°/+8°C PC

SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66003052 OASIS 700 FISH -5°/+8°C PC UR

OASIS 700 Lt IGLOO

LxPxH mm
720x850x2070
800x900x2300 (i)

VENTILATED

160 Kg / 180 Kg

N° 2 GN 2/1
N° 2 GN 1/1

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66000600 OASIS 700 IGLOO +2+8°C/+3-18°C

66000605 OASIS 700 IGLOO -18-20°C/+3-18°C

Accessori Optional Accessories Zubehör

OASIS 700 Lt GN 2/1

OASIS GN 2/1

	Codice	Descrizione	
	64700082 GN 2/1 530x650mm 64700092 600x400 mm	Griglia Grate Grille Rost	
	60400066+60400066	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	60400068+60400068	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700180	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	64700255	Bacinella 600x400x130 Tray 600x400x130 Bac 600x400x130 Behälter 600x400x130	

Modello	Motore	Cod. 5 m	Motore	Cod. 10 m	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt	64852006 NEK6152GK	 10 mt	64852010 NEK6165GK	
 -18°/-20° C	 5 mt	64852506 T2168GK	 10 mt	64852520 J2192GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 5 mt	64852006 NEK6152GK	 10 mt	64852010 NEK6165GK	
 -18°/-20° C	 5 mt	64852520 J2192GK	 10 mt	64852526 J2212GK	

Armadi Refrigerati OASIS 1400 Lt GN 2/1

OASIS GN 2/1



OASIS 1400 Lt



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+3



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66003310	OASIS 1400 +2°/+8°C PC
66003340	OASIS 1400 -2°/+8°C PC
66003380	OASIS 1400 -18°/-20°C PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66003312	OASIS 1400 +2°/+8°C PC UR
66003342	OASIS 1400 -2°/+8°C PC UR
66003382	OASIS 1400 -18°/-20°C PC UR

**

OASIS 1400 Lt



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+3



304 Kg / 328 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66003315	OASIS 1400 +2°/+8°C PV
66003345	OASIS 1400 -2°/+8°C PV
66003385	OASIS 1400 -18°/-20°C PV

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66003317	OASIS 1400 +2°/+8°C PV UR
66003347	OASIS 1400 -2°/+8°C PV UR
66003387	OASIS 1400 -18°/-20°C PV UR

**



Caratteristiche comuni / Common features

OASIS GN 2/1



OASIS 1400 Lt



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+2+2



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66003320	OASIS 1400 +2°/+8°C 3PC
66003350	OASIS 1400 -2°/+8°C 3PC
66003390	OASIS 1400 -18°/-20°C 3PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66003322	OASIS 1400 +2°/+8°C 3PC UR
66003352	OASIS 1400 -2°/+8°C 3PC UR
66003392	OASIS 1400 -18°/-20°C 3PC UR

**

OASIS 1400 Lt



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 2+2+2+2



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66003330	OASIS 1400 +2°/+8°C 4PC
66003360	OASIS 1400 -2°/+8°C 4PC
66003400	OASIS 1400 -18°/-20°C 4PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66003332	OASIS 1400 +2°/+8°C 4PC UR
66003362	OASIS 1400 -2°/+8°C 4PC UR
66003402	OASIS 1400 -18°/-20°C 4PC UR

**

Armadi Refrigerati

OASIS 1400 Lt GN 2/1



Caratteristiche comuni / Common features

OASIS GN 2/1



OASIS 1400 Lt DIVIDER



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+3



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66003410 OASIS 1400 +2+8°C/+2+8°C PC

66003420 OASIS 1400 -2+8°C/-2+8°C PC

66003435 OASIS 1400 -2+8°C/-18-20°C PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD. EURO

66003412 OASIS 1400 +2+8°C/+2+8°C PC UR

66003422 OASIS 1400 -2+8°C/-2+8°C PC UR

66003437 OASIS 1400 -2+8°C/-18-20°C PC UR

**

OASIS 1400 Lt DIVIDER



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+2+2



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66003440 OASIS 1400 +2+8°C/+2+8°C 3PC

66003445 OASIS 1400 -2+8°C/-2+8°C 3PC

66003450 OASIS 1400 -2+8°C/-18-20°C 3PC

**



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD. EURO

66003442 OASIS 1400 +2+8°C/+2+8°C 3PC UR

66003447 OASIS 1400 -2+8°C/-2+8°C 3PC UR






66003452 OASIS 1400 -2+8°C/-18-20°C 3PC UR













**

Accessori Optional Accessories Zubehör

OASIS 1400 Lt GN 2/1

OASIS GN 2/1

	Codice	Descrizione	
	64700082 GN 2/1 530x650mm 64700092 600x400 mm	Griglia Grate Grille Rost	
	60400066+60400066	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	60400068+60400068	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700180	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 ← 5 mt →	64852016 NEK6181GK		 ← 10 mt →	64852020 NEK6210GK	
 -18°/-20° C	 ← 5 mt →	64852520 J2192GK		 ← 10 mt →	64852526 J2212GK	
 +2°/+8° C -2°/+8° C	 ← 5 mt →	64852016 NEK6181GK		 ← 10 mt →	64852020 NEK6210GK	
 -18°/-20° C	 ← 5 mt →	64852526 J2212GK		 ← 10 mt →	64852526 J2212GK	

Armadi Refrigerati

OASIS REVERSE 700/1400 Lt GN 2/1



OASIS GN 2/1



OASIS 700 Lt REVERSE



LxPxH mm
720x850x1940
800x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3



112 Kg / 128 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66000105 OASIS 700 REVERSE +2°/+8°C PC

66000110 OASIS 700 REVERSE -2°/+8°C PC

66000115 OASIS 700 REVERSE -18°/-20°C PC

Su richiesta 6 coppie guide "L" per teglie 600x400
On demand 600x400mm version with 6 "L" runners pairs

OASIS 1400 Lt REVERSE



LxPxH mm
1440x850x1940
1500x900x2300 (i)



530x650mm GN 2/1
N° 3+3



156 Kg / 180 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66000620 OASIS 1400 REVERSE +2°/+8°C PC

66000625 OASIS 1400 REVERSE -2°/+8°C PC

66000630 OASIS 1400 REVERSE -18°/-20°C PC

Su richiesta 6+6 coppie guide "L" per teglie 600x400
On demand 600x400mm version with 6+6 "L" runners pairs

Accessori Optional Accessories Zubehör

	Codice	Descrizione	
	64700082 GN 2/1 mm530x650	Griglia Grate Grille Rost	
	64700092 mm 600x400		
	60400066+60400066 "U"	Coppia Guide inox Inox Rails pair Couple Glissières inox Paar Schienen	
	60400068+60400068 "L"		

Armadi Refrigerati OASIS FISH



Caratteristiche comuni / Common features

OASIS GN 2/1



OASIS 700 Lt FISH



LxPxH mm
730x835x2095
800x900x2300 (i)



N° 6
EQUIPPED FOR 600x400



202 Kg / 218 Kg



STATIC



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66003050 OASIS 700 FISH -5°/+8°C PC



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66003052 OASIS 700 FISH -5°/+8°C PC UR

OASIS 1400 Lt FISH



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



N° 6
EQUIPPED FOR 600x400



280 Kg / 304 Kg



STATIC



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66003370 OASIS 1400 FISH -5°/+8°C PC





SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66003372 OASIS 1400 FISH -5°/+8°C PC UR

Accessori Optional Accessories Zubehör

	Codice	Descrizione	
	60400068+60400068	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700255	Bacinella 600x400x130 Tray 600x400x130 Bac 600x400x130 Behälter 600x400x130	

Armadio Refrigerato OASIS DELIFOOD 700/1400 Lt



Caratteristiche comuni / Common features

OASIS GN 2/1



OASIS DELIFOOD 700 Lt



LxPxH mm
720x850x2070
900x800x2300 (i)



112 Kg / 128 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66001500 OASIS DELIFOOD 700 PC **-2°/+40°C**
Capacity 100 Kg

OASIS DELIFOOD 1400 Lt



LxPxH mm
1440x850x2070
1500x900x2300 (i)



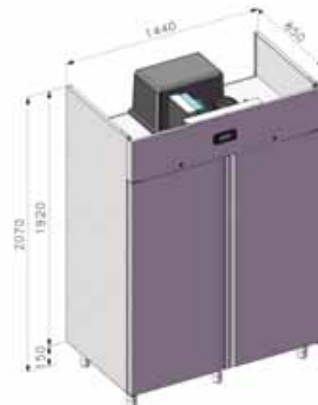
172 Kg / 196 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66001510 OASIS DELIFOOD 1400 PC **-2°/+40°C**
Capacity 180 Kg



Armadio Refrigerato OASIS DELIFOOD 700/1400 Lt



Caratteristiche comuni / Common features

OASIS GN 2/1



OASIS DELIFOOD 700 Lt

LxPxH mm
720x850x2070
 900x800x2300 (i)

112 Kg / 128 Kg

MOTORE INCORPORATO
 PLUG-IN
 GROUPE LOGÉ
 STECKFERTIG

COD. MOD.

66001505 OASIS DELIFOOD 700 PV **-2°/+40°C**
Capacity 100 Kg

OASIS DELIFOOD 1400 Lt

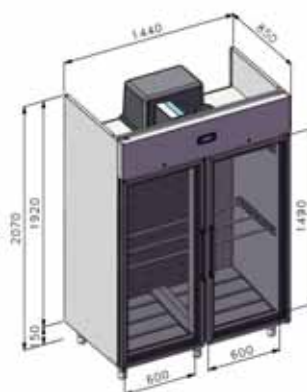
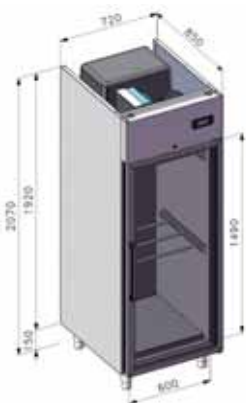
LxPxH mm
1440x850x2070
 1500x900x2300 (i)

172 Kg / 196 Kg

MOTORE INCORPORATO
 PLUG-IN
 GROUPE LOGÉ
 STECKFERTIG

COD. MOD.

66001515 OASIS DELIFOOD 1400 PV **-2°/+40°C**
Capacity 180 Kg



LINEA ARMADI REFRIGERATI OASIS GREEN 700/1400 Litri GASTRONORM 2/1:

- Tecnologia italiana al servizio dell' ambiente ad alto risparmio energetico accertato
- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 75mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Angoli interni arrotondati
- Porte cieche autochiudenti con guarnizione magnetica
- Motore incorporato
- Refrigerazione: Ventilata a monoblocco superiore GAS R290
- Temperatura d' esercizio: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-22°C** (ventilato)
- Sbrinamento intelligente automatico (interviene solo in presenza di formazione di ghiaccio)
- Evaporazione acqua condensa automatica
- Controllo elettronico della temperatura
- Allestimento interno per porta: 3xGriglie GN 2/1 530x650mm su guide "U" antiribaltamento; su richiesta 6 coppie guide "L" per Teglie 600x400mm
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R290



www.studio-54.it

UPRIGHT REFRIGERATORS OASIS GREEN 700/1400 LITRES GASTRONORM 2/1:

- Italian technology for the environment and for a certified high energy saving
- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 75mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket
- Cooling installation with built-in compressor
- Monobloc refrigeration system with refrigerant R290
- Working temperature: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-22°C**(ventilated)
- Automatic intelligent defrost where intervention is needed only in presence of ice formation
- Automatic evaporation of defrosted water
- Digital temperature control device
- Inside space fitting: 3 x painted grids 650x530mm with stainless steel "U" runners pairs; On demand 600x400mm version with 6 "L" runners pairs
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4.
- Refrigerant R290

LIGNE DES ARMOIRE FRIGOS OASIS GREEN 700/1400 LITRES GASTRONORM 2/1:

- Technologie italienne pour l'environnement et une grande économie d'énergie vérifié
- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolement 75mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs ronds
- Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
- Groupe logé R290
- Système de réfrigération à monobloc
- Température de travail: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-22°C** (ventilé);
- Dégivrage intelligent où on doit intervenir seulement en présence de formation de glace
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée
- Contrôle digital de la température
- Equipement intérieur de la baie: 3 grilles 650x530 avec glissières à "U" inox; sur demande version 600x400mm avec 6 paires glissières à "L" en dotation
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4.
- Réfrigérant R290

KÜHLSCHRANKLINIE OASIS GREEN 700/1400 LITER GASTRONORM 2/1:

- Italienische technologie zum Dienste der Umwelt und der großer zertifizierter Energieeinsparung
- Aus beschinigtem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus
- Isolierung 75mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC
- Innere gerundete Ecken
- Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff mit Magnetfildichtung
- Eingebautes Aggregat
- Umluftkühlung mit externem Verdampfer zur Erhöhung der Ladungskapazität
- Arbeitstemperaturen: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-22°C** (Umluft)
- Schliesslich mit intelligenter Entfrostdung, d.h. die Entfrostdung erfolgt nur bei Frostbildung
- Automatische Abtauungswasserverdunstung
- Digitaltemperaturenregler
- Kühlfachausrüstung: 3 Röste 650x530mm mit "U" CNS-Schienen; Auf Wunsch 600x400mm Ausführung mit 6 "L" Paarschienen
- Regelbare CNS-Füße (aus Wunsch auf Räder)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R290

LINIA CHLADILNYCH ŠKAFŮV OASIS GREEN 700/1400 litrov GASTRONORM 2/1:

- italská technologie, odpovídající normám služby ochrany окружающей среды с высоким энергосберегающим обеспечением
- Корпус внутренний/внешний-нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 75 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- Глухие двери с автоматическим закрытием двери с магнитным запирающим устройством
- Встроенный компрессор
- Охлаждение: вентилируемое верхним моноблоком GA3 R290
- Диапазон температур: **+2°/+8°C; -2°/+8°C; -18°/-22°C** (вентилируемое)
- Умная автоматическая система размораживания: включается только при формировании льда
- Автоматическое испарение конденсата
- Электронный контроль температуры
- Внутреннее оборудование: 3 x решетки под габаритности GN 2/1 530x650 мм со скользящими рельсами "U" антипрокидывание; по запросу 6 пар рельсов "L" под противень 600x400 мм
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ R290

Armadi Refrigerati **OASIS GREEN** 700/1400 Lt **RISPARMIO ENERGETICO**

OASIS - DAIGIURI
LINEA GREEN



Armadi Refrigerati OASIS GREEN GAS R290

OASIS - DAQUORI
LINEA GREEN



OASIS GREEN 700 Lt

	LxPxH mm 730x835x2095 800x900x2300 (i)		530x650mm GN 2/1 N° 3
	202 Kg / 218 Kg		

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66000810	OASIS GREEN 700 +2+8°C PC
66000815	OASIS GREEN 700 -2+8°C PC
66000820	OASIS GREEN 700 -18-22°C PC

Su richiesta 6 coppie guide "L" per teglie 600x400
On demand 600x400mm version with 6 "L" runners pairs

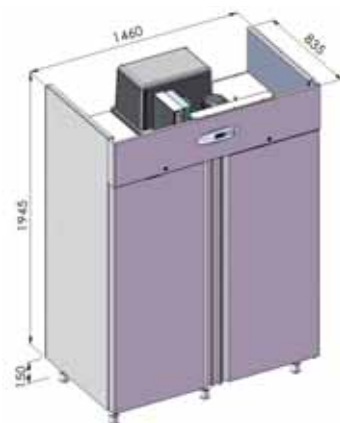
OASIS GREEN 1400 Lt

	LxPxH mm 1460x835x2095 1500x900x2300 (i)		530x650mm GN 2/1 N° 3+3
	280 Kg / 304 Kg		

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66001110	OASIS GREEN 1400 +2+8°C PC
66001115	OASIS GREEN 1400 -2+8°C PC
66001120	OASIS GREEN 1400 -18-22°C PC

Su richiesta 6+6 coppie guide "L" per teglie 600x400
On demand 600x400mm version with 6+6 "L" runners pairs





OASIS GREEN 700/1400 Lt GN 2/1

OASIS - DAIGIURI
LINEA GREEN

	Codice	Descrizione	
	64700082 GN 2/1 530x650mm 64700092 600x400 mm	Griglia Grate Grille Rost	
	60400066+60400066	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	60400068+60400068	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	



LINEA TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI GREEN

GASTRONORM 1/1:

- Tecnologia italiana al servizio dell' ambiente ad alto risparmio energetico accertato
- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Angoli interni arrotondati
- Porte cieche con guarnizione magnetica
- Motore incorporato
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore GAS R290
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C**; (ventilato)
- Sbrinamento intelligente automatico (interviene solo in presenza di formazione di ghiaccio)
- Evaporazione acqua condensa automatica
- Controllo elettronico della temperatura con funzioni HACCP
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia GN 1/1 530x325mm su guide "U" antiribaltamento
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R290



www.studio-54.it

REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI GREEN

GASTRONORM 1/1:

- Italian technology for the environment and for a certified high energy saving
- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket
- Cooling installation with built-in compressor
- Monobloc refrigeration system with refrigerant R290
- Working temperature: **0°/+8°C**; (ventilated)
- Automatic intelligent defrost where intervention is needed only in presence of ice formation
- Automatic evaporation of defrosted water
- Digital temperature control device
- Inside space fitting: 3 x painted grids 530x325mm with stainless steel "U" runners pairs
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4.
- Refrigerant R290

TABLES RÉFRIGÉRÉS DAIQUIRI GREEN

GASTRONORM GN1/1:

- Technologie italienne pour l'environnement et une grande économie d'énergie vérifié
- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolement 60mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs ronds
- Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
- Groupe logé R290
- Système de réfrigération à monobloc
- Température de travail: **0°/+8°C**; (ventilé);
- Dégivrage intelligent où on doit intervenir seulement en présence de formation de glace
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée
- Contrôle digital de la température
- Equipement intérieur de la baie: 3 grilles 530x325 avec glissières à "U" inox;
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4.
- Réfrigérant R290

DAIQUIRI GREEN GASTRONORM GN1/1

KÜHLTISCHLINIE:

- Italienische technologie zum Dienste der Umwelt und der großer zertifizierter Energieeinsparung
- Aus beschleunigtem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus
- Isolierung 60mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC
- Innere gerundete Ecken
- Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff mit Magnetfildichtung
- Eingebautes Aggregat
- Umluftkühlung mit externem Verdampfer zur Erhöhung der Ladungskapazität
- Arbeitstemperaturen: **0°/+8°C**; (Umluft)
- Schliesslich mit intelligenter Entfrostdung, d.h. die Entfrostdung erfolgt nur bei Frostbildung
- Automatische Abtauungswasserverdunstung
- Digitaltemperaturenregler
- Kühlfachausrüstung: 3 Roste 530x325mm mit "U" CNS-Schienen;
- Regelbare CNS-FüÙe (aus Wunsch auf Räder)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R290

LINIA CHLADILYCH STOLOV DAIQUIRI GREEN

GASTRONORM 1/1:

- итальянская технология, соответствующая нормам службы охраны окружающей среды с высоким энергосберегающим обеспечением
- Корпус внутренний/внешний-нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 60 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- Глухие двери с автоматическим закрытием двери с магнитным запирающим устройством
- Встроенный компрессор
- Охлаждение: вентилируемое верхним моноблоком GA3 R290
- Диапазон температур: **0°/+8°C**; (вентилируемое)
- Умная автоматическая система размораживания: включается только при формировании льда
- Автоматическое испарение конденсата
- Электронный контроль температуры
- Внутреннее оборудование: 3 x решетки под габаритности GN 2/1 530x325 мм со скользящими рельсами "U" антипрокидывание;
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ R290

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI GREEN GASTRONORM 1/1 RISPARMIO ENERGETICO

OASIS - DAIQUIRI
LINEA GREEN



OASIS - DAIQUIRI
LINEA GREEN

DAIQUIRI GREEN GN 1/1



87 Kg 109 Kg	MOTORE INCORPORATO PLUG-IN GROUPE LOGÉ STECKFERTIG
LxPxH mm 1280x700x860 1350x750x1100 (i)	COD. MOD. 66141000 DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C 1280x700 - GN 1/1
LxPxH mm 1280x700x860+100 1350x750x1100 (i)	COD. MOD. 66141005 DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C 1280x700 - GN 1/1
LxPxH mm 1280x700x820 1350x750x1100 (i)	COD. MOD. 66141010 DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C 1280x700 - GN 1/1

DAIQUIRI GREEN GN 1/1



120 Kg 147 Kg	MOTORE INCORPORATO PLUG-IN GROUPE LOGÉ STECKFERTIG
LxPxH mm 1740x700x860 1760x750x1100 (i)	COD. MOD. 66141020 DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C 1740x700 - GN 1/1
LxPxH mm 1740x700x860+100 1760x750x1100 (i)	COD. MOD. 66141025 DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C 1740x700 - GN 1/1
LxPxH mm 1740x700x820 1760x750x1100 (i)	COD. MOD. 66141030 DAIQUIRI GREEN 0°/+8°C 1740x700 - GN 1/1

DATI TECNICI

Gas Freon: R290

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space

1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

139 Kg
171 Kg



DAIQUIRI GREEN GN 1/1

COD. MOD.

