

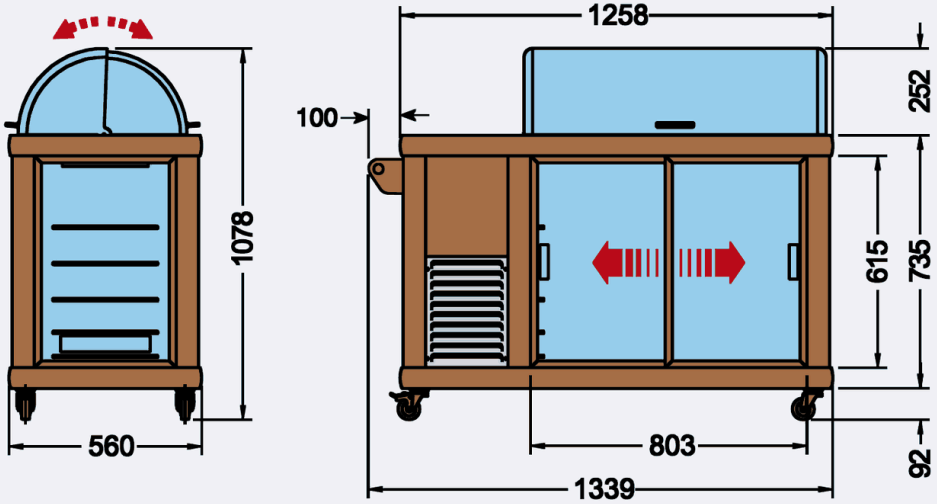
CARRELLINO

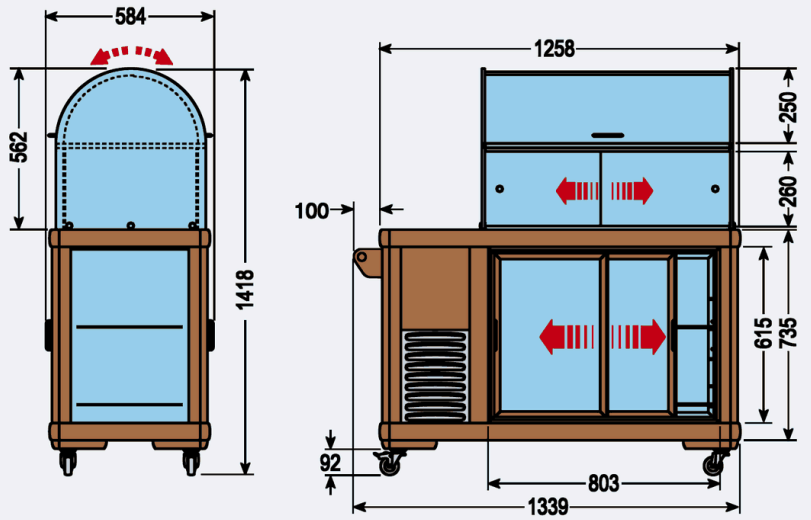
7 versions sur roulettes

7 modèles **−14 à +10 °C** **Bois massif noyer**
Hotte ouvrable des deux côtés

Des chariots de service en bois massif, du plateau de fromages au chariot de pâtisserie, de la glace au poisson.

Le CARRELLINO se décline en sept modèles : 3 bacs GN 1/1 ou 10 bacs GN 1/6 à +4 / +10 °C, deux plans réfrigérés à −1 / 0 °C (FISH et MURENA), deux vitrines ventilées de 240 L (250 et 250 2P) et une version GELATO à −12 / −14 °C. Structure en bois massif verni noyer foncé ou clair, hotte PMMA ouvrable des deux côtés pour le self-service, tiroir et étagères basses pour le matériel complémentaire.













CARRELLINO

7 versions sur roulettes

7 modèles **–14 à +10 °C** **Bois massif noyer**
Hotte ouvrable des deux côtés

Des chariots de service en bois massif, du plateau de fromages au chariot de pâtisserie, de la glace au poisson.

