Refrigerazione (6)







Frigoriferi e congelatori verticali

Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, interno con spigoli arrotondati, ripiani interni grigliati montati su guide, isolamento in poliuretano senza CFC con spessore 60 mm., refrigerazione di tipo ventilato, pannello di comando elettronico, sbrinamento automatico. Alimentazione Volt 230/1. Gas R404A

Modello	Dimensioni	Lt.	Temp.	Watt		
701TNV	72x80x202h.	625	0°C/+10°C	510	4500010000	
701BTV	72x80x202h.	625	-15°C/-20°C	642	4500020000	
110						
1502TNV	144x80x202h.	1365	0°C/+10°C	715	4500100000	\Box
1502BTV	144x80x202h.	1365	-15°C/-20°C	819	4500110000	





Banchi pizza

Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, interno con spigoli arrotondati, isolamento in poliuretano senza CFC con spessore 50 mm., gruppo refrigerante ventilato tropicalizzato (+43°C), pannello di comando elettronico, sbrinamento automatico. Alimentazione Volt 230/1. gas R404A. Vasche gastronorm e cassette in plastica

Modello	Dimensioni	Temp.	Watt	Cassettiera	
BNR PZ 145 VTR8 70	200x80x139h.	-2°C/+10°C	510	7 cassetti	4520010000
BNR PZ 145 VTR6	148x80x139h.	-2°C/+10°C	510	no	4520020000
l banchi pizza sono di	isponibili anche i	n altre dime	nsioni e	composizio	ni, rivolgetevi al

nostro servizio vendite per informazioni.





Tavoli refrigerati

Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, interno con spigoli arrotondati, isolamento in poliuretano senza CFC con spessore 50 mm., gruppo refrigerante ventilato tropicalizzato (+43°C), pannello di comando elettronico, sbrinamento automatico. Alimentazione Volt 230/1. gas R404A

Modello	Porte	Dimensioni	Lt.	Temp.	Watt	
GN1 130	2	131x70x85h.	279	-2°C/+10°C	510	4510010000
GN1 175	3	176x70x85h	431	-2°C/+10°C	610	4510020000



Alzate portaingredienti

Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, interno con spigoli raggiati, gruppo refrigerante statico, pannello di comando elettronico, cristallo superiore curvo. Alimentazione Volt 230/1. Gas R134A. Vasche gastronorm escluse.

				_		
Modello	Lungh.	Prof.	H.	Temp.	Watt	
VTR6C	148	36,5	40	+2°C/+10°C	150	4530010000
VTR7C	181	36,5	40	+2°C/+10°C	150	4530020000
VTR8C	200	36,5	40	+2°C/+10°C	150	4530030000
VTR9C	234	36,5	40	+2°C/+10°C	150	4530040000
VTR10C	253	36,5	40	+2°C/+10°C	150	4530050000



Le alzate portaingredienti sono disponibili anche con profondità cm. 30,5, rivolgetevi al nostro servizio vendite per informazioni







Abbattitori di temperatura

Gli abbattitori di temperatura sono diventati indispensabili in ogni sistema di ristorazione dove i cibi cotti non vengano consumati entro le 2/3 ore successive. Il processo di abbattimento porta il cibo da +70°C a +3°C al cuore del prodotto entro 90 minuti o a -18° C in un tempo massimo di 4 ore eliminando così il rischio di proliferazione batterica. Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Alimentazione Volt 230/1. Gas R404A. Tutti i dati riportati nella tabella si riferiscono a temperatura ambiente di +32°C

Modello	Dimensioni	Cap.carico	Resa +3	°C Resa 18	°C KW	
ABF03	41x60x75h.	3 x 2/3 GN	7 kg.	4 kg.	0,9	4540010000
ABF05	78x80x98h.	5 x 1/1 GN	20 kg.	12 kg.	1,2	4540020000

Sono disponibili abbattitori di temperatura con capacità interna sino a 15 x 1/1 GN, rivolgetevi al nostro servizio vendite per informazioni.





Minicelle frigorifere

La gamma delle celle MINIBOX è costituita da 28 dimensioni per 2 altezze, per 2 spessori di isolamento: 60 mm. per la temperatura positiva e 90 mm. per temperatura negativa.

Dimensione minima cm. 90x120, massima cm. 246x3060. Sono disponibili impianti frigoriferi ventilato per temperatura positiva e negatica di tipo MONOBLOCCO con montaggio a parete o soffitto.

Per informazioni e preventivi rivolgetevi al nostro servizio vendite.