66141040 DAIQUIRI GREEN **0/+8°C**
2200x700 - GN 1/1

LxPxH mm
2200x700x860
(i) 2300x750x1100



COD. MOD.

66141045 DAIQUIRI GREEN **0/+8°C**
2200x700 - GN 1/1

LxPxH mm
2200x700x860+100
(i) 2300x750x1100



COD. MOD.

66141050 DAIQUIRI GREEN **0/+8°C**
2200x700 - GN 1/1

LxPxH mm
2200x700x820
(i) 2300x750x1100



OASIS - DAIQUIRI
LINEA GREEN

Accessori Optional Accessories Zubehör

	Codice	Descrizione	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66158000 1/2- 1/2 66158005 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66158010 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	

TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI GASTRONORM 1/1:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere 2-3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica
- Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione o Statica
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C** (ventilato); **+2°/+8°C** (statico) **-18°/-20°C** (ventilato)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni 0°/+8°C; con resistenza nelle versioni -18°/-20°C
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia GN 1/1 530x325mm su guide "U" antiribaltamento
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI GASTRONORM 1/1:

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle with magnetic seal gasket
- Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion or Static
- Working temperature: **0°/+8°C** (ventilated); **+2°/+8°C** (static); **-18°/-20°C** (ventilated)
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause on positive temperature version; through electrical resistance on negative temperature version
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1 x grid 530x325mm with "U" runners pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404a

DAIQUIRI GASTRONORM GN1/1 KÜHLTISCHLINIE:

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschäum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türe oder Schubladenblock 2/3 Laden mit CNS-Handgriff
- Geschäumtes Arbeitstop aus CNS AISI 304 mit oder ohne hintere Aufkantung
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Kühlung: Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer (Auf Wunsch Stillekühlung)
- Arbeitstemperatur : **0°/+8°C** (Umluft); **+2°/+8°C** (Stille); **-18°/-20°C** (Umluft)
- Digitaltemperaturenregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop für Normaltemperaturenausführung und durch Elektrowiderstand für Negativtemperaturenausführung
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; Direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausrüstung für Kühlfach: 1xRost 530x325mm mit "U"-CNS-Schiene
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a

TABLES RÉFRIGÉRÉS DAIQUIRI GASTRONORM GN1/1:

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2-3 tiroirs avec poignée horizontale en acier avec joint magnétique
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolation de polyuréthane sans ou avec dossier arrière (sur demande)
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion ou statique
- Température de travail : **0°/+8°C** (ventilé); **+2°/+8°C** (statique); **-18°/-20°C** (ventilé)
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause pour la version 0°/+8° C; par résistance électrique pour la version -18°/-20° C
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur pour baie : 1 grille 530x325mm avec glissières à "U" sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404a

LINIJA CHLADILYCH STOLOV DAIQUIRI GASTRONORM 1/1:

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2-3 ящика, с алюминиевой ручкой
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем; Статическое
- Диапазон температур: **0°/+8°C** (вентилируемое); **+2°/+8°C** (статическое); **-18°/-20°C** (вентилируемое)
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания: с таймером для моделей с диапазоном температур 0°/+8°C; с электрическим сопротивлением для моделей с диапазоном температур -18°/-20°C
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: по 1 решетке GN 1/1 530x325 мм со скользящими рельсами "U" из нержавеющей стали
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V/50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4) • Газ - Фреон R404A

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI GASTRONORM 1/1 prof. 700mm

DAIQUIRI GN 1/1



Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C & -18°/-20°C GN 1/1 prof.700 VENTILATED

DAIQUIRI GN 1/1



66 Kg
81 Kg



LxPxH mm
920x700x850
1350x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66100012 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 920x700

66100013 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 920x700



LxPxH mm
920x700x850+100
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100017 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 920x700

66100018 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 920x700



LxPxH mm
920x700x810
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100022 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 920x700

66100023 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 920x700

DAIQUIRI GN 1/1



57 Kg
72 Kg



LxPxH mm
720x700x850
1350x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66100072 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 720x700

66100073 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 720x700



LxPxH mm
720x700x850+100
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100077 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 720x700

66100078 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 720x700



LxPxH mm
720x700x810
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100082 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 720x700

66100083 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 720x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66103500 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1260x700

66104310 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1260x700

COD. MOD.

66103505 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1260x700

66104315 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1260x700

COD. MOD.

66103510 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1260x700

66104320 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1260x700

80 Kg
102 Kg



LxPxH mm
1260x700x850
(i) 1350x750x1100

LxPxH mm
1260x700x850+100
1350x750x1100 (i)

LxPxH mm
1260x700x810
(i) 1350x750x1100



DAIQUIRI GN 1/1



DAIQUIRI GN 1/1



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66103590 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1040x700

66104400 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1040x700

COD. MOD.

66103595 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1040x700

66104405 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1040x700

COD. MOD.

66103600 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1040x700

66104410 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1040x700

62 Kg
81 Kg



LxPxH mm
1040x700x850
(i) 1350x750x1100

LxPxH mm
1040x700x850+100
1350x750x1100 (i)

LxPxH mm
1040x700x810
(i) 1350x750x1100



DAIQUIRI GN 1/1



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 74-75

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C & -18°/-20°C GN 1/1 prof.700 VENTILATED

DAIQUIRI GN 1/1



110 Kg
137 Kg



LxPxH mm
1720x700x850
1760x750x1100 (i)



LxPxH mm
1720x700x850+100
1760x750x1100 (i)



LxPxH mm
1720x700x810
1760x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66103680 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 1720x700

66104490 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 1720x700

COD. MOD.

66103685 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 1720x700

66104495 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 1720x700

COD. MOD.

66103690 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 1720x700

66104500 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 1720x700

DAIQUIRI GN 1/1



89 Kg
116 Kg



LxPxH mm
1500x700x850
1760x750x1100 (i)



LxPxH mm
1500x700x850+100
1760x750x1100 (i)



LxPxH mm
1500x700x810
1760x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66103815 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 1500x700

66104625 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 1500x700

COD. MOD.

66103820 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 1500x700

66104630 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 1500x700

COD. MOD.

66103825 DAIQUIRI **0°/+8°C** GN 1500x700

66104635 DAIQUIRI **-18°/-20°C** GN 1500x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66103950 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 2180x700

66104760 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 2180x700

COD. MOD.

66103955 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 2180x700

66104765 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 2180x700

COD. MOD.

66103960 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 2180x700

66104770 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 2180x700

125 Kg
157 Kg



LxPxH mm
2180x700x850
(i) 2300x750x1100



LxPxH mm
2180x700x850+100
2300x750x1100 (i)



LxPxH mm
2180x700x810
(i) 2300x750x1100



DAIQUIRI GN 1/1



DAIQUIRI GN 1/1



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66104130 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1960x700

66104940 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1960x700

COD. MOD.

66104135 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1960x700

66104945 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1960x700

COD. MOD.

66104140 DAIQUIRI **0/+8°C** GN 1960x700

66104950 DAIQUIRI **-18/-20°C** GN 1960x700

104 Kg
136 Kg



LxPxH mm
1960x700x850
(i) 2300x750x1100



LxPxH mm
1960x700x850+100
2300x750x1100 (i)



LxPxH mm
1960x700x810
(i) 2300x750x1100



DAIQUIRI GN 1/1













Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 74-75

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQUIRI GN 1/1 prof. 700mm

	Codice	Descrizione	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66157005 1/2- 1/2 66157015 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66157010 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	///	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	66157210	Cassetto neutro Neutral drawer Tiroir seche Trockenladen	
	63500900 * Solo nella versione 0+8°C * On 0/+8°C version only * Seulement en version 0/+8°C * Nur für 0/+8°C Kühlausführung	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung	

DAIQIRI 0°/+8°C GN 1/1 prof. 700mm

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 DAIQUIRI 720x700 0°/+8°C	 5 mt	64852006 EMT6152GK		 10 mt	64852006 EMT6152GK	
 DAIQUIRI 1040x700 0°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6165GK		 10 mt	64852016 NEK6181GK	
 DAIQUIRI 1500x700 0°/+8°C	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 DAIQUIRI 1960x700 0°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK		 10 mt	64852026 NEK6213GK	

DAIQIRI GN 1/1

DAIQIRI -18°/-20°C GN 1/1 prof. 700mm

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 DAIQUIRI 720x700 -18°/-20°C	 5 mt	64850077 NEK2134GK		 10 mt	64852500 NEK2150GK	
 DAIQUIRI 1040x700 -18°/-20°C	 5 mt	64852500 NEK2150GK		 10 mt	64852506 NT2168GK	
 DAIQUIRI 1500x700 -18°/-20°C	 5 mt	64852516 NT2180GK		 10 mt	64852520 NJ2192GK	
 DAIQUIRI 1960x700 -18°/-20°C	 5 mt	64852516 NT2180GK		 10 mt	64852520 NJ2192GK	

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1 prof.700mm STATIC

DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1



80 Kg
102 Kg



LxPxH mm
1260x700x850
1350x750x1100 (i)



LxPxH mm
1260x700x850+100
1350x750x1100 (i)



LxPxH mm
1260x700x810
1350x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66105120

DAIQUIRI GN ST 1260x700

COD.

MOD.

66105125

DAIQUIRI GN ST 1260x700

COD.

MOD.

66105130

DAIQUIRI GN ST 1260x700

DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1



62 Kg
81 Kg



LxPxH mm
1040x700x850
1350x750x1100 (i)



LxPxH mm
1040x700x850+100
1350x750x1100 (i)



LxPxH mm
1040x700x810
1350x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66105210

DAIQUIRI GN ST 1040x700

COD.

MOD.

66105215

DAIQUIRI GN ST 1040x700

COD.

MOD.

66105220

DAIQUIRI GN ST 1040x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.
66105300 DAIQUIRI GN ST 1720x700

110 Kg
137 Kg



DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1

LxPxH mm
1720x700x850
(i) 1760x750x1100



COD. MOD.
66105305 DAIQUIRI GN ST 1720x700

LxPxH mm
1720x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. MOD.
66105310 DAIQUIRI GN ST 1720x700

LxPxH mm
1720x700x810
(i) 1760x750x1100



DAIQUIRI GN 1/1



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.
66105435 DAIQUIRI GN ST 1500x700

89 Kg
116 Kg



DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1

LxPxH mm
1500x700x850
(i) 1760x750x1100



COD. MOD.
66105440 DAIQUIRI GN ST 1500x700

LxPxH mm
1500x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. MOD.
66105445 DAIQUIRI GN ST 1500x700

LxPxH mm
1500x700x810
(i) 1760x750x1100



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 79

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1 prof.700mm STATIC



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQURI +2°/+8°C GN 1/1



125 Kg
157 Kg



LxPxH mm
2180x700x850
2300x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66105570 DAIQUIRI GN ST 2180x700



LxPxH mm
2180x700x850+100
2300x750x1100 (i)



COD. MOD.

66105575 DAIQUIRI GN ST 2180x700



LxPxH mm
2180x700x810
2300x750x1100 (i)



COD. MOD.

66105580 DAIQUIRI GN ST 2180x700

DAIQURI +2°/+8°C GN 1/1



104 Kg
136 Kg



LxPxH mm
1960x700x850
2300x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66105750 DAIQUIRI GN ST 1960x700



LxPxH mm
1960x700x850+100
2300x750x1100 (i)



COD. MOD.

66105755 DAIQUIRI GN ST 1960x700



LxPxH mm
1960x700x810
2300x750x1100 (i)



COD. MOD.

66105760 DAIQUIRI GN ST 1960x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE







NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQUIRI +2°/+8°C GN 1/1 prof. 700mm STATIC

	Codice	Descrizione
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses
	66157005 1/2- 1/2 66157015 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden
	66157010 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden
	66157210	Cassetto neutro Neutral drawer Tiroir seche Trockenladen
	63500900	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung

DAIQUIRI GN 1/1

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m
 DAIQUIRI 1040x700 +2°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6165GK		 10 mt	64852016 NEK6181GK
 DAIQUIRI 1500x700 +2°/+8°C	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK
 DAIQUIRI 1960x700 +2°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK		 10 mt	64852026 NEK6213GK

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1 prof.700mm VENTILATED

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1 +VASCA LAVELLO



80 Kg
102 Kg



LxPxH mm
1320x700x850
1350x750x1100 (i)



GN 1/1
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66170010	DAIQUIRI GN 1320x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxTxH 340x340x200mm)
----------	--

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1 +VASCA LAVELLO



80 Kg
102 Kg



LxPxH mm
1320x700x850+100
1350x750x1100 (i)



GN 1/1
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66170020	DAIQUIRI GN 1320x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxTxH 340x340x200mm)
----------	--

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66170040	DAIQIRI GN 1780x700

- + VASCA LAVELLO
(LxPxH 340x340x200mm)
- + SINK
(WxDxH 340x340x200mm)
- + PLONGE
(LxPxH 340x340x200mm)
- + BECK
(BxTxH 340x340x200mm)
- + РАКОВИНА
(ШxГxB 340x340x200mm)

110 Kg
137 Kg



LxPxH mm
1780x700x850
(i) 1960x750x1100



GN 1/1
N° 1 x 3



N° 1 x 3



DAIQIRI 0°/+8°C GN 1/1
+VASCA LAVELLO



DAIQIRI GN 1/1



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66170050	DAIQIRI GN 1780x700

- + VASCA LAVELLO
(LxPxH 340x340x200mm)
- + SINK
(WxDxH 340x340x200mm)
- + PLONGE
(LxPxH 340x340x200mm)
- + BECK
(BxTxH 340x340x200mm)
- + РАКОВИНА
(ШxГxB 340x340x200mm)

110 Kg
137 Kg



LxPxH mm
1780x700x850+100
1960x750x1100 (i)



GN 1/1
N° 1 x 3



N° 1 x 3



DAIQIRI 0°/+8°C GN 1/1
+VASCA LAVELLO



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 83

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1 prof.700mm VENTILATED




Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1 +VASCA LAVELLO

DAIQUIRI GN 1/1



 125 Kg
157 Kg

 LxPxH mm
2240x700x850
2300x750x1100 (i)

 GN 1/1
N° 1 x 4

 N° 1 x 4




 **MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66170070	DAIQUIRI GN 2240x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxГxB 340x340x200mm)

DAIQUIRI 0°/+8°C GN 1/1 +VASCA LAVELLO

 125 Kg
157 Kg

 LxPxH mm
2240x700x850+100
2300x750x1100 (i)

 GN 1/1
N° 1 x 4

 N° 1 x 4



 **MOTORE INCORPORATO**
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66170080	DAIQUIRI GN 2240x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxГxB 340x340x200mm)

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

DAIQURI 0°/+8°C GN 1/1 prof. 700mm VENTILATED

	Codice	Descrizione	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66157005 1/2- 1/2 66157015 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66157010 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	/ / / /	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	63500900	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung	

DAIQURI GN 1/1

Tavoli Refrigerati MANHATTAN +2°/+8°C GN 1/1 prof.700mm VENTILATED

MANHATTAN 1012 +2°/+8°C



75 Kg
95 Kg



LxPxH mm
1012x700x850
1350x750x1100 (i)



LxPxH mm
1012x700x850+100
1350x750x1100 (i)



LxPxH mm
1012x700x850
1350x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66180020

MANHATTAN 1012x700

COD.

MOD.

66180030

MANHATTAN 1012x700

COD.

MOD.

66180010

SALADETTE 1012x700

DAQUIRI GN 1/1

MANHATTAN 900 +2°/+8°C



65 Kg
80 Kg



LxPxH mm
900x700x850
1050x800x1100 (i)



LxPxH mm
900x700x850+100
1050x800x1100 (i)



LxPxH mm
900x700x850
1050x800x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66180015

MANHATTAN 900x700

COD.

MOD.

66180018

MANHATTAN 900x700

COD.

MOD.