Le CARRELLINO se décline en sept modèles : 3 bacs GN 1/1 ou 10 bacs GN 1/6 à +4 / +10 °C, deux plans réfrigérés à –1 / 0 °C (FISH et MURENA), deux vitrines ventilées de 240 L (250 et 250 2P) et une version GELATO à –12 / –14 °C. Structure en bois massif verni noyer foncé ou clair, hotte PMMA ouvrable des deux côtés pour le self-service, tiroir et étagères basses pour le matériel complémentaire.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Cuve inox AISI 304, structure en bois massif noyer foncé ou clair
- Grilles de ventilation inox AISI 304
- Hotte PMMA haute transparence, ouvrable des deux côtés
- Tiroir sous la cuve et étagères basses (tiroir selon modèle)
- Centrale électronique à écran soft-touch
- FISH et MURENA : plan réfrigéré, cuve en inox AISI 316 résistante à la corrosion saline
- Roulettes avec et sans frein

AMBIANCE MAX.
25 °C / 60 % HR

Classe climatique : ambiance maximale supportée. Tableau technique page suivante.

CARRELLINO · tableau technique

7 versions sur roulettes

Modèle	Température (°C)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Gaz
FROID STATIQUE						
CARRELLINO 3	+4 / +10	1 183 × 670 × 1 110	65	3 bacs GN 1/1, h 100 mm	230	R290
CARRELLINO 10	+4 / +10	1 008 × 555 × 1 066	61	10 bacs GN 1/6, h 100 mm	220	R290
FROID VENTILÉ						
CARRELLINO 250	+4 / +10	1 340 × 584 × 1 078	95	2 étagères verre 700 × 380 mm · 240 L	350	R290
CARRELLINO 250 2P	+4 / +10	1 340 × 584 × 1 418	123	2 étagères verre 700 × 380 mm · 240 L	350	R290
CARRELLINO GELATO	−12 / −14	1 027 × 575 × 1 210	89	4 bacs de 5 L	440	R290
PLAN RÉFRIGÉRÉ						
CARRELLINO FISH	−1 / 0	1 008 × 555 × 1 066	64	Plan inox 780 × 410 × 110 mm	230	R290
CARRELLINO MURENA	−1 / 0	1 170 × 640 × 1 110	74	Plan inox 955 × 510 mm	250	R290

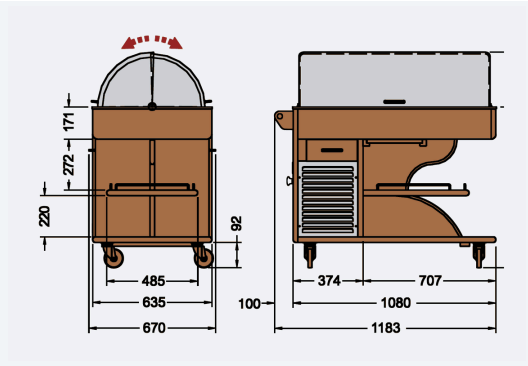
FISH : plan réfrigéré de 110 mm de profondeur · MURENA : plan réfrigéré de 100 mm · 250 : vitrine ventilée de 240 L. Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz. Ambiance maximale supportée : 25 °C et 60 % d'humidité relative (HR).

OPTIONS ET ACCESSOIRES

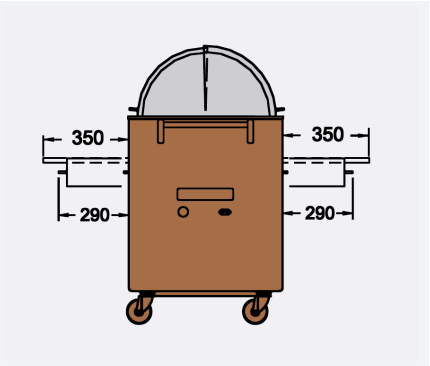
- Kit plan inox pâtisserie (modèles 3 et 10)
- Coloris : standard noyer foncé ou clair ; bois brut, bois brut traité ou RAL en option
- Porte-assiettes et accessoires : voir tarif

COLORIS

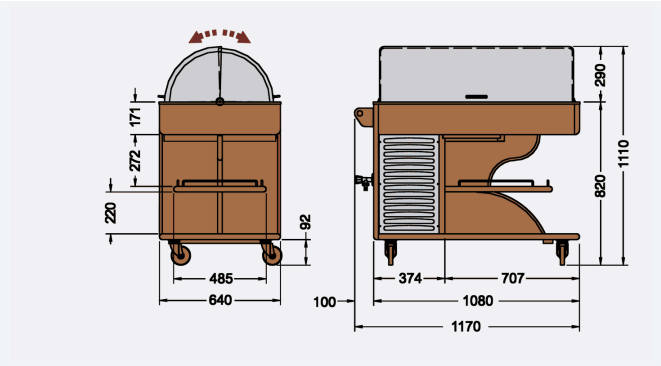
Standard : noyer foncé (04) ou noyer clair (05). En option : bois brut (07), bois brut traité (70) ou RAL au choix.



