

Tavolo refrigerato a 2-3 porte

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Motore lato destro
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotch-brite
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza h. 140/230mm
- Porte auto-chiudenti con fermo a 95°
- Unità refrigerante a monoblocco
- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per una perfetta ed omogenea temperatura interna
- Sbrinamento a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Maniglie ergonomiche
- Alimentazione standard: 230V/50Hz
- Gas refrigerante ecologico R230
- Temperatura: -2/+8 °C - ventilato

DIMENSIONI TAVOLO A 2 PORTE: mm 1355 x 700 x 850 H CON ALZATINA POSTERIORE

DIMENSIONI TAVOLO A 3 PORTE: mm 1805 x 700 x 850 H CON ALZATINA POSTERIORE



Refrigerated tables 2 / 3 doors

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Right side motor
- Structure in AISI 304 stainless steel
- External scotch-brite satin finish
- Feet in stainless steel adjustable in height h.140/230 mm
- Self-closing doors with safety stop at 95°
- Monobloc refrigerating unit
- Ducet ventilation system on the back for a perfect and homogeneous internal temperature
- Hot gas defrost and automatic evaporation of condensation water
- Ergonomic handles
- Standard power supply 230V/50Hz
- Ecological cooling gas R230
- Temperature: -2 /+8 °C - ventilated



TABLE SIZE WITH 2 DOORS: mm 1355 x 700 x 850 H WITH TEAR UPSTAND

TABLE SIZE WITH 3 DOORS: mm 1805 x 700 x 850 H WITH TEAR UPSTAND

Armadi refrigerati

CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I MODELLI

- Struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotchbrite
- Spessore di isolamento pari a 85mm per la scocca e 65mm per la porta, con schiumatura ad alta densità (40 kg/m³) senza HFC
- Piedini in acciaio inox regolabili h120/150mm per una perfetta pulizia ed igienicità
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo
- Griglie GN 2/1 in ristan
- Cremagliere porta griglie in ABS amovibili, senza l'ausilio di utensili
- Flusso d'aria laterale
- Porte autochiudenti da 100°
- Unità refrigerante a monoblocco brevettata e tropicalizzata (in classe climatica 5)
- Serratura di serie
- Alimentazione a 230V/50Hz monofase standard

Refrigerated cabinets

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF ALL MODELS

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure*
- *Scotchbrite external satin finish*
- *85 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m³) for the body and 65 mm thickness for the door*
- *Stainless steel adjustable feet h120/150*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene*
- *Hot gas defrosting and condensation water evaporation*
- *GN 2/1 ristan grids*
- *Removable racks for ABS grids, no tools needed*
- *Lateral air flow*
- *Selfclosing doors from 100°*
- *Patented and tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5)*
- *Lock as standard*
- *Standard power supply 230V/50Hz monophase*



NEOS 700 LITRI 1 PORTA

Dimensioni: mm 770 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+8°C o -10°/-20°C

NEOS 700 LITERS - 1 DOOR
Dimensions: mm 770 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+ 8°C or -10°/-20°C

NEOS 1400 LITRI 2 PORTE

Dimensioni: mm 1540 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+ 8° C or -10°/-20° C

NEOS 1400 LITERS - 2 DOORS
Dimensions: mm 1540 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+ 8 °C or -10°/-20° C

Armadio refrigerato per pralineria

Evolve Chocolate

Dimensioni: mm 790 x 1000 x 2050 H
Temperature: +4°/+18°C

*Dimensions: mm 790 x 1000 x 2050 H
Temperatures: +4°/+18°C*



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite
- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (40 kg/mc)
- Piedini in acciaio inox regolabili H:120-150
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
- Cremagliere e guide in acciaio inox per il contenimento di teglie 60x80
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo
- Porte auto chiudenti con fermo a 100°
- Unità refrigerante monoblocco brevettata
- Ottimizzazione flussi aria esterni ed interni
- Design elegantemente arrotondato; luce interna
- Serratura di serie
- Scheda elettronica INTELLI con display a cristalli liquidi LCD che permette il monitoraggio dei parametri secondo la normativa HACCP
- Programma specifico per cioccolato con set +14°C. Range di funzionamento +4°C +18°C

Refrigerated cabinet for pralines

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- *Stainless steel monobloc structure*
- *Scotch-brite external finish 75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc)*
- *Adjustable stainless steel feet h120-150 mm*
- *Chambers with rounded internal corners for easier cleaning*
- *Stainless steel frame with racks for pastry 60x80 trays*
- *Automatic hot gas defrosting and automatic condensation water evaporation*
- *Spring-operated door fitted with stop at 100°*
- *Patented monobloc refrigerating unit*
- *Optimised external and internal air flow distribution*
- *Rounded design; internal light; standard lock*
- *INTELLI electronic board and an LCD display*
- *Where the HACCP parameters can be viewed*
- *Specific program for chocolate with set +14°C range operating +4°C + 18°C*

Abbattitori/Surgelatori di temperatura

CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I MODELLI

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotchbrite
- Spessore di isolamento pari a 60mm, con schiumatura ad alta densità (40kg/mc) senza HFC
- Piedini in acciaio inox regolabili
- Cella con angoli interni arrotondati per una perfetta pulizia ed igienicità
- Griglie in filo facilmente rimovibili per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40
- Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico, per una distribuzione uniforme dei flussi
- Porte reversibili autochiudenti a molla, dotate di guarnizione magnetica asportabile
- Microporta per fermare la ventola a porta aperta
- Sonda al cuore di serie disponibile anche nella versione riscaldata
- Alimentazione: EVOLVE 5 TEGLIE: 230V/50Hz monofase / EVOLVE 10 TEGLIE – EVOLVE 14 TEGLIE: 400V/50Hz trifase

Blast chillers / Shock freezers

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF ALL MODELS

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure*
- *Scotchbrite external satin finish*
- *85 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3) for the body and 65 mm thickness for the door*
- *Stainless steel adjustable feet h120/150*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene*
- *Hot gas defrosting and condensation water evaporation*
- *GN 2/1 rislan grids*
- *Removable racks for ABS grids, no tools needed*
- *Lateral air flow*
- *Selfclosing doors from 100°*
- *Patented and tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5)*
- *Lock as standard*
- *Standard power supply 230V/50Hz monophase*



EVOLVE 5T

5 TEGLIE

Dimensioni: mm 784 x 800 x 900H
Temperature:
Abbattimento +90°/+3°C = 18Kg
Surgelazione +90° / -18°C = 10Kg

Dimensions: mm 784 x 800 x 900H
Temperatures:
Chilling +90°/+3°C = 18Kg
Freezing +90° / -18°C = 10Kg



EVOLVE 10T

10 TEGLIE

Dimensioni: mm 800 x 830 x 1800H
Temperature:
Abbattimento +90°/+3°C
Surgelazione +90° / -18°C

Dimensions: mm 800 x 830 x 1800H
Temperatures:
Chilling +90°/+3°C
Freezing +90° / -18°C



EVOLVE 14T

14 TEGLIE

Dimensioni: mm 800 x 830 x 2025H
Temperature:
Abbattimento +90°/+3°C
Surgelazione +90° / -18°C

Dimensions: mm 800 x 830 x 2025H
Temperatures:
Chilling +90°/+3°C
Freezing +90° / -18°C