66180005

SALADETTE 900x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A





1 Griglia GN 1/1 530x325mm per porta / 1 Grate GN 1/1 530x325mm for space
1 Grille GN 1/1 530x325mm pour baie / 1 Rost GN 1/1 530x325mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



MANHATTAN-SALADETTE L=1012 / L=900 +2°/+8°C prof. 700mm VENTILATED

	Codice	Descrizione	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	Composizione SALADETTE 1012 Composition SALADETTE 1012 Composition SALADETTE 1012 Zusammensetzung SALADETTE 1012	2xGN 1/2 + 3xGN 1/3 + 3xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione SALADETTE 900 Composition SALADETTE 900 Composition SALADETTE 900 Zusammensetzung SALADETTE 900	2xGN 1/2 + 4xGN 1/4 + 3xGN 1/6 h=100	

DAIQUIRI GN 1/1

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI COMBI prof. 700mm VENTILATED

DAIQUIRI GN 1/1



DAIQUIRI COMBI



LxPxH mm
1680x700x850
1760x750x1100 (i)



600x400 mm
N° 1 x 2



105 Kg / 127 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66140000 DAIQUIRI COMBI 1680x700
0°+8°C / 0°+8°C

66140003 DAIQUIRI COMBI 1680x700
-18°-20°C / 0°+8°C

DAIQUIRI COMBI



LxPxH mm
1900x700x850
1960x750x1100 (i)



600x400 mm
N° 1 x 1



125 Kg / 152 Kg



GN 1/1 530x325 mm
N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66140010 DAIQUIRI COMBI 1900x700
0°+8°C / 0°+8°C

66140050 DAIQUIRI COMBI 1900x700
-18°-20°C / 0°+8°C

66140012 DAIQUIRI COMBI 1900x700
0°+8°C / -18°-20°C



Caratteristiche comuni / Common features



DAIQUIRI GN 1/1

DAIQUIRI COMBI



LxPxH mm
2420x700x850
2460x750x1100 (i)



600x400 mm
N° 1 x 1



150 Kg / 170 Kg



GN 1/1 530x325 mm
N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66140015 DAIQUIRI COMBI 2420x700
0°+8°C / 0°+8°C

66140055 DAIQUIRI COMBI 2420x700
-18°-20°C / 0°+8°C

66140057 DAIQUIRI COMBI 2420x700
0°+8°C / -18°-20°C

DAIQUIRI COMBI



LxPxH mm
2180x700x850
2300x750x1100 (i)



GN 1/1 530x325 mm
N° 1 x 4



140 Kg / 172 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66140020 DAIQUIRI COMBI 2180x700
0°+8°C / 0°+8°C

66140060 DAIQUIRI COMBI 2180x700
-18°-20°C / 0°+8°C

Tavoli Refrigerati

DAIQUIRI COMBI prof. 700mm VENTILATED



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI GN 1/1



DAIQUIRI COMBI



LxPxH mm
2650x700x850
2750x750x1100 (i)



GN 1/1 530x325 mm
N° 1 x 5



160 Kg / 192 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66140025 DAIQUIRI COMBI 2650x700
0°+8°C / 0°+8°C

66140065 DAIQUIRI COMBI 2650x700
-18°-20°C / 0°+8°C

66140027 DAIQUIRI COMBI 2650x700
0°+8°C / -18°-20°C

DAIQURI COMBI prof. 700mm VENTILATED

	Codice	Descrizione
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses
	66157005 1/2- 1/2	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden
	66157015 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden
	66157010 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden
	63500900 * Solo nella versione 0/+8°C * On 0/+8°C version only * Seulement en version 0/+8°C * Nur für 0/+8°C Kühlungsausführung	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung

DAIQURI GN 1/1

TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI EURONORM EN 600x400:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassefiere 2-3 Cassefiere maniglia acciaio e guarnizione magnetica
- Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione o Statica
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C** (ventilato); **+2°/+8°C** (statico) **-18°/-20°C** (ventilato)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni 0°/+8°C; con resistenza nelle versioni -18°/-20°C
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia 600x400mm su guide "U" antiribaltamento; su richiesta 3 coppie guide "L" per inserimento teglie 600x400mm
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it

REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI BAKENORM 600x400:

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle with magnetic seal gasket
- Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion or Static
- Working temperature: **0°/+8°C** (ventilated); **+2°/+8°C** (static); **-18°/-20°C** (ventilated)
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause on positive temperature version; through electrical resistance on negative temperature version
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1xGrid 600x400mm with "U" runners pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4
- Refrigerant R404a

DAIQUIRI BACKNORM 600x400 KÜHLTISCHLINIE:

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschäum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türe oder Schubladenblock 2-3 Laden mit CNS-Handgriff
- Geschäumtes Arbeitstop aus CNS AISI 304 mit oder ohne hintere Aufkantung
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Kühlung: Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer (Auf Wunsch Stillkühlung)
- Arbeitstemperatur : **0°/+8°C** (Umluft); **+2°/+8°C** (Stille); **-18°/-20°C** (Umluft)
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop für Normaltemperaturlösung und durch Elektrowiderstand für Negativtemperaturlösung
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; Direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausrüstung für Kühlfach: 1xRost 600x400mm mit "U"CNS-Schiene
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a

TABLES RÉFRIGÉRÉS DAIQUIRI PÂTISSERIE 600x400:

- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2-3 tiroirs avec poignée horizontale en acier avec joint magnétique
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolation de polyuréthane sans ou avec dossier arrière (sur demande)
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion ou statique
- Température de travail : **0°/+8°C** (ventilé); **+2°/+8°C** (statique); **-18°/-20°C** (ventilé)
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause pour la version 0°/+8°C; par résistance électrique pour la version -18°/-20°C
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur pour baie : 1xGrille 600x400mm avec glissières à "U" sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404a

ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ DAIQUIRI EURONORM EN 600x400:

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2-3 ящика, с алюминиевой ручкой
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем; Статическое
- Диапазон температур: **0°/+8°C** (вентилируемое); **+2°/+8°C** (статическое); **-18°/-20°C** (вентилируемое)
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания: с таймером для моделей с диапазоном температур 0°/+8°C; с электрическим сопротивлением для моделей с диапазоном температур -18°/-20°C
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: по 1 решетке 600x400 мм со скользящими рельсами "U" из нержавеющей стали
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V/50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4) • Газ - Фреон R404A

Tavoli Refrigerati **DAIQUIRI** **EURONORM 600x400** prof. 700mm

DAIQUIRI EN
600x400



Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C & -18°/-20°C EN 600x400 prof.700mm VENTILATED

DAIQUIRI EN 600x400



66 Kg
81 Kg



LxPxH mm
920x700x850
1350x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66100010 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 920x700

66100011 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 920x700



LxPxH mm
920x700x850+100
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100015 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 920x700

66100016 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 920x700



LxPxH mm
920x700x810
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100020 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 920x700

66100021 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 920x700

DAIQUIRI EN 600x400



57 Kg
72 Kg



LxPxH mm
720x700x850
1350x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66100070 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 720x700

66100071 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 720x700



LxPxH mm
720x700x850+100
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100075 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 720x700

66100076 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 720x700



LxPxH mm
720x700x810
1350x750x1100 (i)



COD. MOD.

66100080 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 720x700

66100081 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 720x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66105930 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 1380x700

66100940 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 1380x700

COD. MOD.

66105935 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 1380x700

66100945 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 1380x700

COD. MOD.

66105940 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 1380x700

66100950 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 1380x700

87 Kg
109 Kg



LxPxH mm
1380x700x850
(i) 1460x750x1100



LxPxH mm
1380x700x850+100
1460x750x1100 (i)



LxPxH mm
1380x700x810
(i) 1460x750x1100



DAIQUIRI EN 600x400



DAIQUIRI EN
600x400



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66106020 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 1160x700

66101030 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 1160x700

COD. MOD.

66106025 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 1160x700

66101035 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 1160x700

COD. MOD.

66106030 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 1160x700

66101040 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 1160x700

69 Kg
88 Kg



LxPxH mm
1160x700x850
(i) 1460x750x1100



LxPxH mm
1160x700x850+100
1460x750x1100 (i)



LxPxH mm
1160x700x810
(i) 1460x750x1100



DAIQUIRI EN 600x400



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 96-97

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C & -18°/-20°C EN 600x400 prof.700mm VENTILATED

DAIQUIRI EN 600x400



120 Kg
147 Kg



LxPxH mm
1900x700x850
1960x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66106110 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 1900x700

66101120 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 1900x700



LxPxH mm
1900x700x850+100
1960x750x1100 (i)



COD. MOD.

66106115 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 1900x700

66101125 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 1900x700



LxPxH mm
1900x700x810
1960x750x1100 (i)



COD. MOD.

66106120 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 1900x700

66101130 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 1900x700

DAIQUIRI EN 600x400



99 Kg
126 Kg



LxPxH mm
1680x700x850
1760x750x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66106245 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 1680x700

66101255 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 1680x700



LxPxH mm
1680x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD. MOD.

66106250 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 1680x700

66101260 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 1680x700



LxPxH mm
1680x700x810
1760x750x1100 (i)



COD. MOD.

66106255 DAIQUIRI **0°/+8°C** EN 1680x700

66101265 DAIQUIRI **-18°/-20°C** EN 1680x700

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66106380 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 2420x700

66101390 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 2420x700

COD. MOD.

66106385 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 2420x700

66101395 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 2420x700

COD. MOD.

66106390 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 2420x700

66101400 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 2420x700

139 Kg
171 Kg



LxPxH mm
2420x700x850
(i) 2460x750x1100



LxPxH mm
2420x700x850+100
2460x750x1100 (i)



LxPxH mm
2420x700x810
(i) 2460x750x1100



DAIQUIRI EN 600x400



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66106560 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 2200x700

66101570 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 2200x700

COD. MOD.

66106565 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 2200x700

66101575 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 2200x700

COD. MOD.

66106570 DAIQUIRI **0/+8°C** EN 2200x700

66101580 DAIQUIRI **-18/-20°C** EN 2200x700

118 Kg
150 Kg



LxPxH mm
2200x700x850
(i) 2300x750x1100



LxPxH mm
2200x700x850+100
2300x750x1100 (i)



LxPxH mm
2200x700x810
(i) 2300x750x1100



DAIQUIRI EN 600x400












Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 96-97

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQUIRI EN 600x400 prof. 700mm

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401230+62401230 "U" 62401231+62401231 "L"	Coppia Guide inox Inox Rails pair Couple Glissières inox Paar Schienen	
	64700553/64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66157030 1/2- 1/2 66157040 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66157035 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	///	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	66157210	Cassetto neutro Neutral drawer Tiroir seche Trockenladen	
	63500905 * Solo nella versione 0+8°C * On 0/+8°C version only * Seulement en version 0/+8°C * Nur für 0/+8°C Kühlungsausführung	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung	
	62500430	Telaio scorrevole per bacinelle 600x400 Sliding frame for pizza trays 600x400 Châssis coulissant pour bacs pizza 600x400 Schiebenrahmen für Pizzabehälter 600x400	

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof. 700mm

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 DAIQUIRI 720x700 0°/+8°C	 5 mt	64852006 EMT6152GK		 10 mt	64852006 EMT6152GK	
 DAIQUIRI 1160x700 0°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6165GK		 10 mt	64852016 NEK6181GK	
 DAIQUIRI 1680x700 0°/+8°C	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 DAIQUIRI 2200x700 0°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK		 10 mt	64852026 NEK6213GK	

DAIQUIRI EN
600x400

DAIQUIRI -18°/-20°C EN 600x400 prof. 700mm

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 DAIQUIRI 720x700 -18°/-20°C	 5 mt	64850077 NEK2134GK		 10 mt	64852500 NEK2150GK	
 DAIQUIRI 1160x700 -18°/-20°C	 5 mt	64852500 NEK2150GK		 10 mt	64852506 NT2178GK	
 DAIQUIRI 1680x700 -18°/-20°C	 5 mt	64852516 NT2180GK		 10 mt	64852520 NJ2192GK	
 DAIQUIRI 2200x700 -18°/-20°C	 5 mt	64852516 NT2180GK		 10 mt	64852520 NJ2192GK	

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400 prof.700mm STATIC

DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400



87 Kg
109 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG



LxPxH mm
1380x700x850
1460x750x1100 (i)

COD. MOD.

66106740 DAIQUIRI EN ST 1380x700



LxPxH mm
1380x700x850+100
1460x750x1100 (i)

COD. MOD.

66106745 DAIQUIRI EN ST 1380x700



LxPxH mm
1380x700x810
1460x750x1100 (i)

COD. MOD.

66106750 DAIQUIRI EN ST 1380x700



DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400



69 Kg
88 Kg



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT



LxPxH mm
1160x700x850
1350x750x1100 (i)

COD. MOD.

66106830 DAIQUIRI EN ST 1160x700



LxPxH mm
1160x700x850+100
1350x750x1100 (i)

COD. MOD.

66106835 DAIQUIRI EN ST 1160x700



LxPxH mm
1160x700x810
1350x750x1100 (i)

COD. MOD.

66106840 DAIQUIRI EN ST 1160x700



DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66106920	DAIQIRI EN ST 1900x700

120 Kg
147 Kg



DAIQIRI +2°/+8°C EN 600x400

LxPxH mm
1900x700x850
(i) 1960x750x1100



COD.	MOD.
66106925	DAIQIRI EN ST 1900x700

LxPxH mm
1900x700x850+100
1960x750x1100 (i)



DAIQIRI EN
600x400

COD.	MOD.
66106930	DAIQIRI EN ST 1900x700

LxPxH mm
1900x700x810
(i) 1960x750x1100



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66107055	DAIQIRI EN ST 1680x700

99 Kg
126 Kg



DAIQIRI +2°/+8°C EN 600x400

LxPxH mm
1680x700x850
(i) 1760x750x1100



COD.	MOD.
66107060	DAIQIRI EN ST 1680x700

LxPxH mm
1680x700x850+100
1760x750x1100 (i)



COD.	MOD.
66107065	DAIQIRI EN ST 1680x700

LxPxH mm
1680x700x810
(i) 1760x750x1100



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 101

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI +2°/+8°C

EN 600x400 prof.700mm STATIC



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400



139 Kg
171 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG



LxPxH mm
2420x700x850
2460x750x1100 (i)

COD. MOD.

66107190 DAIQUIRI EN ST 2420x700



LxPxH mm
2420x700x850+100
2460x750x1100 (i)

COD. MOD.

66107195 DAIQUIRI EN ST 2420x700



LxPxH mm
2420x700x810
2460x750x1100 (i)

COD. MOD.

66107200 DAIQUIRI EN ST 2420x700



DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400



118 Kg
150 Kg



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT



LxPxH mm
2200x700x850
2300x750x1100 (i)

COD. MOD.

66107370 DAIQUIRI EN ST 2200x700



LxPxH mm
2200x700x850+100
2300x750x1100 (i)

COD. MOD.

66107375 DAIQUIRI EN ST 2200x700



LxPxH mm
2200x700x810
2300x750x1100 (i)

COD. MOD.

66107380 DAIQUIRI EN ST 2200x700



DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE










NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQUIRI +2°/+8°C EN 600x400 prof. 700mm STATIC

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	62401231+62401231	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700553/64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66157030	1/2- 1/2	
	66157040	1/3- 2/3	
	66157035	1/3- 1/3 - 1/3	
	66157210	Cassetto neutro Neutral drawer Tiroir seche Trockenladen	
	63500905	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung	

DAIQUIRI EN
600x400

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
		64852010 EMT6165GK			64852016 NEK6181GK	
		64852016 NEK6181GK			64852020 NEK6210GK	
		64852020 NEK6210GK			64852026 NEK6213GK	

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof.800mm VENTILATED

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 TOP prof. 800



DAIQUIRI EN
600x400



87 Kg
109 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG



LxPxH mm
1440x800x850
1550x900x1100 (i)

COD.

MOD.

66107550 DAIQUIRI EN 1440x800



LxPxH mm
1440x800x850+100
1550x900x1100 (i)

COD.

MOD.

66107555 DAIQUIRI EN 1440x800



LxPxH mm
1440x750x810
1550x900x1100 (i)

COD.

MOD.

66107560 DAIQUIRI EN 1440x750



DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 TOP prof. 800



69 Kg
88 Kg



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT



LxPxH mm
1160x800x850
1550x900x1100 (i)

COD.

MOD.

66107640 DAIQUIRI EN 1160x800



LxPxH mm
1160x800x850+100
1550x900x1100 (i)

COD.

MOD.

66107645 DAIQUIRI EN 1160x800



LxPxH mm
1160x750x810
1550x900x1100 (i)

COD.

MOD.

66107650 DAIQUIRI EN 1160x750



DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66107730	DAIQIRI EN 1960x800

120 Kg
147 Kg



DAIQIRI 0°/+8°C EN 600x400
TOP prof. 800



COD.	MOD.
66107735	DAIQIRI EN 1960x800

LxPxH mm
1960x800x850+100
(i) 2100x900x1100



DAIQIRI EN
600x400

COD.	MOD.
66107740	DAIQIRI EN 1960x750

LxPxH mm
1960x750x810
(i) 2100x900x1100



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.	MOD.
66107865	DAIQIRI EN 1680x800

99 Kg
126 Kg



DAIQIRI 0°/+8°C EN 600x400
TOP prof. 800



COD.	MOD.
66107870	DAIQIRI EN 1680x800

LxPxH mm
1680x800x850+100
(i) 2100x900x1100



COD.	MOD.
66107875	DAIQIRI EN 1680x750

LxPxH mm
1680x750x810
(i) 2100x900x1100



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 105

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof.800mm VENTILATED



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 TOP prof. 800



139 Kg
171 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG



LxPxH mm
2480x800x850
2580x900x1100 (i)

COD. MOD.

66108000 DAIQUIRI EN 2480x800



LxPxH mm
2480x800x850+100
2580x900x1100 (i)

COD. MOD.

66108005 DAIQUIRI EN 2480x800



LxPxH mm
2480x750x810
2550x900x1100 (i)

COD. MOD.

66108010 DAIQUIRI EN 2480x750



DAIQUIRI EN
600x400

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 TOP prof. 800



118 Kg
150 Kg



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT



LxPxH mm
2200x800x850
2580x900x1100 (i)

COD. MOD.

66108180 DAIQUIRI EN 2200x800



LxPxH mm
2200x800x850+100
2580x900x1100 (i)

COD. MOD.

66108185 DAIQUIRI EN 2200x800



LxPxH mm
2200x750x810
2550x900x1100 (i)

COD. MOD.