Carrellino 3



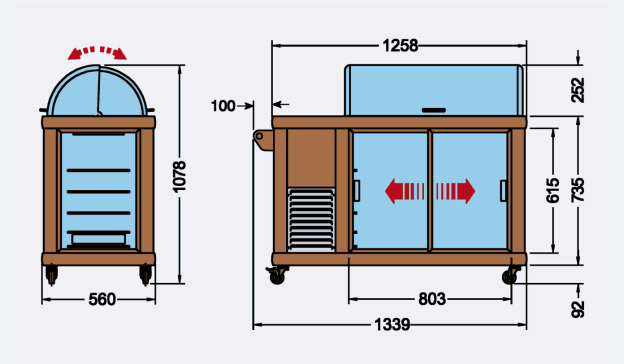
Vue de côté



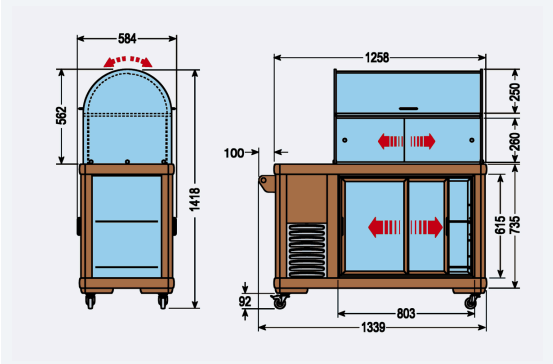
Carrellino Murena

CARRELLINO · coupes techniques cotées · mm

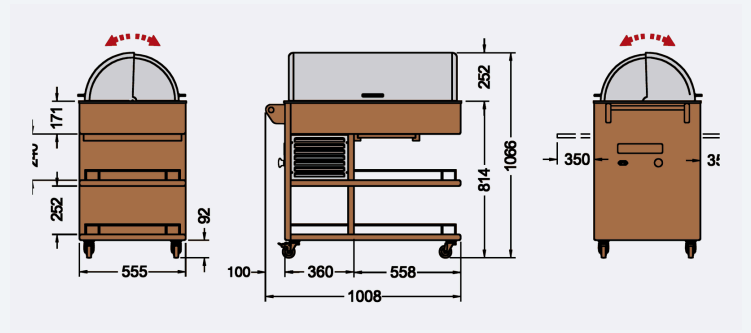
7 versions sur roulettes



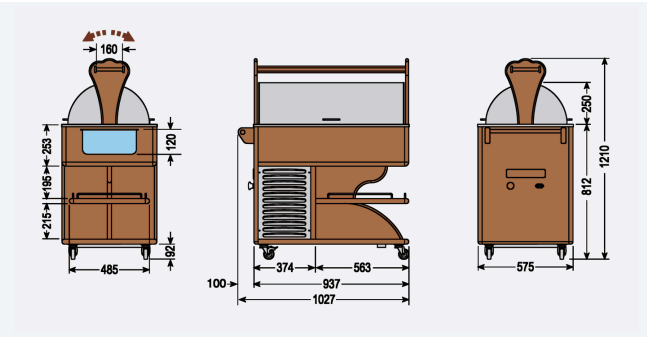
Carrellino 250



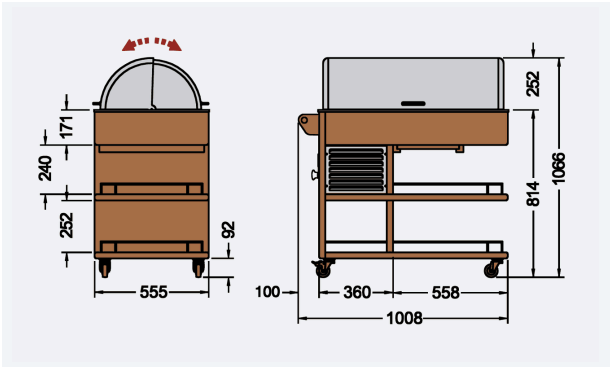
Carrellino 250 2P



Carrellino 10



Carrellino Gelato



Carrellino Fish

Toutes les cotes sont en millimètres. Dessins non contractuels.