66108190 DAIQUIRI EN 2200x750



DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE










NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

DAIQIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof. 800mm

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401230+62401230 "U" 62401231+62401231 "L"	Coppia Guide inox Inox Rails pair Couple Glissières inox Paar Schienen	
	64700553/64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66157030 1/2- 1/2 66157040 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66157035 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	///	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	66157210	Cassetto neutro Neutral drawer Tiroir seche Trockenladen	
	63500905	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasfür und fachbeleuchtung	

DAIQIRI EN
600x400

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 DAIQUIRI 1160x800 0°/+8°C	 5 mt	64852010 EMT6165GK		 10 mt	64852016 NEK6181GK	
 DAIQUIRI 1680x800 0°/+8°C	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 DAIQUIRI 2200x800 0°/+8°C	 5 mt	64852020 NEK6210GK		 10 mt	64852026 NEK6213GK	

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof.700mm VENTILATED

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 +VASCA LAVELLO

DAIQUIRI EN
600x400



87 Kg
109 Kg



LxPxH mm
1440x700x850
1760x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66170310	DAIQUIRI EN 1440x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxTxH 340x340x200mm)
----------	--

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 +VASCA LAVELLO



87 Kg
109 Kg



LxPxH mm
1440x700x850+100
1760x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66170320	DAIQUIRI EN 1440x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxTxH 340x340x200mm)
----------	--

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66170340	DAIQIRI EN 1960x700

- + VASCA LAVELLO
(LxPxH 340x340x200mm)
- + SINK
(WxDxH 340x340x200mm)
- + PLONGE
(LxPxH 340x340x200mm)
- + BECK
(BxTxH 340x340x200mm)
- + РАКОВИНА
(ШxГxB 340x340x200mm)

120 Kg
147 Kg



LxPxH mm
1960x700x850
(i) 2300x750x1100



600x400
N° 1 x 3



N° 1 x 3



**DAIQIRI 0°/+8°C EN 600x400
+VASCA LAVELLO**



DAIQIRI EN
600x400



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66170350	DAIQIRI EN 1960x700

- + VASCA LAVELLO
(LxPxH 340x340x200mm)
- + SINK
(WxDxH 340x340x200mm)
- + PLONGE
(LxPxH 340x340x200mm)
- + BECK
(BxTxH 340x340x200mm)
- + РАКОВИНА
(ШxГxB 340x340x200mm)

120 Kg
147 Kg



LxPxH mm
1960x700x850+100
2300x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 3



N° 1 x 3



**DAIQIRI 0°/+8°C EN 600x400
+VASCA LAVELLO**



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 109

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof.700mm VENTILATED



Caratteristiche comuni / Common features

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 +VASCA LAVELLO



139 Kg
171 Kg



LxPxH mm
2480x700x850
2550x800x1100 (i)



600x400
N° 1 x 4



N° 1 x 4



DAIQUIRI EN
600x400



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66170370	DAIQUIRI EN 2480x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxTxH 340x340x200mm)
----------	--

DAIQUIRI 0°/+8°C EN 600x400 +VASCA LAVELLO



139 Kg
171 Kg



LxPxH mm
2480x700x850+100
2550x800x1100 (i)



600x400
N° 1 x 4



N° 1 x 4



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66170380	DAIQUIRI EN 2480x700 + VASCA LAVELLO (LxPxH 340x340x200mm) + SINK (WxDxH 340x340x200mm) + PLONGE (LxPxH 340x340x200mm) + BECK (BxTxH 340x340x200mm) + ПАКОВИНА (LxTxH 340x340x200mm)
----------	--

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space

1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

DAIQIRI 0°/+8°C EN 600x400 prof. 700mm VENTILATED

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	62401231+62401231	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	66157030 1/2- 1/2 66157040 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	
	66157035 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers 3 Tiroirs 3 Laden	
-2°/+8°C	///	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	63500905	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung	

DAIQIRI EN
600x400



TAVOLO REFRIGERATO COMPONIBILE MODULO

EURONORM 600x400:

- Componenti assemblabili per tavoli che rispondono all'esigenza di versatilità più assoluta
- Sistema molto semplice di aggancio dei vari moduli che permette di costruire il tavolo su misura del cliente con combinazioni di porte e cassettiere a più elementi refrigerati, in pochi minuti
- Vantaggi: versatilità, rapidità di assemblaggio, semplificazione del magazzino
- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere a 2 Cassetti 1/2+1/2 maniglia acciaio e guarnizione magnetica
- Motore incorporato
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: **+2°/+8°C** (ventilato)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico a pausa semplice
- Evaporazione acqua condensa automatica
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia 600x400mm su guide "U" antiribaltamento
- Su richiesta piano di lavoro integrale con o senza alzatina posteriore
- Piedini inox regolabili
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it



REFRIGERATED TABLE COMPOSED BY BAKENORM

MODULES:

- Assembling modular system for tables in respect of an absolute versatility
- Easy fixing system to obtain the right table in few minutes, combining the different modules
- Advantage: Quick assembling and lodgment, less stock space, cheap transportation costs
- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2 drawers with horizontal s/s handle with magnetic gasket
- Cooling installation with built-in compressor
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **+2°/+8° C** (ventilated)
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water
- Inside space fitting: 1 x Grid 600x400mm with runner pair on racks
- On demand integral flat worktop or with splashback
- Adjustable stainless steel feet
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4
- Refrigerant R404a



"MODULO" ZUSAMMENSTELLBARER KÜHLTISCH

BACKNORM 600x400:

- Moduliertes zusammenstellbares System um den gewünschten Tisch zu komponieren
- Einfaches Befestigungssystem, um den Tisch in wenigen Minuten zu montieren
- Vorteil: Wendigkeit, rasche Montage und Aufstellung, Lagerungseinfachheit
- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschaum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türe oder Schubladenblock 2 Laden mit CNS-Handgriff mit Magnetkichtung
- Auf Wunsch mit geschäumtem ebenem Arbeitstop aus CNS AISI 304 oder mit hinterer Aufkantung
- Eingebautes Aggregat
- Kühlung: Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperatur: **+2°/+8° C** (Umluft)
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop
- Abtauungswasserverdunstung
- Innenausüstung für Kühlfach: 1 x Rost 600x400 mit "U" CNS-Schiene
- Regelbare CNS-FüÙe
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a



TABLE REFRIGÉRÉE EURONORM 600x400 "MODULO":

- Système équipée à modules pour assembler la table sur mesure
- Système de fixation facile pour assembler et composer la table dans un bref délais
- Avantages: versatilité, rapidité de montage et logement, facilité de stockage
- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2 tiroirs avec poignée horizontale en acier, avec joint magnétique
- Sur demande avec plan de travail lisse ou avec dossierer
- Groupe logé
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail : **+2°/+8° C** (ventilé)
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud
- Equipement intérieur pour baie: 1 grille 600x400mm avec glissières sur crémaillères
- Pieds inox réglables
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404a



СЕКЦИОННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ MODULO

EURONORM 600x400:

- Секционный стол из сборных модулей
- Простая система соединения модулей, позволяющая собрать холодильный стол в короткий срок, комбинируя модули с дверями или ящиками
- Преимущества: многогранность, быстрая сборка и установка, простое складирование
- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвигаемых ящиков, на 2 ящика, 1/2+1/2 с алюминиевой ручкой, с магнитным запирающим устройством
- Встроенный компрессор
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **+2°/+8° C**
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания с таймером
- Автоматическое испарение конденсата
- Внутреннее оборудование: по 1 решетке 600x400 мм со скользящими рельсами "U" антипрокидование
- По запросу рабочая поверхность с или без задней планки
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Tavoli Refrigerati Componibili **DAIQUIRI MODULO EURO NORM 600x400** prof. 700mm

DAIQUIRI EN
600x400



Tavoli Refrigerati **COMPONIBILI** DAIQUIRI MODULO prof. 700mm

MODULO MOTORE MODULO UNITA' REMOTA



30 Kg
35 Kg



LxPxH mm
380x700x810
560x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66162010 MODULO MM



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66162015 MODULO UR

MODULO 2 CASSETTI



18 Kg
23 Kg



LxPxH mm
520x700x810
560x750x750 (i)

COD. MOD.

66162030 MODULO 2C

MODULO 1 PORTA



15 Kg
20 Kg



LxPxH mm
520x700x810
560x750x750 (i)

COD. MOD.

66162025 MODULO MP EN 600x400

COD. MOD.

66162020 MODULO MP GN 1/1



MODULO 2 PORTE



30 Kg
35 Kg



LxPxH mm
1040x700x810
1350x750x1100 (i)

COD. MOD.

66162060 MODULO M2P EN 600x400

COD. MOD.

66162065 MODULO M2P GN 1/1



DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia per porta / 1 Grate for space

1 Grille pour baie / 1 Rost per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features

COD. **MOD.**

66162070 MODULO MP 45°

15 Kg
20 Kg



LxPxH mm
520x700x810
(i) 560x750x750



MODULO PORTA 45°



COD. **MOD.**

66162080 MODULO MP pass
EN 600x400

15 Kg
20 Kg



LxPxH mm
520x750x810
(i) 560x750x750



MODULO 1 PORTA PASSANTE



DAIQUIRI EN
600x400

COD. **MOD.**

66162085 MODULO MP pass
GN 1/1

COD. **MOD.**

66162090 MODULO M2P pass
EN 600x400

30 Kg
35 Kg



LxPxH mm
1040x750x810
(i) 1350x750x1100



MODULO 2 PORTE PASSANTI



COD. **MOD.**

66162095 MODULO M2P pass
GN 1/1

COD. **MOD.**

66162050 MODULO MF

3 Kg
5 Kg



LxPxH mm
40x700x660








MODULO FIANCO CHIUSURA



* *Tampone chiusura laterale sinistro obbligatorio*
* *Left side end panel obligatory*
* *Final isolé de gauche obligatoire*
* *Obligatorische wand Linkseitige*
* *Изоляционная панель (буфер) с левой стороны - обязательно*

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 114

Accessori Optional Accessories Zubehör

	Codice	Descrizione	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700182	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses	
	63500905	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glastür und fachbeleuchtung	

DAQUIRI EN
600x400

Piano integrale senza alzatina/Intgral top without splashback/
Plan intégrale sans dossieret/Integrale top ohne abckantung:

945x700x40 mm x 1 MODULO

1465x700x40 mm x 2 MODULI

1990x700x40 mm x 3 MODULI

2510x700x40 mm x 4 MODULI

3030x700x40 mm x 5 MODULI

Piano integrale con alzatina/Intgral top with splashback/
Plan intégrale avec dossieret/Integrale top mit abckantung:

945x700x40 mm x 1 MODULO

1465x700x40 mm x 2 MODULI

1990x700x40 mm x 3 MODULI

2510x700x40 mm x 4 MODULI

3030x700x40 mm x 5 MODULI



DAIQURI EN
600x400





LINEA ARMADI REFRIGERATI OASIS 700/1400 Litri E TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI PASTICCERIA 600x400:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC: Armadi spessore 75mm; Tavoli spessore 50mm
- Angoli interni arrotondati
- Porte cieche o Porte a vetro autochiudenti con guarnizione magnetica
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata a ricircolo d'aria forzata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d'esercizio **-2°/+8°C; -18°-24°C**
- Sbrinamento elettrico nella versione -2°/+8°C
- Sbrinamento a gas caldo nella versione -18°/-24°C
- Evaporazione acqua condensa automatica
- Controllo elettronico della temperatura e della ventilazione, funzioni HACCP
- Allestimento interno per porta:
Armadi 6 coppie guide "L" per teglie 600x400
Tavoli 3 coppie guide "L" per teglie 600x400
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it



OASIS REFRIGERATING UPRIGHT CABINET LINE 700/1400 LITRES AND DAIQUIRI REFRIGERATING PASTRY 600X400 WORKING TABLE LINE:

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 75mm on upright cabinet line and 50mm on working table line through high density polyurethane-foam injection without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- Stainless steel full door with vertical handle or glass door, with magnetic seal gasket
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: through air forced system with evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **-2°/+8°C; -18°/-24°C**
- Automatic defrost: through electrical resistance on the versions -2°/+8°C
- Automatic defrost: by hot gas on the freezer version (-18°/-24°C)
- Automatic evaporation of defrosted water
- Digital temperature control device for HACCP functions
- Inside fitting each space: 6 "L" runners pairs on the upright cabinet and 3 "L" runners pairs on the working tables
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Power 230V/50Hz.
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4.
- Refrigerant R404a



LIGNE DES ARMOIRES REFRIGERES OASIS 700/1400 LITRES ET LIGNE DES TABLES REFRIGEREES DAIQUIRI PATISSERIE 600x400

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolement 75mm sur la ligne armoire et 50mm sur la ligne table en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs ronds
- Porte pleine avec poignée verticale ou porte vitrée avec joint magnétique
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail: **-2°/+8°C; -18°/-24°C**
- Système de dégivrage par résistance pour les versions -2/+8°C
- Système de dégivrage par gaz chaude dans la version congélation -18°/-24°C
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée
- Contrôle digital de la température avec fonctions HACCP
- Equipement intérieur de la baie: 6 paires glissières à "L" en dotation de l'armoire et 3 paires glissières à "L" en dotation de la table
- Pieds inox réglables
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4.
- Réfrigérant R404a



OASIS KÜHLSCHARNKLINIE 700/1400 LITRES UND DAIQUIRI BACKNORMEN (600X400MM) KÜHLTISCHLINIE:

- Aus beschinigtem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus
- Isolierung 75mm für Schranklinien- und 50mm für Tischliniendicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC
- Innere gerundete Ecken
- Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff oder Glasstür mit Magnetikdichtung
- Eingebautes Aggregat oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Umluftkühlung durch eingebauten lackierten Verdampfer oder
- Stillkühlung durch eingeschäumtem Serpentinverdampfer in der Wanne
- Arbeitstemperaturen: **-2°/+8°C; -18°/-24°C**
- Abtaunungssystem: durch Elektrowiderstand für Ausführungen -2°/+8°C
- Abtaunungssystem: durch Heißgas für Tiefkühlungsausführung -18°/-24°C
- D Digitaltemperaturenregler mit HACCP Aufgaben
- Kühlfachausrüstung: 6 "L" Paarschienen in der Schranklinie und 3 "L" Paarschienen in der Tischlinie
- Regelbare CNS-Füße (aus Wunsch auf Räder)
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4
- Kältemittel R404a



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ DAIQUIRI 600x400:

- Корпус внутренний/внешний-нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Изоляция 75 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- Глухие или стеклянные двери с автоматическим закрытием двери с магнитным запирающим устройством
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое принудительной циркуляцией воздуха с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **-2°/+8°C; -18°/-24°C**
- Автоматическая система размораживания: с разморозкой через тэн в моделях с диапазоном температур -2°/+8°C
- Автоматическая система размораживания: Размораживание горячим газом в моделях с температурным режимом -18°/-24°C
- Автоматическое испарение конденсата
- Электронный контроль температуры и вентиляции, функции HACCP
- Внутреннее оборудование: Шкафы по 6 пар направляющих "L" для противней 600x400; Столы по 3 пары направляющих "L" для противней 600x400
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)
- Газ - Фреон R404A

Armadi - Tavoli Refrigerati OASIS-DAIQUIRI PASTRY



OASIS - DAIQUIRI
PASTRY 600x400

Armadi Refrigerati OASIS PASTRY 700/1400 Lt EN 600x400



OASIS - DAIGIURI
PASTRY 600x400

OASIS PASTRY 700 Lt



LxPxH mm
730x830x2095
800x900x2300 (i)



N° 6



202 Kg / 218 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66001700 OASIS PASTRY 700 **-2°/+8°C** PC
60/90% U.R.

66001705 OASIS PASTRY 700 **-18°/-24°C** PC



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66001710 OASIS PASTRY 700 **-2°/+8°C** UR PC
60/90% U.R.

OASIS PASTRY 700 Lt



LxPxH mm
730x835x2095
800x900x2300 (i)



N° 6



202 Kg / 218 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66001715 OASIS PASTRY 700 **-2°/+8°C** PV
60/90% U.R.

66001720 OASIS PASTRY 700 **-18°/-24°C** PV



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66001725 OASIS PASTRY 700 **-2°/+8°C** UR PV
60/90% U.R.

Modello	Motore	Cod. 5 m	Motore	Cod. 10 m
		64852010 EMT6165GK		64852016 NEK6181GK



Caratteristiche comuni / Common features



OASIS PASTRY 1400 Lt



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



N° 6 + 6



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66001730 OASIS PASTRY 1400 **-2°/+8°C PC**
60/90% U.R.



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66001735 OASIS PASTRY 1400 **-2°/+8°C UR PC**
60/90% U.R.

OASIS PASTRY 1400 Lt



LxPxH mm
1460x835x2095
1500x900x2300 (i)



N° 6 + 6



280 Kg / 304 Kg



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66001740 OASIS PASTRY 1400 **-2°/+8°C PV**
60/90% U.R.






SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66001745 OASIS PASTRY 1400 **-2°/+8°C UR PV**
60/90% U.R.

OASIS - DAIGURI
PASTRY 600x400

Modello	Motore	Cod. 5 mt	Motore	Cod. 10 mt
 -2°/+8°C		64852020 NEK6210GK		64852026 NEK6213GK

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 123

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400 prof.800mm

DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400



OASIS - DAIQUIRI
PASTRY 600x400



87 Kg
109 Kg



LxPxH mm
1440x800x850
1550x900x1100 (i)



LxPxH mm
1440x800x850+100
1550x900x1100 (i)



LxPxH mm
1440x750x810
1550x900x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66270300 DAIQUIRI PASTRY 1440x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. **MOD.**

66270305 DAIQUIRI PASTRY 1440x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. **MOD.**

66270310 DAIQUIRI PASTRY 1440x750
-2+8°C 60/90% U.R.

DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400



69 Kg
88 Kg



LxPxH mm
1440x800x850
1550x900x1100 (i)



LxPxH mm
1440x800x850+100
1550x900x1100 (i)



LxPxH mm
1440x750x810
1550x900x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66270315 DAIQUIRI PASTRY UR 1440x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. **MOD.**

66270320 DAIQUIRI PASTRY UR 1440x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. **MOD.**

66270325 DAIQUIRI PASTRY UR 1440x750
-2+8°C 60/90% U.R.

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

3 Coppie Guide "L" per porta / 3 "L" Runners pairs for space

3 Paires glissières à "L" pour baie / 3 "L" Paarschienen per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

120 Kg
147 Kg



DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400

COD. MOD.

66270330 DAIQUIRI PASTRY 1960x800
-2+8°C 60/90% U.R.

LxPxH mm
1960x800x850
(i) 2100x900x1100



COD. MOD.

66270335 DAIQUIRI PASTRY 1960x800
-2+8°C 60/90% U.R.

LxPxH mm
1960x800x850+100
2100x900x1100 (i)



COD. MOD.

66270340 DAIQUIRI PASTRY 1960x800
-2+8°C 60/90% U.R.

LxPxH mm
1960x750x810
(i) 2100x900x1100



OASIS - DAIQUIRI
PASTRY 600x400



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

99 Kg
126 Kg



DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400

COD. MOD.

66270345 DAIQUIRI PASTRY UR 1960x800
-2+8°C 60/90% U.R.

LxPxH mm
1960x800x850
(i) 2100x900x1100



COD. MOD.

66270350 DAIQUIRI PASTRY UR 1960x800
-2+8°C 60/90% U.R.

LxPxH mm
1960x800x850+100
2100x900x1100 (i)



COD. MOD.

66270355 DAIQUIRI PASTRY UR 1960x750
-2+8°C 60/90% U.R.

LxPxH mm
1960x750x810
(i) 2100x900x1100



Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 123

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400 prof.800mm

DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400



OASIS - DAIQUIRI
PASTRY 600x400



139 Kg
171 Kg



LxPxH mm
2480x800x850
2550x900x1100 (i)



LxPxH mm
2480x800x850+100
2550x900x1100 (i)



LxPxH mm
2480x750x810
2550x900x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66270360 DAIQUIRI PASTRY 2480x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. MOD.

66270365 DAIQUIRI PASTRY 2480x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. MOD.

66270370 DAIQUIRI PASTRY 2480x750
-2+8°C 60/90% U.R.

DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400



118 Kg
150 Kg



LxPxH mm
2480x800x850
2550x900x1100 (i)



LxPxH mm
2480x800x850+100
2550x900x1100 (i)



LxPxH mm
2480x750x810
2550x900x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66270375 DAIQUIRI PASTRY UR 2480x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. MOD.

66270380 DAIQUIRI PASTRY UR 2480x800
-2+8°C 60/90% U.R.

COD. MOD.

66270385 DAIQUIRI PASTRY UR 2480x750
-2+8°C 60/90% U.R.

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

3 Coppie Guide "L" per porta / 3 "L" Runners pairs for space

3 Paires glissières à "L" pour baie / 3 "L" Paarschienen per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE










NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



OASIS PASTRY 700/1400 Lt - DAIQUIRI PASTRY -2°/+8°C EN 600x400

	Codice	Descrizione
	64700249	Teglia 600x400x20 mm Tray 600x400x20 mm Plaque 600x400x20 mm Tablett 600x400x20 mm
	62401232+62401232 DAIQUIRI	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"
	60400068+60400068 OASIS	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder
	64700182 DAIQUIRI	Serratura porta Lock with key Serrare à clef Schlusses
	64700250	Bacinella 600x400x70 Tray 600x400x70 Bac 600x400x70 Behälter 600x400x70
	66157030 1/2- 1/2	2 Cassetti 2 Drawers
	66157040 1/3- 2/3	2 Tiroirs 2 Laden
	66157035 1/3- 1/3 - 1/3	3 Cassetti 3 Drawers
		3 Tiroirs 3 Laden
	63500905 DAIQUIRI	Porta a vetro ed illuminaz. vano Glass door and space lighting Porte vitrée et éclairage espace Glasstür und fachbeleuchtung

OASIS - DAIQUIRI
PASTRY 600x400

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m
 -2°/+8° C	 ← 5 mt →	64852010 EMT6165GK		 ← 10 mt →	64852016 NEK6181GK
 -2°/+8° C	 ← 5 mt →	64852016 NEK6181GK		 ← 10 mt →	64852020 NEK6210GK
 -2°/+8° C	 ← 5 mt →	64852020 NEK6210GK		 ← 10 mt →	64852026 NEK6213GK

STAZIONE COCKTAIL MOJITO BAR prof. 550:

- Le attrezzature della stazione di lavoro MOJITO BAR 550 sono state progettate per soddisfare le moderne esigenze dei locali cocktail
- Modulo refrigerato MOJITO BAR 550 di 550mm di profondità a 2 o 3 vani con motore incorporato lato destro dell'operatore estraibile per manutenzione, con centralina elettronica per regolazione della temperatura, cassone costruito in acciaio inox AISI 304 nella parte interna ed esterna, isolamento di 50 mm di spessore in poliuretano espanso. Equipaggiamento con porte piene battenti, porte a vetro oppure con cassettiere a 2 cassetti per bibite con guarnizione magnetica sostituibile. Cassetto estraibile refrigerato sopra il vano motore, con sbrinamento automatico a pausa e con l'auto evaporazione dell'acqua sbrinata. Piedini regolabili in altezza (Su richiesta con ruote). Piano d'appoggio in acciaio inox AISI 304 con isolamento interno in poliuretano.
- Modulo neutro MOJITO COCKTAIL 550 di 550mm di profondità, con vano a giorno sottostante con ripiano regolabile in altezza, con vasca isolata per contenimento ghiaccio o bibite fredde, con scomparto neutro per bottiglie con barra anticaduta, con possibilità di fissaggio pistola "soda" (accessorio), su piedini regolabili in altezza, con scarichi acqua di condensa ghiaccio.
- Modulo neutro MOJITO CASS 550 di 550mm di profondità, con struttura portante in acciaio inox AISI 304, con 3 cassetti estraibili in inox per bacinelle porta-bicchieri asciutti, con piedini regolabili in altezza, con piano di lavoro isolato superiore.



www.studio-54.it

COCKTAIL STATION MOJITO BAR 550 deep:

- The tools of the working station MOJITO BAR 550 have been projected to satisfy the modern exigencies of the cocktail bars.
- Refrigerating module MOJITO BAR 550: 550mm of depth, with 2 or 3 spaces, with built-in motor on the right part looking by the operator side, extractable for maintenance, with electronic temperature control device for the regulation of the temperature. The body is in stainless steel AISI 304 in the internal and in the external part. Insulation made of polyurethane foam of 50 mm of thickness. Equipped with full doors, glass doors, or with drawers sets with 2 drawers for beverages, with replaceable magnetic gaskets. Extractable drawer above the motor space, with automatic defrost through simple pause and with auto-evaporation of the defrosting water. Height-adjustable feet (on demand on castors). Working top built with stainless steel AISI 304 with polyurethane internal insulation.
- Neutral module MOJITO COCKTAIL 550: 550mm depth, with opened space in the bottom part with height-adjustable shelf, with insulated tank to contain ice or iced beverages, with neutral section for bottles with anti-falling bar, with the possibility to fix the soda gun (not included), with height-adjustable feet, with discharge of ice condensing water.
- Neutral module MOJITO CASS 550: 550mm depth, with stainless steel AISI 304 carrying structure, with 3 stainless steel extractable drawers for dry glasses trays, with height-adjustable feet, with insulated upper working top.

STATION À COCKTAIL MOJITO BAR 550 prof:

- Les équipements de la station de travail MOJITO BAR 550 ont été projetés pour satisfaire les exigences modernes des locaux à cocktail.
- Module réfrigéré MOJITO BAR 550 de 550 mm de profondeur à 2 ou 3 baies avec groupe logé à droite de l'opérateur amovible pour la manutention, avec contrôle digital de la température. Coque intérieure et extérieure construite en acier inox AISI 304. Isolement de 50mm d'épaisseur en polyuréthane injecté. Equipé par portes battantes, portes vitrées, ou par kit de 2 tiroirs pour boissons avec joint magnétique remplaçable. Tiroir réfrigéré dessus la baie technique. Dégivrage automatique à pause et avec l'auto évaporation de l'eau dégivrée. Pieds réglables (sur demande sur roulettes). Plan de travail en acier inox AISI 304 avec isolement intérieur en polyuréthane.
- Module neutre MOJITO COCKTAIL 550 de 550mm de profondeur, avec soubassement ouvert avec étagère réglable en hauteur, avec bac isolé en polyuréthane pour contenir les glaçons ou des boissons froides, avec baie neutre pour contenir des bouteilles avec barre de protection, et la possibilité de fixer le pistolet à soda (accessoires), avec pieds réglables en hauteur, avec le décharge pour l'eau des glaçons.
- Module neutre MOJITO CASS 550 de 550mm de profondeur, avec structure portante en acier inox AISI 304, avec 3 tiroirs en inox pour plateaux pour verres secs, avec pieds réglables en hauteur, avec plan isolé pour travailler dessus.

COCKTAIL STATION
MOJITO BAR 550

MOJITO BAR-COCKTAIL STATION 550 Tiefe:

- Die Ausrüstung der Arbeitsstation MOJITO BAR 550 wurde gemäß der modernen Bedürfnisse der Cocktail-Lokale geplant
- Gekühltes Modul MOJITO BAR 550, 550 mm Tiefe mit 2 oder 3 Fächern mit eingebautem Motor auf der rechten Bedienungsseite, der zur Wartung ausgebaut werden kann, mit Elektronikzentrale für Temperaturregulierung. Korpus innen und außen aus CNS AISI 304. 50 mm dicke Isolation aus Expansionspolyurethan. Ausgestattet mit anschlagenden vollen Türen, Glasüren oder mit 2 Schubladen für Getränke mit auswechselbaren Magnetdichtungen. Ausziehbare gekühlte Schublade über dem Motorfach. Mit automatischer Entfrostonung mit Pause und mit automatischer Verdampfung des Entfrostonungswassers. Höhenverstellbare Füße (auf Anfrage mit Räder). Abstellfläche aus CNS AISI 304 mit internem Polyurethan.
- Trockenmodul MOJITO COCKTAIL 550, 550 mm Tiefe, mit unterseitigem offenem Fach und höhenverstellbarer Arbeitsfläche, mit isoliertem Behälter für Eiswürfel oder gekühlte Getränke, mit trockenem Fach für Flaschen mit Haltebaren, mit möglicher Befestigung der „Soda“-Pistole (Zubehör), auf höhenverstellbaren Füßen, mit Kondenswasserabfluss.
- Trockenmodul MOJITO CASS 550, 550 mm Tiefe, mit Tragstruktur aus CNS AISI 304, mit 3 ausziehbaren Schubladen aus CNS für Behälter von trockenen Gläsern, mit höhenverstellbaren Füßen, mit isolierter oberer Arbeitsfläche.

КОМПЛЕКСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КОКТЕЙЛЬ МОХИТО БАР проф. 550:

- Оборудование MOJITO BAR 550 разработано в соответствии с современными потребностями в сфере коктейль-баров.
- Холодильный модуль MOJITO BAR 550 глубиной 550 мм с 2мя или 3мя отделениями с выдвижным встроенным мотором с правой стороны и с электронным регулятором температуры. Внешние и внутренние части корпуса выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Изоляция - 5см из полиуретана высокой плотности. Оснащен глухими или стеклянными дверями или стойкой с двумя выдвижными ящиками с магнитным запирающим устройством. Выдвижной охлаждаемый ящик над мотором. Автоматическая система размораживания таймером. Автоматическое испарение конденсата. Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу). Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 с внутренней изоляцией из полиуретана.
- Нейтральный модуль MOJITO COCKTAIL 550 глубиной 550мм с открытым отсеком сверху и регулируемой рабочей поверхностью, с изолированным контейнером для кубиков льда или охлажденных напитков, с нейтральным отделением для бутылок с системой предотвращающей падение бутылок, с возможностью установки пистолета "soda" (аксессуар), с регулируемыми ножками и со сливом конденсата льда.
- Нейтральный модуль MOJITO COCKTAIL 550 глубиной 550 мм с несущей структурой из нержавеющей стали AISI 304, с 3мя выдвижными ящиками из стали с поддоном для хранения сухих стаканов, с изолированной рабочей поверхностью.

COCKTAIL STATION MOJITO BAR prof.550



COCKTAIL STATION
MOJITO BAR 550

COCKTAIL STATION MOJITO BAR prof.550



Caratteristiche comuni / Common features

MOJITO BAR 550



91 Kg
113 Kg



LxPxH mm
1012x550x950
1350x750x1100 (i)



375x375
N° 1



N° 1



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66250010 MOJITO BAR 550 1P 0°/+8°C

MOJITO BAR 550



106 Kg
134 Kg



LxPxH mm
1520x550x950
1760x750x1100 (i)



375x375
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66250040 MOJITO BAR 550 2P 0°/+8°C

COCKTAIL STATION
MOJITO BAR 550

MOJITO COCKTAIL 550



44 Kg
66 Kg



LxPxH mm
800x550x950
1350x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66252000 MOJITO COCKTAIL 550

*Pistola "soda" non inclusa nel prezzo
Soda gun not enclosed on the price
Soda gicleur pas compris dans le prix
Soda-Spritzpistole nicht im Preis inbegriffen
Пистолет "soda" в цену не входит*

MOJITO CASS 550



46 Kg
68 Kg



LxPxH mm
600x550x950
1350x750x1100 (i)

COD.

MOD.

66252100 MOJITO CASS 550

*Cestelli e pistola "soda" non inclusi nel prezzo
Basket not enclosed on the price
Plateau pas compris dans le prix
Korb nicht im Preis inbegriffen
Корзины в цену не включены*

Cestelli e pistola "soda" non inclusi nel prezzo/Basket and soda gun not enclosed on the price

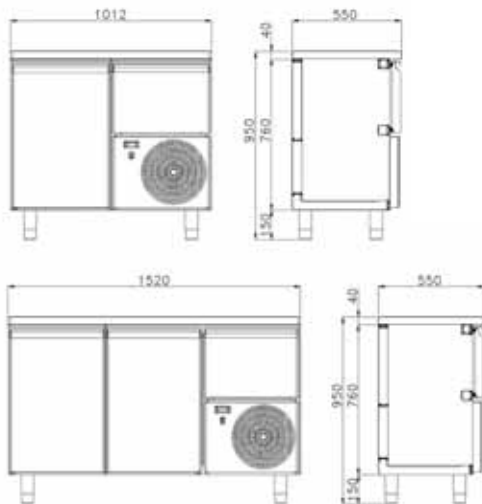
1 Ripiano forato 375x375mm per porta / 1 Pierced shelf 375x375mm for space
1 Etagère foré 375x375mm pour baie / 1 Lochablage 375x375mm per fac
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

COCKTAIL STATION MOJITO BAR prof.550

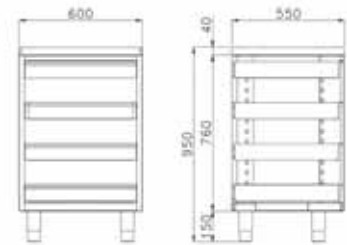
	Codice	Descrizione	
	62400215	Ripiano forato 375x375 Pierced shelf 375x375 Étagère forée 375x375 Lochablage 375x375	
	62401229+62401229	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	63601000	Divisorio vasca ghiaccio Ice basin dividing Separation bac des glaçons Trennung für Eiswürfel	
	64700265	Cestello 16 scomparti 500x500 Basket 16 compartments Plateau 16 logements 500x500 Korb 16 plätze 500x500	
	64700270	Rialzo 16 scomparti Extender 16 compartments Chassis 16 logements pour verre Zubehörkorb 16 plätze	
	64700275	Rialzo aperto Opened extender Chassis levre Zubehörfreikorb	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157061 1/2- 1/2 66157072 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	

COCKTAIL STATION
MOJITO BAR 550

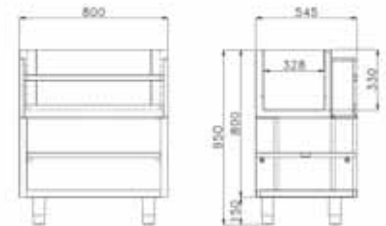
MOJITO BAR 550



CASS 550



COCKTAIL 550





TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI BIRRA & BEVERAGE:

- Le sue dimensioni lo rendono particolarmente indicato come banco mescolata birra o, senza piano di lavoro, come banco da incasso
- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte o Cassettiere 2-3 Cassetti maniglia acciaio con guarnizione magnetica
- Diverse soluzioni di finitura:
 - 1-Piano in acciaio con o senza alzatina posteriore, spessore isolamento 50mm, con vasca lavello singola o doppia e gocciolatoio di recupero birra/bibite
 - 2-Piano di lavoro liscio con o senza alzatina posteriore, spessore isolamento 40mm
 - 3-Senza piano di lavoro indicato come banco da incasso
 - 4-Aggiunta sopra il vano motore di una vasca refrigerata aperta **+4°/+8°C (statica)** ideale per mantenimento bottiglie sempre fresche
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: **0°/+8°C (ventilato)**
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinatorio automatico a pausa semplice
- Evaporazione acqua condensa: automatica per modello a motore incorporato; scarico a perdere per modello senza motore
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia 590x460mm su guide "U"
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4
- Gas R404A



www.studio-54.it



REFRIGERATED BEVERAGES AND BEER TABLE:

- Special table version to chill beverages and beer
- External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Stainless steel full door or set of 2 – 3 drawers with horizontal stainless steel handle
- Different feature solutions:
 - 1) Stainless steel top with or without splashback, with 50mm of insulation with single or double sinks with beer drop tray
 - 2) Stainless steel top with or without splashback with 40mm of insulation
 - 3) Without working top as built-in counter
 - 4) Without working top with additional **static refrigerated** opened tank **+4°/+8°C** over installation space, to maintain fresh bottles
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Working temperature: **0°/+8°C (ventilated)**
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1 x grid 590x460mm with "U" runners pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4
- Refrigerant R404a • Power 230V/50Hz



TABLE REFRIGERE POUR BIERE ET BOISSONS:

- Version spéciale des tables pour la bière et les boissons
- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine ou bloque tiroir à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier
- Solutions différentes:
 - 1) Avec plan en acier avec ou sans dossier avec plonge single ou double et égouttoir de récupération bière
 - 2) Avec plan de travail en acier lisse ou avec dossier, sans plonge
 - 3) Sans plan de travail pour encaissement
 - 4) Avec une cuve réfrigérée à **+4°/+8°C** pour maintenir les bouteilles
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération : Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Température de travail : **0°/+8°C (ventilé)**
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé, évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur pour baie : 1 grille 590x460mm avec glissières à "U" sur crémaillères
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4
- Réfrigérant R404a • Alimentation 230V/50Hz



DAIQUIRI KÜHLGETRÄNKETHEKE UND - BIERTHEKE:

- Besondere Thekenausführung für Lagerung und Faßbierverkauf
- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus Polyurethanschaum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Türe oder Schubladenblock 2/3 Laden mit Magnetkichtung
- Verschiedene Toplösungen:
 - 1) Arbeitstop aus CNS mit oder ohne Aufkantung, 50mm Isolierung mit einem oder zwei Becken und Tropfschale
 - 2) Arbeitstop aus CNS mit oder ohne Aufkantung, 40mm Isolierung;
 - 3) Ohne Arbeitstop für Einsetzung;
 - 4) Ohne Arbeitstop mit geöffneter gekühlter Flaschenwanne mit Stillekühlung **+4°/+8°C**
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Kühlung : Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Arbeitstemperatur : **0°/+8°C (Umluft)**
- Digitaltemperaturregler
- Automatikabtattung durch Kompressorstop für Normaltemperaturenausführung
- Abtauwasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausrüstung für Kühlfach: 1 x Rost 590x460mm mit „U“ CNS-Schiene
- Regelbare CNS-FüÙe (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4 • Strom 230V/50Hz
- Kältemittel R404a



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ DAIQUIRI ПИВО-НАПИТКИ:

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери или комплект выдвижных ящиков, на 2-3 ящика, с алюминиевой ручкой
- Варианты отделки:
 - 1) Рабочая поверхность из нержавеющей стали с или без задней планки с толщиной изоляции 50мм, с одинарной или двойной раковиной для разлива пива/напитков;
 - 2) Простая рабочая поверхность с или без задней планки с толщиной изоляции 40 мм
 - 3) Без рабочей поверхности
 - 4) С добавлением над моторным отсеком открытой охлаждаемой ванны с диапазоном температур **+4/+8° C (статическая)** идеально подходит для хранения и охлаждения бутылок
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A
- Охлаждение: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Диапазон температур: **0°/+8°C (вентилируемое)**
- Электронный контроль температуры
- Автоматическая система размораживания с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором, прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: по 1 решетке 590x460 мм со скользящими рельсами "U" • Газ - Фреон R404A
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу) • Потребляемая мощность 230V/50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55%(Cl.4)

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BIRRA - BEVERAGE prof. 700mm



TAVOLI
REFRIGERATI
BIRRA - BEVERAGE

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BIRRA 0°/+8°C VENTILATED

DAIQUIRI BIRRA 1600 0°/+8°C



118 Kg
149 Kg



LxPxH mm
1600x700x970
1760x750x1100 (i)



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66165005

BIRRA 1600x700 2P



LxPxH mm
1600x700x970+100
1760x750x1100 (i)



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



COD.

MOD.

66165007

BIRRA 1600x700 2P



LxPxH mm
1600x700x920
1760x750x1100 (i)



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



COD.

MOD.

66165010

BIRRA 1600x700 2P

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 590x460mm per porta / 1 Grate 590x460mm for space
1 Grille 590x460mm pour baie / 1 Rost 590x460mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

142 Kg
184 Kg



DAIQUIRI BIRRA 1920 0°/+8°C

COD.

MOD.

66165015

BIRRA 1920x700 2P

LxPxH mm
1920x700x970
(i) 1960x750x1100



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



COD.

MOD.

66165017

BIRRA 1920x700 2P

LxPxH mm
1920x700x970+100
1960x750x1100 (i)



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



COD.

MOD.

66165020

BIRRA 1920x700 2P

LxPxH mm
1920x700x920
(i) 1960x750x1100



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



TAVOLI
REFRIGERATI
BIRRA - BEVERAGE

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 165

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BIRRA 0°/+8°C VENTILATED

DAIQUIRI BIRRA 2500 0°/+8°C



172 Kg
224 Kg



LxPxH mm
2500x700x970
2600x800x1200 (i)



590x460
N° 1 x 3



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKERFERTIG

COD.

MOD.

66165025

BIRRA 2500x700 3P



LxPxH mm
2500x700x970+100
2600x800x1200 (i)



590x460
N° 1 x 3



N° 1 x 3



COD.

MOD.

66165027

BIRRA 2500x700 3P



LxPxH mm
2500x700x920
2600x800x1200 (i)



590x460
N° 1 x 3



N° 1 x 3



COD.

MOD.

66165030

BIRRA 2500x700 3P

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 590x460mm per porta / 1 Grate 590x460mm for space

1 Grille 590x460mm pour baie / 1 Rost 590x460mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

205 Kg
267 Kg



DAIQUIRI BIRRA 3080 0°/+8°C

COD.

MOD.

66165035

BIRRA 3080x700 4P

LxPxH mm
3080x700x970
(i) 3200x800x1200



590x460
N° 1 x 4



N° 1 x 4



COD.

MOD.

66165040

BIRRA 3080x700 4P

LxPxH mm
3080x700x970+100
3200x800x1200 (i)



590x460
N° 1 x 4



N° 1 x 4



COD.

MOD.

66165045

BIRRA 3080x700 4P

LxPxH mm
3080x700x920
(i) 3200x800x1200



590x460
N° 1 x 4



N° 1 x 4



TAVOLI
REFRIGERATI
BIRRA - BEVERAGE

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 165

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BEVERAGE 0°/+8°C VENTILATED

BEVERAGE 1500 0°/+8°C



96 Kg
121 Kg



LxPxH mm
1500x700x960
1760x750x1100 (i)



LxPxH mm
1500x700x960+100
1760x750x1100 (i)



LxPxH mm
1500x700x920
1760x750x1100 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66165050

BEVERAGE 1500x700 2P

COD.

MOD.

66165055

BEVERAGE 1500x700 2P

COD.

MOD.

66165060

BEVERAGE 1500x700 2P

BEVERAGE 1280 0°/+8°C



76 Kg
83 Kg



LxPxH mm
1280x700x960
1350x700x1100 (i)



LxPxH mm
1280x700x960+100
1350x700x1100 (i)



LxPxH mm
1280x700x920
1350x700x1100 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66165070

BEVERAGE 1280x700 2P

COD.

MOD.

66165075

BEVERAGE 1280x700 2P

COD.

MOD.

66165080

BEVERAGE 1280x700 2P

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 590x460mm per porta / 1 Grate 590x460mm for space
1 Grille 590x460mm pour baie / 1 Rost 590x460mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. 66165090 **MOD.** BEVERAGE 2080x700 3P

132 Kg
162 Kg



BEVERAGE 2080 0°/+8°C



COD. 66165095 **MOD.** BEVERAGE 2080x700 3P

LxPxH mm
2080x700x960
(i) 2300x750x1100



COD. 66165100 **MOD.** BEVERAGE 2080x700 3P

LxPxH mm
2080x700x920
(i) 2300x750x1100



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. 66165110 **MOD.** BEVERAGE 1860x700 3P

110 Kg
139 Kg



BEVERAGE 1860 0°/+8°C



COD. 66165115 **MOD.** BEVERAGE 1860x700 3P

LxPxH mm
1860x700x960+100
1960x750x1100 (i)



COD. 66165120 **MOD.** BEVERAGE 1860x700 3P

LxPxH mm
1860x700x920
(i) 1960x750x1100



TAVOLI
REFRIGERATI
BIRRA - BEVERAGE

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 165

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BEVERAGE 0°/+8°C



Caratteristiche comuni / Common features

BEVERAGE 2660 0°/+8°C



150 Kg
186 Kg



LxPxH mm
2660x700x960
2800x800x1200 (i)



LxPxH mm
2660x700x960+100
2800x800x1200 (i)



LxPxH mm
2660x700x920
2800x800x1200 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66165130 BEVERAGE 2660x700 4P

COD. **MOD.**

66165135 BEVERAGE 2660x700 4P

COD. **MOD.**

66165140 BEVERAGE 2660x700 4P

BEVERAGE 2440 0°/+8°C



126 Kg
164 Kg



LxPxH mm
2440x700x960
2600x700x1100 (i)



LxPxH mm
2440x700x960+100
2600x800x1200 (i)



LxPxH mm
2440x700x920
2600x800x1200 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. **MOD.**

66165150 BEVERAGE 2440x700 4P

COD. **MOD.**

66165155 BEVERAGE 2440x700 4P

COD. **MOD.**

66165160 BEVERAGE 2440x700 4P

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A





1 Griglia 590x460mm per porta / 1 Grate 590x460mm for space










1 Grille 590x460mm pour baie / 1 Rost 590x460mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BIRRA - BEVERAGE 0°/+8°C VENTILATED

	Codice	Descrizione	
	64700097	Griglia 590x460 mm Grate 590x460 mm Grille 590x460 mm Rost 590x460 mm	
	62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157080 1/2- 1/2	2 Cassetti 2 Drawers	
	66157070 1/3- 2/3	2 Tiroirs 2 Laden	

Modello	Motore	Cod. 5 m		Motore	Cod. 10 m	
 BEVERAGE 1280x700 2P	 5 mt	64852010 EMT6165GK		 10 mt	64852016 NEK6181GK	
 BEVERAGE 1860x700 3P	 5 mt	64852016 NEK6181GK		 10 mt	64852020 NEK6210GK	
 BEVERAGE 2440x700 4P	 5 mt	64852026 NEK6213GK		 10 mt	64852026 NEK6213GK	

TAVOLI
REFRIGERATI
BIRRA - BEVERAGE

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BEVERAGE 0°/+8°C VENTILATED

BEVERAGE 1540 0°/+8°C +VASCA BOTTIGLIE



96 Kg
121 Kg



LxPxH mm
1540x700x920
1760x750x1100 (i)



590x460
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66165510

BEVERAGE 1540x700 2P

+ VASCA BOTTIGLIE REFRIGERATA
+4°/+8°C (LxPxH 275x500x260mm)

+ REFRIGERATED BOTTLE BASIN
+4°/+8°C (WxDxH 275x500x260mm)

+ BAC RÉFRIGÉRÉ POUR BOUTEILLES
+4°/+8°C (LxPxH 275x500x260mm)

+ KÜHLFLASCHENWANNE
+4°/+8°C (BxTxH 275x500x260mm)

+ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВАННА ДЛЯ БУТЫЛОК
+4°/+8°C (LxTxH 275x500x260mm)

BEVERAGE 2120 0°/+8°C +VASCA BOTTIGLIE



132 Kg
162 Kg



LxPxH mm
2120x700x920
2300x750x1100 (i)



590x460
N° 1 x 3



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66165520

BEVERAGE 2120x700 3P

+ VASCA BOTTIGLIE REFRIGERATA
+4°/+8°C (LxPxH 275x500x260mm)

+ REFRIGERATED BOTTLE BASIN
+4°/+8°C (WxDxH 275x500x260mm)

+ BAC RÉFRIGÉRÉ POUR BOUTEILLES
+4°/+8°C (LxPxH 275x500x260mm)

+ KÜHLFLASCHENWANNE
+4°/+8°C (BxTxH 275x500x260mm)

+ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВАННА ДЛЯ БУТЫЛОК
+4°/+8°C (LxTxH 275x500x260mm)

DATI TECNICI

Gas Freon: R404A

1 Griglia 590x460mm per porta / 1 Grate 590x460mm for space

1 Grille 590x460mm pour baie / 1 Rost 590x460mm per fac

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE

NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66165530 BEVERAGE 2700x700 4P

+ VASCA BOTTIGLIE REFRIGERATA
+4°/+8°C (LxPxH 275x500x260mm)

+ REFRIGERATED BOTTLE BASIN
+4°/+8°C (WxDxH 275x500x260mm)

+ BAC RÉFRIGÉRÉ POUR BOUTEILLES
+4°/+8°C (LxPxH 275x500x260mm)

+ KÜHLFLASCHENWANNE
+4°/+8°C (BxTxH 275x500x260mm)

+ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВАННА ДЛЯ БУТЫЛОК
+4°/+8°C (LxTxH 275x500x260mm)

150 Kg
186 Kg



LxPxH mm
2700x700x920
(i) 2800x800x1200



590x460
N° 1 x 4



N° 1 x 4







BEVERAGE 2700 0°/+8°C
+VASCA BOTTIGLIE



Accessori Optional Accessories Zubehör

Tavoli Refrigerati DAIQUIRI BIRRA - BEVERAGE 0°/+8°C VENTILATED

	Codice	Descrizione	
	64700097	Griglia 590x460 mm Grate 590x460 mm Grille 590x460 mm Rost 590x460 mm	
	62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	66157080 1/2- 1/2 66157070 1/3- 2/3	2 Cassetti 2 Drawers 2 Tiroirs 2 Laden	

BIRRA - BEVERAGE



TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA TEQUILA:

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Angoli interni arrotondati
- 1-2-3 Porte refrigerate con maniglia in acciaio e guarnizione magnetica
- Cassettiere neutre 7-4 Cassetti con maniglia in acciaio per contenimento bacinelle 600x400x70mm
- Piano di lavoro preparazione impasto e farcitura pizza in granito rosa sardo 700-800mm di profondità
- Versione con portabacinelle indipendente e vetro di protezione per contenimento bacinelle GN 1/4 o GN 1/3
- Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R404A lato destro o sinistro dell'operatore
- Refrigerazione tavolo: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Refrigerazione portabacinelle: Statica con serpentina annegata
- Temperatura d'esercizio tavolo refrigerato: **0°/+8°C** (ventilato)
- Temperatura d'esercizio portabacinelle refriger.: **+4°/+8°C** (statico)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice
- Evacuazione condensa: automatica per linea a motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore
- Allestimento interno per porta: 1 Griglia 600x400 su Guide ad "L"
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Gas R404A
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4



www.studio-54.it



TEQUILA REFRIGERATED PIZZA TABLE:

- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
- Rounded inside corners
- 1-2-3 stainless steel full doors with horizontal stainless steel handle and magnetic gasket
- Neutral section with 7 and 4 drawers with horizontal stainless steel handle to hold bake-containers 600x400x70mm
- Worktop 700-800mm deep in Rosa Sardo granite
- Version with refrigerated independent top with protection glass structure to hold pans GN1/4 or GN1/3
- Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R404a
- Table refriger. system: Ventilated through evaporator painted against corrosion
- Top refrigeration system: Static through injected serpentine
- Table working temperature: **0°/+8°C** (ventilated)
- Top working temperature: **+4°/+8°C** (static)
- Digital temperature control device
- Automatic defrost: through simple stop compressor pause
- Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor
- Inside space fitting: 1xGrid 600x400mm with "L" runner pair on racks
- Adjustable stainless steel feet (on demand wheels version)
- Refrigerant R404a • Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4



TABLES RÉFRIGÉRÉES À PIZZA TEQUILA:

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- 1-2-3 Portes pleines avec poignée horizontale en acier et jointe magnétique
- Bloc tiroirs neutres à 7-4 tiroirs avec poignée en acier pour tablette 600x400x70mm
- Plan de travail en granite Rosa Sardo 700-800mm de profondeur
- Version avec porte bacs réfrigéré indépendant et avec vitrage de protection pour contenir bacs GASTRO GN1/4 et GN1/3
- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R404a
- Réfrigération du table: Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Réfrigération du porte bacs: statique par serpentine injectée
- Température de travail du table pizza: **0°/+8°C** (ventilé)
- Température de travail du porte bacs : **+4°/+8°C** (statique)
- Contrôle digital de la température
- Dégivrage automatique par simple pause
- Evaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé, évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Equipement intérieur pour baie: 1 Grille 600x400mm avec glissières à "L"
- Pieds inox réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Réfrigérant R404a • Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ TEQUILA:

- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Закругленные внутренние углы
- 2-3 двери с алюминиевой ручкой, с магнитным запирающим устройством
- Стойки с нейтральными выдвижными ящиками со стальной ручкой, на 4 или 7 ящиков для ёмкостей 600x400x70 мм
- Рабочая поверхность из гранита Rosa Sardo глубиной 700-800 мм
- Версия с независимой охлаждаемой витриной и защитным стеклом для ёмкостей GN 1/4 или GN 1/3
- Встроенный компрессор или без компрессора с клапаном R404A, с правой или левой стороны
- Охлаждение холодильного стола: вентилируемое с устойчивым к коррозии испарителем
- Охлаждение охлаждаемой витрины: статическое со встроенным медным змеевиком
- Диапазон температур холодильного стола: **0°/+8°C** (вентилируемое)
- Диапазон температур охлаждаемой витрины: **+4°/+8°C** (статическое)
- Автоматическая система размораживания: с таймером
- Испарение конденсата: автоматическое для моделей со встроенным компрессором; прямое для моделей без компрессора
- Внутреннее оборудование: 1x решетка 600x400 со скользящими рельсами "L"
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V/50Hz • Газ - Фреон R404A
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)



TEQUILA ÖKONOMKÜHLPIZZATISCH:

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Innen gerundete Ecke
- Isolierung aus eingespritztem Polyurethanschaum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- 1-2-3Türen mit CNS-Handgriff und Magnetikdichtung
- Neutraler Schubladenblock mit 7 oder 4 Schubladen mit CNS Handgriff für Backschale 600x400x70mm
- Arbeitstop aus Granit Rosa Sardo 700mm oder 800mm tief
- Ausführung mit gekühlter Aufsatzvitrine mit Glasstruktur für GN-Behälter GN1/4 oder GN1/3
- Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R404a
- Tischkühlung: Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Aufsatzvitrinenkühlung: Stillekühlung mit eingeschäumter Serpentine
- Pizzatischarbeitstemperatur: **0°/+8°C** (Umluft)
- Aufsatzvitrinearbeitstemperatur: **+4°/+8°C** (Stille)
- Automatikabtauung durch Kompressorstop
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat; direkter Ablauf am Boden für die Ausführung ohne Aggregat
- Innenausüstung für Kühlfach: 1xRost 600x400mm mit "L"-CNS-Schiene
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Kältemittel R404a • Spannung 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA



LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA



TEQUILA 1410



LxPxH mm
1410x800x1420
1550x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 1



180 Kg / 200 Kg



N° 1 x 1



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200110 TEQUILA 1410x800 1P+7C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 6 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 5 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 5 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 5 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 5 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

TEQUILA 1500



LxPxH mm
1500x800x1420
1550x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 2



225 Kg / 260 Kg



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200090 TEQUILA 1500x800 2P+5C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 6 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 6 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

Bacinelle in plastica ed in acciaio non incluse nel prezzo
Plastic and S/S containers not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



TEQUILA 1410



LxPxH mm
1410x800x1420
1550x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 2



250 Kg / 270 Kg



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200117 TEQUILA 1410x800 2P GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 6 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 5 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 5 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 5 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 5 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

TEQUILA 1900



LxPxH mm
1900x800x1420
2000x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 3



328 Kg / 348 Kg



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200137 TEQUILA 1900x800 3P GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 9 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 9 S/S Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 8 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/3
N° 8 S/S Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 174-175

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA



TEQUILA 1900



LxPxH mm
1900x800x1420
2000x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 2



300 Kg / 320 Kg



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200130 TEQUILA 1900x800 2P+7C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 9 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 9 S/S Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 8 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/3
N° 8 S/S Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

TEQUILA 2420



LxPxH mm
2420x800x1420
2500x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 3



350 Kg / 380 Kg



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66200150 TEQUILA 2420x800 3P+7C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 12 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 12 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 12 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 12 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 11 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 11 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 11 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 11 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

Bacinelle in plastica ed in acciaio non incluse nel prezzo
Plastic and S/S containers not enclosed on the price

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



TEQUILA 1650



LxPxH mm
1650x800x1420
2000x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 2



200 Kg / 220 Kg



N° 1 x 2



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66200050 TEQUILA 1650x800 2P+7C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör

N° 7 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 7 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 7 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

N° 6 Bacinelle + Copechio inox GN 1/3
N° 6 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 6 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

TEQUILA 2170



LxPxH mm
2170x800x1420
2300x900x1300 (i)



600x400
N° 1 x 3



250 Kg / 270 Kg



N° 1 x 3



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66200070 TEQUILA 2170x800 3P+7C GN 1/4

Versione/Version/Version/Ausführung GN 1/3

Accessori Optional Accessories Zubehör






N° 10 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/4
N° 10 S/S Container + S/S Cover GN 1/4
N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 10 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4









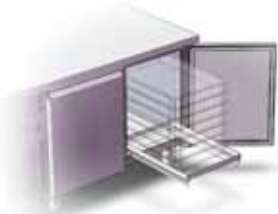
N° 9 Bacinelle inox + Copechio inox GN 1/3
N° 9 S/S Container + S/S Cover GN 1/3
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 174-175

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401231+62401231	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700250	Bacinella 600x400x70 Tray 600x400x70 Bac 600x400x70 Behälter 600x400x70	
-2°/+8°C	/ / / /	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	Composizione 1410 GN 1/4 Composition 1410 GN 1/4 Composition 1410 GN 1/4 Zusammensetzung 1410 GN 1/4	1xGN 1/2 + 2xGN 1/4 + 1xGN 1/6 + 1xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1410 GN 1/3 Composition 1410 GN 1/3 Composition 1410 GN 1/3 Zusammensetzung 1410 GN 1/3	1xGN 1/2 + 2xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1500 GN 1/4 Composition 1500 GN 1/4 Composition 1500 GN 1/4 Zusammensetzung 1500 GN 1/4	1xGN 1/2 + 3xGN 1/4 + 1xGN 1/6 + 1xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1500 GN 1/3 Composition 1500 GN 1/3 Composition 1500 GN 1/3 Zusammensetzung 1500 GN 1/3	1xGN 1/2 + 2xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	

	Codice	Descrizione	
	Composizione 1650 GN 1/4 Composition 1650 GN 1/4 Composition 1650 GN 1/4 Zusammensetzung 1650 GN 1/4	1xGN 1/2 + 3xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1650 GN 1/3 Composition 1650 GN 1/3 Composition 1650 GN 1/3 Zusammensetzung 1650 GN 1/3	1xGN 1/2 + 3xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1900 GN 1/4 Composition 1900 GN 1/4 Composition 1900 GN 1/4 Zusammensetzung 1900 GN 1/4	1xGN 1/2 + 4xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 1900 GN 1/3 Composition 1900 GN 1/3 Composition 1900 GN 1/3 Zusammensetzung 1900 GN 1/3	1xGN 1/2 + 4xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione 2170 GN 1/4 Composition 2170 GN 1/4 Composition 2170 GN 1/4 Zusammensetzung 2170 GN 1/4	1xGN 1/2 + 6xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 2170 GN 1/3 Composition 2170 GN 1/3 Composition 2170 GN 1/3 Zusammensetzung 2170 GN 1/3	1xGN 1/2 + 6xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	Composizione 2420 GN 1/4 Composition 2420 GN 1/4 Composition 2420 GN 1/4 Zusammensetzung 2420 GN 1/4	2xGN 1/2 + 6xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h=100	
	Composizione 2420 GN 1/3 Composition 2420 GN 1/3 Composition 2420 GN 1/3 Zusammensetzung 2420 GN 1/3	2xGN 1/2 + 6xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h=100	
	62500430	Telaio scorrevole per bacinelle 600x400 Sliding frame for pizza trays 600x400 Châssis coulissant pour bacs pizza 600x400 Schiebenrahmen für Pizzabehälter 600x400	

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA

TEQUILA 1410x700 0°/+8°C



87 Kg
109 Kg



LxPxH mm
1410x700x810
1760x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 1



N° 1 x 1



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66200115

TEQUILA 1410x700 1P+7C

TEQUILA 1380x700 0°/+8°C



94 Kg
121 Kg



LxPxH mm
1380x700x810
1460x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66105940

TEQUILA 1380x700 2P

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Bacinelle in plastica non incluse nel prezzo
Plastic containers not enclosed on the price

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space
1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66200095	TEQUILA 1500x700 2P+5C

110 Kg
135 Kg



LxPxH mm
1500x700x810
(i) 1760x750x1100



600x400
N° 1 x 2



N° 1 x 2



TEQUILA 1500x700 0°/+8°C



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.	MOD.
66106120	TEQUILA 1900x700 3P

120 Kg
147 Kg



LxPxH mm
1900x700x810
(i) 1960x750x1100



600x400
N° 1 x 3



N° 1 x 3



TEQUILA 1900x700 0°/+8°C



LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 179

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA



Caratteristiche comuni / Common features

TEQUILA 1900x700 0°/+8°C



130 Kg
155 Kg



LxPxH mm
1900x700x810
1960x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 2



N° 1 x 2



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66200135

TEQUILA 1900x700 2P+7C

TEQUILA 2420x700 0°/+8°C



150 Kg
177 Kg



LxPxH mm
2420x700x810
2460x750x1100 (i)



600x400
N° 1 x 3



N° 1 x 3



MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66200155

TEQUILA 2420x700 3P+7C

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Bacinelle in plastica non incluse nel prezzo
Plastic containers not enclosed on the price

1 Griglia 600x400mm per porta / 1 Grate 600x400mm for space
1 Grille 600x400mm pour baie / 1 Rost 600x400mm per fac
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA

	Codice	Descrizione	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	
	62401231+62401231	Coppia Guide inox "L" Inox Rails pair "L" Couple Glissières inox "L" Paar Schienen "L"	
	62401230+62401230	Coppia Guide inox "U" Inox Rails pair "U" Couple Glissières inox "U" Paar Schienen "U"	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	
	64700250	Bacinella 600x400x70 Tray 600x400x70 Bac 600x400x70 Behälter 600x400x70	
-2°/+8°C	/ / / /	Versione -2 +8°C Version -2 +8°C Ausführung -2 +8°C	
	64720002	Piano in granito per pizza 1410 Top for pizza bench 1410 Plateau pour table pizza 1410 Granitplatte für pizzatisch 1410	
	64720003	Piano in granito per pizza 1500 Top for pizza bench 1500 Plateau pour table pizza 1500 Granitplatte für pizzatisch 1500	
	64720010	Piano in granito per pizza 1900 Top for pizza bench 1900 Plateau pour table pizza 1900 Granitplatte für pizzatisch 1900	
	64720050	Piano in granito per pizza 2420 Top for pizza bench 2420 Plateau pour table pizza 2420 Granitplatte für pizzatisch 2420	

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Tavoli Refrigerati Pizzeria TEQUILA

CASSETTIERA 7C



30 Kg
40 Kg



LxPxH mm
490x700x850
570x750x950 (i)

COD.

MOD.

66200310

BLOCK7 490x700x850

CASSETTIERA 7C SENZA PIANO



30 Kg
40 Kg



LxPxH mm
490x700x810
570x750x950 (i)

COD.

MOD.


66200315

BLOCK7 490x700x810

Bacinelle in plastica non incluse nel prezzo
Plastic containers not enclosed on the price

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Accessori Optional Accessories Zubehör

	Codice	Descrizione	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	

COD.	MOD.
66200320	BLOCK4 490x700x850

30 Kg
40 Kg



LxPxH mm
490x700x850
(i) 570x750x950



CASSETTIERA 3C + 1C



COD.	MOD.
66200325	BLOCK4 490x700x810

30 Kg
40 Kg




LxPxH mm
490x700x810
(i) 570x750x950



CASSETTIERA 3C + 1C SENZA PIANO



	Codice	Descrizione	
	64700250	Bacinella 600x400x70 Tray 600x400x70 Bac 600x400x70 Behälter 600x400x70	

Vetrinette Refrigerate Pizzeria +4°/+8°C GN 1/4

PORTABAC. 1600 GN 1/4



50 Kg
60 Kg



LxPxH mm
1600x310x420
1670x430x500 (i)



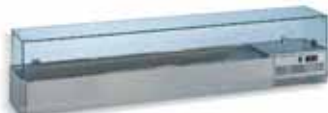
MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66220250 PORTAB. 1600 GN 1/4

N° 7 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 7 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 7 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

PORTABAC. 1900 GN 1/4



55 Kg
65 Kg



LxPxH mm
1900x310x420
2070x430x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66220370 PORTAB. 1900 GN 1/4

N° 9 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 9 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

PORTABAC. 2250 GN 1/4



60 Kg
70 Kg



LxPxH mm
2250x310x420
2610x430x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66220510 PORTAB. 2250 GN 1/4

N° 11 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 11 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 11 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 11 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

PORTABAC. 2550 GN 1/4



65 Kg
75 Kg



LxPxH mm
2550x310x420
2610x430x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66220630 PORTAB. 2550 GN 1/4

N° 13 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 13 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 13 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 13 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

Su richiesta lunghezza esterna definita al centimetro:
min 1000 mm ÷ max 3000 mm (es. L=1860 mm, L=2760 mm)
On demand external length defined at the centimeter:
min 1000 mm ÷ max 3000 mm (ex. L=1860, L=2760 mm)

Bacinelle GN non incluse nel prezzo; Containers GN not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66220251 PORTAB. 1600 GN 1/4

N° 7 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 7 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 7 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

42 Kg
52 Kg



LxPxH mm
1600x310x220
(i) 1670x430x500



PORTABAC. 1600 GN 1/4



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66220371 PORTAB. 1900 GN 1/4

N° 9 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 9 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

50 Kg
60 Kg



LxPxH mm
1900x310x220
(i) 2070x430x500



PORTABAC. 1900 GN 1/4



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66220511 PORTAB. 2250 GN 1/4

N° 11 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 11 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 11 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 11 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

55 Kg
65 Kg



LxPxH mm
2250x310x220
(i) 2610x430x500



PORTABAC. 2250 GN 1/4



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66220631 PORTAB. 2550 GN 1/4

N° 13 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 13 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 13 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 13 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

60 Kg
70 Kg



LxPxH mm
2550x310x220
(i) 2610x430x500



PORTABAC. 2550 GN 1/4



LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 190-191

Vetrinette Refrigerate Pizzeria +4°/+8°C GN 1/4

PORTABAC. 1600 GN 1/4 UR



38 Kg
48 Kg



LxPxH mm
1600x310x420
1670x430x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220252 PORTAB. 1600 GN 1/4 UR

N° 8 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 8 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

PORTABAC. 1900 GN 1/4 UR



42 Kg
52 Kg



LxPxH mm
1900x310x420
2070x430x500 (i)



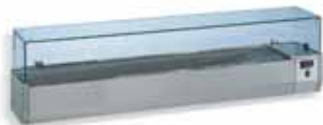
SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220372 PORTAB. 1900 GN 1/4 UR

N° 10 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 10 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 10 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

PORTABAC. 2250 GN 1/4 UR



48 Kg
58 Kg



LxPxH mm
2250x310x420
2610x430x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220512 PORTAB. 2250 GN 1/4 UR

N° 12 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 12 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 12 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 12 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

PORTABAC. 2550 GN 1/4 UR



53 Kg
46 Kg



LxPxH mm
2550x310x420
2610x430x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220632 PORTAB. 2550 GN 1/4 UR

N° 14 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 14 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 14 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 14 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

Su richiesta lunghezza esterna definita al centimetro:
min 1000 mm ÷ max 3000 mm (es. L=1860 mm, L=2760 mm)
On demand external length defined at the centimeter:
min 1000 mmm ÷ max 3000 mm (ex. L=1860, L=2760 mm)

Bacinelle GN non incluse nel prezzo; Containers GN not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220253 PORTAB. 1600 GN 1/4 UR

N° 8 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 8 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

30 Kg
40 Kg



LxPxH mm
1600x310x220
(i) 1670x430x500



PORTABAC. 1600 GN 1/4 UR



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220373 PORTAB. 1900 GN 1/4 UR

N° 10 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 10 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 10 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

35 Kg
45 Kg



LxPxH mm
1900x310x220
(i) 2070x430x500



PORTABAC. 1900 GN 1/4 UR



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220513 PORTAB. 2250 GN 1/4 UR

N° 12 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 12 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 12 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 12 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

40 Kg
50 Kg



LxPxH mm
2250x310x220
(i) 2610x430x500



PORTABAC. 2250 GN 1/4 UR



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66220633 PORTAB. 2550 GN 1/4 UR

N° 14 Bac. inox + Cop. inox GN 1/4
N° 14 Container + S/S Cover GN 1/4
N° 14 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4
N° 14 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/4

48 Kg
58 Kg



LxPxH mm
2550x310x220
(i) 2610x430x500



PORTABAC. 2550 GN 1/4 UR

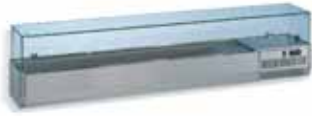


LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 190-191

Vetrinette Refrigerate Pizzeria +4°/+8°C GN 1/3

PORTABAC. 1700 GN 1/3



50 Kg
60 Kg



LxPxH mm
1700x370x420
2070x430x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230290 PORTAB. 1700 GN 1/3

N° 7 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 7 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 7 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

PORTABAC. 2050 GN 1/3



55 Kg
65 Kg



LxPxH mm
2050x370x420
2070x430x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230430 PORTAB. 2050 GN 1/3

N° 9 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 9 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

PORTABAC. 2400 GN 1/3



60 Kg
70 Kg



LxPxH mm
2400x370x420
2610x430x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230570 PORTAB. 2400 GN 1/3

N° 11 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 11 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 11 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 11 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

PORTABAC. 2750 GN 1/3



65 Kg
75 Kg



LxPxH mm
2750x370x420
2850x450x500 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230710 PORTAB. 2750 GN 1/3

N° 13 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 13 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 13 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 13 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Su richiesta lunghezza esterna definita al centimetro:
min 1000 mm ÷ max 3000 mm (es. L=1860 mm, L=2760 mm)
On demand external length defined at the centimeter:
min 1000 mm ÷ max 3000 mm (ex. L=1860, L=2760 mm)

Bacinelle GN non incluse nel prezzo; Containers GN not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230291 PORTAB. 1700 GN 1/3

N° 7 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 7 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 7 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

42 Kg
52 Kg



LxPxH mm
1700x370x220
(i) 2070x430x500



PORTABAC. 1700 GN 1/3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230431 PORTAB. 2050 GN 1/3

N° 9 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 9 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 9 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

50 Kg
60 Kg



LxPxH mm
2050x370x220
(i) 2070x430x500



PORTABAC. 2050 GN 1/3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230571 PORTAB. 2400 GN 1/3

N° 11 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 11 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 11 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 11 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

55 Kg
65 Kg



LxPxH mm
2400x370x220
(i) 2610x430x500



PORTABAC. 2400 GN 1/3



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66230711 PORTAB. 2750 GN 1/3

N° 13 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 13 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 13 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 13 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

60 Kg
70 Kg



LxPxH mm
2750x370x220
(i) 2850x450x500



PORTABAC. 2750 GN 1/3



LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 190-191

Vetrinette Refrigerate Pizzeria +4°/+8°C GN 1/3

PORTABAC. 1700 GN 1/3 UR



38 Kg
48 Kg



LxPxH mm
1700x370x420
2070x430x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66230292 PORTAB. 1700 GN 1/3 UR

N° 8 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 8 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

PORTABAC. 2050 GN 1/3 UR



42 Kg
52 Kg



LxPxH mm
2050x370x420
2070x430x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

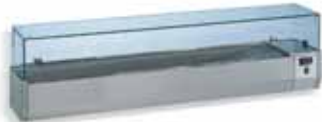
COD.

MOD.

66230432 PORTAB. 2050 GN 1/3 UR

N° 10 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 10 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 10 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

PORTABAC. 2400 GN 1/3 UR



48 Kg
58 Kg



LxPxH mm
2400x370x420
2610x430x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

66230572 PORTAB. 2400 GN 1/3 UR

N° 12 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 12 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 12 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 12 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

LINEA PIZZERIA
TEQUILA

PORTABAC. 2750 GN 1/3 UR



53 Kg
46 Kg



LxPxH mm
2750x370x420
2850x450x500 (i)



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD.

MOD.

EURO

66230712 PORTAB. 2750 GN 1/3 UR

N° 14 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 14 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 14 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 14 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

Su richiesta lunghezza esterna definita al centimetro:
min 1000 mm ÷ max 3000 mm (es. L=1860 mm, L=2760 mm)
On demand external length defined at the centimeter:
min 1000 mmm ÷ max 3000 mm (ex. L=1860, L=2760 mm)

Bacinelle GN non incluse nel prezzo; Containers GN not enclosed on the price
NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE



Caratteristiche comuni / Common features



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66230293 PORTAB. 1700 GN 1/3 UR

N° 8 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 8 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 8 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

30 Kg
40 Kg



LxPxH mm
1700x370x220
(i) 2070x430x500



PORTABAC. 1700 GN 1/3 UR



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66230433 PORTAB. 2050 GN 1/3 UR

N° 10 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 10 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 10 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

35 Kg
45 Kg



LxPxH mm
2050x370x220
(i) 2070x430x500



PORTABAC. 2050 GN 1/3 UR



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66230573 PORTAB. 2400 GN 1/3 UR

N° 12 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 12 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 12 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 12 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

40 Kg
50 Kg



LxPxH mm
2400x370x220
(i) 2610x430x500



PORTABAC. 2400 GN 1/3 UR



SENZA MOTORE INCORPORATO
WITHOUT MOTOR
SANS GROUPE LOGÉ
OHNE AGGREGAT

COD. MOD.

66230713 PORTAB. 2750 GN 1/3 UR

N° 14 Bac. inox + Cop. inox GN 1/3
N° 14 Container + S/S Cover GN 1/3
N° 14 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3
N° 14 CNS-Gastrobehälter + CNS-Deckel GN 1/3

48 Kg
58 Kg



LxPxH mm
2750x370x220
(i) 2850x450x500













PORTABAC. 2750 GN 1/3 UR



LINEA PIZZERIA
TEQUILA

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 190-191

Vetrinette Refrigerate Pizzeria +4°/+8°C

	Codice	Descrizione LxPxH mm	
	64700755 - Inox 64700756 - Policarbonato	GN 1/2 - 325x265	
	64700746 - Inox 64700747 - Policarbonato	GN 1/2 - 325x265x100	
	64700775 - Inox 64700776 - Policarbonato	GN 1/3 - 325x176	
	64700766 - Inox 64700767 - Policarbonato	GN 1/3 - 325x176x100	
	64700795 - Inox 64700796 - Policarbonato	GN 1/4 - 265x162	
	64700786 - Inox 64700787 - Policarbonato	GN 1/4 - 265x162x100	
	64700835 - Inox 64700836 - Policarbonato	GN 1/6 - 176x162	
	64700826 - Inox 64700827 - Policarbonato	GN 1/6 - 176x162x100	
	64700855 - Inox 64700856 - Policarbonato	GN 1/9 - 176x108	
	64700846 - Inox 64700847 - Policarbonato	GN 1/9 - 176x108x100	

Vetrinette Refrigerate Pizzeria +4°/+8°C

	Codice	Descrizione	
	1000mm < L < 3000mm	Misure intermedie Intermediare sizes Longueure intermediairées Andere länge	
	62420021 GN 1/4	Preso d' aria laterale GN 1/4 Side air intake GN 1/4 Prise d' aire laterale GN 1/4 Seitliche luftzufuhr GN 1/4	
	62420011 GN 1/3	Preso d' aria laterale GN 1/3 Side air intake GN 1/3 Prise d' aire laterale GN 1/3 Seitliche luftzufuhr GN 1/3	
	64700076 x 4	Kit piedini inox 120-160mm Kit of inox feet 120-160mm Kit pieds acier inox 120-160mm Kit edelsthal füßen 120-160mm	
	62420162	Staffa supporto a parete Wall support Support à mur Mauerstange	
	67002100 1487 x 390 x 224 mm	Vetrina sushi da appoggio Sushi top display 6 x GN1/3 Vitrine sushi a poser 6 x GN1/3 Sushi Aufsatzvitrine 6 x GN1/3	
	67002105 1826 x 390 x 224 mm	Vetrina sushi da appoggio Sushi top display 8 x GN1/3 Vitrine sushi a poser 8 x GN1/3 Sushi Aufsatzvitrine 8 x GN1/3	

Modello	Motore	Prezzo €	Motore	Cod. 10 m	
 PORTABAC. GN 1/3 UR GN 1/4 UR	 ← 5 mt →	435,00	 ← 10 mt →	64852010 ENT6165GK	



ABBATTITORI-SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

ALEXANDER:

- CICLO DI ABBATTIMENTO: consente di portare la temperatura dei prodotti al cuore da +70°C a 3°C entro i tempi previsti di 90 minuti
- CICLO DI SURGELAZIONE: consente di portare la temperatura dei prodotti al cuore da +70°C a -18°C entro i tempi previsti di 240 minuti
- Lo shock termico riduce la proliferazione batterica senza alterare le caratteristiche organolettiche e senza modificare la qualità del prodotto
- Scocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304 ed angoli interni arrotondati
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- Porte auto-chiudenti con maniglia in acciaio e guarnizione magnetica intercambiabile
- Impianto frigo con motore incorporato per refrigerazione ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Centralina elettronica per selezione cicli di abbattimento o surgelazione a tempo oppure a temperatura
- Sonda al cuore per la misurazione della temperatura in dotazione
- Sbrinamento automatico
- Fondo diamantato per raccolta acqua condensa e scarico su vaschetta sottostante ad estrazione manuale
- Allestimento interno mod. ALEXANDER 5-10-15: Telaio per inserimento n° 5-10-15 teglie GN 1/1 oppure n° 5-10-15 teglie 600x400mm (in dotazione 1 griglia GN 1/1 530x325mm + 1 griglia 600x400mm)
- Allestimento interno mod. ALEXANDER 2/3: cremagliere per inserimento n° 3 teglie GN 2/3 (in dotazione 1 griglia GN 2/3 325x355mm su guide ad "U")
- Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
- Alimentazione 230V/50Hz/1N mod. ALEXANDER 2/3 ed ALEXANDER 5
- Alimentazione 400V/50Hz/3N mod. ALEXANDER 10-15 (su richiesta 230V/50Hz/1N)
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4 • Gas R404A



www.studio-54.it



BLAST CHILLER ALEXANDER:

- CHILLING CYCLE: it reduces the temperature to heart of foodstuff from +70°C to +3°C within 90 minutes
- FREEZING CYCLE: it reduces the temperature to heart of foodstuff from +70°C to -18°C within 240 minutes
- The thermal shock reduces the bacterial proliferation without changing the organoleptic features and the product quality
- External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC • Inside rounded corners
- Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket
- Cooling installation with built-in compressor, ventilated refrigeration and anti-corrosion painted evaporator
- Digital temperature device with selection of chilling or freezing cycles with time or temperature priority
- Probe to measure the heart temperature of foodstuff
- Manual defrosting system
- Condensing water collection on the cold storage bottom through drain pipe on manual tank
- Inside feature mod. ALEXANDER 5-10-15: Frame to insert 5-10-15 GN1/1 trays or 5-10-15 trays 600x400 (standard version with supplied 1 x GN1/1 grate and 1 x 600x400 grate)
- Inside feature mod. ALEXANDER 2/3: S/s racks to insert 3 x GN2/3 trays (standard version with supplied 1 x GN2/3 grate on "U" S/s runners)
- Adjustable feet (on request wheels)
- Voltage 230/50Hz/1N in the ALEXANDER 2/3 and 5 models
- Voltage 400/50Hz/3N in the ALEXANDER 10 and 15 models (on request 230/50Hz/1N) • Refrigerant R404a
- Ambient testing temperature +30°C - 55% R.H. - Cl. 4



SCHNELLKÜHLER AB- TIEFKÜHLER ALEXANDER:

- ABKÜHLUNGSZYKLUS : senkt die Nahrungsmitteltemperatur im Produktherz von +70°C auf +3°C in 90 Minuten
- TIEFKÜHLUNGSZYKLUS : senkt die Nahrungsmitteltemperatur im Produktherz vom +70°C auf -18°C in 240 Minuten
- Der thermische Schock verhindert die Bakterienvermehrung ohne die organoleptischen Eigenschaften und die Produktqualität zu verändern
- Aus beschleunigtem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus
- Isolierung 50mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC
- Innere gerundete Ecken
- Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff mit Magnetikdichtung
- Kühlungsanlage mit eingebautem Aggregat für Umluftkühlung mit lackiertem Verdampfer
- Digitalregler um Schnellkühler- oder Schnell gefrierzyklus auf Zeit oder Temperatur einzustellen
- Herzfühler der Nahrungsmitteltemperatur • Automatikabtattung
- Abtattungswasserhandsammlungstank
- Innere Ausrüstung für Alexander Mod. 5-10-15: CNS-Rahmen für 5, 10 und 15 GN1/1 oder 600x400 Tablestufen
- Innere Ausrüstung für Alexander Modell 2/3: Innere Stangen für 3 Roste Gn2/3
- Strom 230V/50Hz/1N für das Modell ALEXANDER 2/3 und ALEXANDER 5
- Strom 400V/50Hz/3N für das Modell ALEXANDER 10 und ALEXANDER 15 (auf Wunsch 230V/50Hz/1N)
- Prüfungsraumtemperatur +30°C - 55% R.B. Cl 4 • Kältemittel R404a



CELULE DE REFROIDISSEMENT ALEXANDER:

- CYCLE DE REFROIDISSEMENT : il permet de réduire la température au cœur des produits alimentaires de +70°C à +3°C dans 90 minutes
- CYCLE DE CONGÉLATION : il permet de réduire la température au cœur des produits alimentaires de +70°C à -18°C dans 240 minutes
- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolement 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieures ronds
- Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
- Installation frigorifique avec groupe logé pour réfrigération ventilée avec évaporateur verni anticorrosion
- Contrôle digital pour sélectionner les fonctions de refroidissement et de congélation à priorité de temps ou à priorité de température
- En dotation sonde au cœur pour le mesurage de la température de l'aliment
- Égouttoir intérieur et récolte manuelle de l'eau dégivré • Dégivrage manuelle
- Préparation intérieure des Mod. ALEXANDER 5-10-15: châssis à glissières pour positionner 5-10-15 plateaux GN1/1 ou 600x400 (Dotation standard 1 grille GN1/1 et 1 grille 600x400)
- Préparation intérieure des Mod. ALEXANDER 2/3 : châssis à glissières pour positionner 3 plateaux GN2/3 (Dotation standard 1 grille GN2/3)
- Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230/50Hz/1N pour Mod. ALEXANDER 2/3 et ALEXANDER 5
- Alimentation 400/50Hz/3N pour Mod. ALEXANDER 10 et ALEXANDER 15 (sue demande 230/50Hz/1N)
- Température ambiante d'essai +30°C - 55% H.R. Cl.4. • Réfrigérant R404a



КАМЕРЫ УДАРНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ ALEXANDER:

- РЕЖИМ УДАРНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ: от +70°C до +3°C - 90мин
- РЕЖИМ УДАРНОЙ ЗАМОРОЗКИ: от +70°C до -18°C - 240 мин
- Термический шок уменьшает бактериологическое распространение, не изменяя органолептические характеристик и качества продукта • Закругленные внутренние углы
- Корпус внутренний/внешний - нержавеющей сталь INOX AISI 304
- Изоляция 50 мм полиуретан высокой плотности без CFC и HCFC
- Двери с алюминиевой ручкой, с автоматическим закрытием и с магнитным запирающим устройством
- Холодильная установка со встроенным компрессором для вентилируемого охлаждения с устойчивым к коррозии испарителем
- Электронная панель для выбора режимов охлаждения или глубокого замораживания по времени или по температуре
- Щуп для измерения температуры
- Автоматическая система размораживания
- Ёмкость для сбора конденсата в ручную, расположенная в нижней части холодильной камеры
- Внутреннее оборудование для моделей ALEXANDER 5-10-15: шасси для установки н° 5-10-15 под противень GN 1/1 или н° 5-10-15 под противень 600x400мм
- Внутреннее оборудование для моделей ALEXANDER 2/3: кремальеры для установки н° 3 под противень GN 2/3
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали (версия на колесах - по запросу)
- Потребляемая мощность 230V/50Hz/1N для моделей ALEXANDER 2/3 и ALEXANDER 5
- Потребляемая мощность 400V/50Hz/3N для моделей ALEXANDER 10 и ALEXANDER 15 (по запросу 230V/50Hz/1N)
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4) • Газ - Фреон R404A

Abbattitori/Surgelatori rapidi di temperatura **ALEXANDER**



ABBATTITORI
ALEXANDER

Abbattitori/Surgelatori ALEXANDER



ALEXANDER 2/3



LxPxH mm
680x540x520
700x600x650 (i)



GN 2/3 325x355
N° 2



55 Kg / 73 Kg



N° 2



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66350010 ALEXANDER 2/3 230V/50Hz/1N
8 Kg +70°/ +3°C
3 Kg +70°/-18°C

ALEXANDER 5T



LxPxH mm
750x700x850
800x750x1100 (i)



600x400
N° 1



86 Kg / 107 Kg



GN 1/1 530x325
N° 1



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. **MOD.**

66350020 ALEXANDER 5T 230V/50Hz/1N
16 Kg +70°/ +3°C
12 Kg +70°/-18°C

Accessori Optional Accessories Zubehör

	Codice	Descrizione	
	64700099 + 2 x 62453040	Griglia GN 2/3 + 2 Guide "U" Grate GN 2/3 + 2 Rails "U" Grille GN 2/3 + 2 Glissières "U" Rost GN 2/3 + 2 Schienen "U"	
	64700091	Griglia GN 1/1 530x325mm Grate GN 1/1 530x325mm Grille GN 1/1 530x325mm Rost GN 1/1 530x325mm	
	64700092	Griglia 600x400mm Grate 600x400mm Grille 600x400mm Rost 600x400mm	



Caratteristiche comuni / Common features



ALEXANDER 10T



LxPxH mm
770x800x1520
800x850x2000 (i)



600x400
N° 1



168 Kg / 190 Kg



GN 1/1 530x325
N° 1



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66350030 ALEXANDER 10T 400V/50Hz/3N
38 Kg +70°/ +3°C
25 Kg +70°/-18°C

ALEXANDER 15T



LxPxH mm
770x800x1870
800x850x2000 (i)



600x400
N° 1



191 Kg / 216 Kg






GN 1/1 530x325
N° 1



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66350040 ALEXANDER 15T 400V/50Hz/3N
60 Kg +70°/ +3°C
45 Kg +70°/-18°C

	Codice	Descrizione	
	64700735	Copechio inox GN 1/1 S/S Cover GN 1/1 Couvercle inox GN 1/1 CNS-Deckel GN 1/1	
	64700724	Bacinella inox GN1/1 h 65mm S/S Container GN1/1 h 65mm Bac inox GN1/1 h 65mm CNS-Gastro behälter GN 1/1	
	64700553+64700554	Kit Ruote Kit Wheels Kit Roulettes Kit Räder	

ABBATTITORI
ALEXANDER



VETRINETTE DA ESPOSIZIONE CALDE E FREDDA BATIDA:

- BATIDA CALDA: funzionamento con resistenze elettriche; illuminazione interna; termostato meccanico per controllo della temperatura **+30°/+90°C**; cassetto estraibile per aggiunta acqua per funzione "caldo umido"; sovrastruttura di protezione del prodotto con vetro curvo frontale temperato; misure disponibili per alloggiamento da 1 a 3 bacinelle GN 1/1 Prof. 65mm; griglia per ripiano intermedio (bacinelle in acciaio GN1/1 e piano espositivo non inclusi nel prezzo)
- BATIDA FREDDA: impianto frigo R404A per refrigerazione ventilata temperatura **+6°/+15°C**; illuminazione interna; centralina elettronica per controllo della temperatura; sbrinamento automatico; auto-evaporazione dell'acqua sbrinata; sovrastruttura di protezione del prodotto con vetro curvo frontale temperato; sistema anti appannamento dei vetri; piano espositivo in acciaio inox; misure disponibili per alloggiamento da 2 a 3 bacinelle GN 1/1; griglia per ripiano intermedio
- VERSIONE ECONOMICA EC: apertura scorrevole vetro lato operatore
- VERSIONE LUSO LX: apertura integrale basculante vetro lato operatore con movimento a scomparsa interno
- Struttura interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Piedini d' appoggio in plastica regolabili
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4



www.studio-54.it



HOT AND COLD TOP DISPLAY CASE BATIDA:

- HEATING BATIDA: working through electrical resistances; inside lighting; mechanic thermostat to control the working temperature **+30°/+90°C**; with drawer for water to have "humid heating"; protecting glass top structure with front curved secured glass; available dimensions from 1 till 3 pans GN1/1 with 65mm highness; grilled intermediate shelf (Stainless steel GN1/1 pan and exposition surface on demand)
- COOLING BATIDA: cooling installation R404a for ventilated refrigeration temperature **+6°/+15°C**; inside lighting; temperature digital control device; automatic defrosting; auto-evaporation of defrosted water; protecting glass top structure with front curved secured glass; anti misting system; stainless steel exposition surface, available dimensions for 2 and 3 pans GN1/1; grilled intermediate shelf
- ECONOMIC VERSION EC: sliding door of the service glass
- LUXUS VERSION LX: integral lift-up opening of service glass to the inside part of the display case
- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Adjustable feet
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4



HEIßE UND KALTE AUSSTELLUNGSVITRINE BATIDA:

- HEIßE BATIDA: Arbeitsweise mit Elektrowiderstand; Innenbeleuchtung; mechanischer Temperaturregler **+30°/+90°C**; ausziehbare Wasserschublade für Feuchtwarm-Funktion; Schutzglasaufbau mit gebogener Sekuritfrontscheibe; verfügbare Einsatzbehälter-Maße für 1, 2 und 3 Behälter GN1/1 65mm tief; Zwischenablage aus verchromtes Rost (CNS-Behälter GN1/1 und Ausstellungsfläche auf Wunsch)
- KALTE BATIDA: Kühlanlage R404a für Umluftkühlung mit Temperatur **+6°/+15°C**; Innenbeleuchtung; Digitalregler für Temperaturprüfung, Automatikabtauung, Automatikwasserverdunstung, Schutzglasaufbau mit gebogener Sekuritfrontscheibe; Klarsichtscheibensystem; CNS-Ausstellungsfläche; verfügbaren Einsatzbehälter-Maße für 2 und 3 Behälter GN1/1; Zwischenablage aus verchromtes Rost
- ÖKONOMISCHE AUSFÜHRUNG EC: Dienstschiebescheibe
- LUXUSAUSFÜHRUNG LX : Integrale Dienstglasöffnung mit Hebescheibensystem nach innen
- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Regelbare Kunststoff-Füße
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4



VITRINE D'EXPOSITION CHAUDE ET FROIDE BATIDA:

- BATIDA CHAUDE : fonctionnement par résistances électriques; éclairage intérieure, thermostat mécanique pour le contrôle de la température **+30°/+90°C**; tiroir ouvrable pour l'eau pour fonctionnement "chaude humide"; superstructure de protection du produit par verre frontale bombé trempé; dimensions disponibles pour loger de 1 à 3 bacs GASTRO GN1/1 65mm de profondeur; grille pour étagère intermédiaire (Bacs GASTRO en acier et surface d'exposition plane sur demande)
- BATIDA FROIDE : installation frigo R404a pour réfrigération ventilée à température **+6°/+15°C** ; éclairage intérieure, contrôle digital de la température; dégivrage automatique; auto évaporation de l'eau dégivrée; superstructure de protection du produit par verre frontale bombé trempé; système anti-ternissement des verres; surface d'exposition en acier; dimensions disponibles pour loger de 2 à 3 bacs GASTRO GN1/1; grille pour étagère intermédiaire
- VERSION ECONOMIQUE EC: ouverture coulissante de verre de service
- VERSION LUXE LX: ouverture intégrale basculante du verre de service vers l'intérieure
- Monocoque intérieure et extérieure an acier INOX AISI 304
- Pieds réglables
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4



ХОЛОДИЛЬНЫЕ И НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ BATIDA:

- BATIDA CALDA (Мармит – витрина): функционирование электрическим сопротивлением; внутренняя подсветка; механический термостат для контроля температуры **+30°/+90°C**; выдвижная водонагревательная емкость; выгнутое фронтальное стекло для защиты продуктов; вместимость от 1 до 3 емкостей GN 1/1 Prof. 65 мм; промежуточная решетчатая полка (полка и емкости из нержавеющей стали GN1/1 в цену не входят)
- BATIDA FREDDA (Холодильная витрина): встроенный компрессорно-конденсаторный блок R404A воздушного охлаждения с автоматическим испарением конденсата и с устойчивым к коррозии воздухоохладителем; диапазон температур **+6°/+15°C**; внутренняя подсветка; электронный контроль температур; автоматическая разморозка; выгнутое фронтальное стекло для защиты продуктов; система антизапотевания стекол; полка из нержавеющей стали; вместимость от 2 до 3 емкостей GN 1/1; промежуточная решетчатая полка
- ЭКОНОМ ВЕРСИЯ ЕС: открывание с раздвижными дверями
- ВЕРСИЯ ЛЮКС LX: открывание с поднимающейся задней стенкой
- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Пластмассовые регулируемые ножки
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)

Top da esposizione BATIDA HOT & COLD PARADISE COLD



Vetrine da esposizione Batida Calda +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 2/1 EC



51 Kg
74 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300070 BATIDA GN 2/1 EC +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 2/1 LX



51 Kg
74 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300040 BATIDA GN 2/1 LX +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 3/1 EC



60 Kg
83 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300110 BATIDA GN 3/1 EC +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 3/1 LX



60 Kg
83 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300080 BATIDA GN 3/1 LX +30°/+90°C

BATIDA
PARADISE

Bacinelle in acciaio non incluse nel prezzo
S/S containers not enclosed on the price

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

COD. **MOD.**

66300010 BATIDA GN 1/1 LX +30°/+90°C

42 Kg
61 Kg



LxPxH mm
450x775x600
(i) 560x900x760




BATIDA HOT GN 1/1 LX



Accessori Optional Accessories Zubehör

BATIDA COLD +6°/+15°C - BATIDA HOT +30°/+90°C

	Codice	Descrizione	
	64700735	Copechio inox GN 1/1 S/S Cover GN 1/1 Couvercle inox GN 1/1 CNS-Deckel GN 1/1	
	64700724	Bacinella inox GN1/1 h 65mm S/S Container GN1/1 h 65mm Bac inox GN1/1 h 65mm CNS-Gastrobehälter GN 1/1	
	62450630	Piano in acciaio GN 1/1 S/S top GN 1/1 Plan inox GN 1/1 CNS Ablage GN 1/1	
	64704014	Tagliere Cutboard Plan decoupe Schneidbrett	

Vetrine da esposizione Batida Fredda +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 2/1 EC



62 Kg
85 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300230 BATIDA GN 2/1 EC +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 2/1 LX



62 Kg
85 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300200 BATIDA GN 2/1 LX +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 3/1 EC



79 Kg
104 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300270 BATIDA GN 3/1 EC +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 3/1 LX



79 Kg
104 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300240 BATIDA GN 3/1 LX +6°/+15°C

BATIDA
PARADISE

Bacinelle in acciaio non incluse nel prezzo
S/S containers not enclosed on the price

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Vetrine da esposizione Paradise Fredda +2°/+8°C



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321010

PARADISE 800 VETRO

60 Kg
80 Kg



LxPxH mm
800x420x900
(i) 900x520x1000



PARADISE 800 VETROCAMERA



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321000

PARADISE 800 PLEXIGLASS

60 Kg
80 Kg



LxPxH mm
800x420x900
(i) 900x520x1000



PARADISE 800 PLEXIGLASS



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321060

PARADISE 1000 VETRO

80 Kg
100 Kg



LxPxH mm
1000x420x900
(i) 1100x520x1000



PARADISE 1000 VETROCAMERA



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321050

PARADISE 1000 PLEXIGLASS

80 Kg
100 Kg



LxPxH mm
1000x420x900
(i) 1100x520x1000



PARADISE 1000 PLEXIGLASS



BATIDA
PARADISE

Accessori - Optional - Accessoires - Zubehör a pag. 199