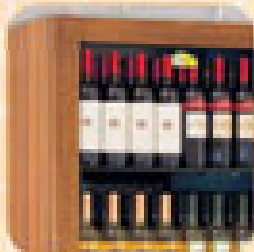


Linea:



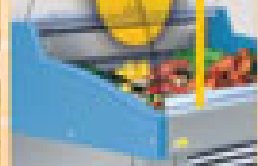
Catalogo 2012



COLD  
ENGINEERING  
TECFRIGO



Organizzazione con sistema di gestione certificato  
ISO 9001:2008





## SOMMELIER 481 e 482:

Forniti di serie con n°8 ripiani rinforzati in pregiato legno di faggio  
 Supplied with 8 shelves made of refined beech as standard.  
 Fourni en standard avec 8 tablettes renforcées en bois de hêtre  
 Serienmäßig mit 8 verstärkten Einlegeböden aus hochwertigem Buchenholz geliefert  
 Entregados de serie con 8 estantes reforzados de preciosa madera de haya

Prezzo 2013: **= Prezzo 2012**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
139-141	45



## MICRON:

Forniti di serie con griglie cromate  
 Supplied with chromed grills as standard / Livré avec grilles chromées / Geliefert standardmaessig mit Rosten aus Chrom / Suministrados con rejillas cromadas de serie.

Prezzo 2013: **= Prezzo 2012**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
25	7



## LINUS:

OPTIONAL porte scorrevoli su entrambe i lati  
 OPTIONAL sliding doors on both sides  
 OPTIONNEL portes coulissantes des deux côtés  
 Optional Schiebetüren auf beide Seiten  
 EXTRAS puertas corredizas en ambos lados

**Errata Corrige**  
 Linus 100 **380 €**  
 Linus 150 **420 €**  
 Linus 200 **460 €**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
13	4

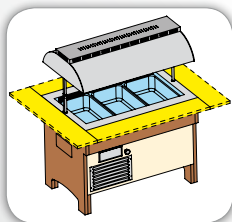


## DIVA ed EKODIVA:

Di serie con 4 ruote doppie cromate e rinforzate di elevata scorrevolezza  
 4 chromed and reinforced double wheels, high smoothness  
 Standard avec 4 roulettes chromées et renforcées avec fluidité élevée  
 Standardmaessig mit 4 doppelte chromierte und verstärkte Rollen mit hoher Fließfähigkeit  
 Estandar con 4 doble ruedas cromadas y reforzadas, alto escurrimiento

Prezzo 2013: **= Prezzo 2012**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
78-87	26-29



## PROXIMA e SCENIC:

Tutti i portapiatti sono forniti come accessori  
 All the plate-holder shelves are supplied as accessory  
 Tous les porte-plats sont disponibles comme accessoires  
 Alle Tabletrutschen sind geliefert als Zubehör  
 Todos los portaplatos se entregan como accesorios

Prezzo 2013: **= Prezzo 2012**

Colori optional RAL / RAL optional colors:

**Errata Corrige**  
 Proxima 3 **370,00 €**  
 Proxima 4 **430,00 €**  
 Proxima 6 **510,00 €**  
 Scenic 3 **370,00 €**  
 Scenic 4 **430,00 €**  
 Scenic 6 **510,00 €**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
Cold: 360-366 Hot: 392-396	Cold: 98-99 Hot: 107-108



Ripiano intermedio inox  
 Stainless steel middle shelf

## TANGO:

OPTIONAL colore Wengè  
 OPTIONAL Wengè color  
 COD. 92

Tango 3 **255 €**  
 Tango 4 **340 €**  
 Tango 6 **425 €**

**Errata Corrige**  
 Kit ripiano intermedio inox  
 Kit stainless steel middle shelf  
 Kit étagère intermédiaire en acier inox  
 Mittleres Regal inox  
 Kit estantes intermedio en acero inox

Tango 3 COD. X03243 **150 €**  
 Tango 4 COD. X03244 **175 €**  
 Tango 6 COD. X03245 **300 €**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
293-295	90-91



## CARRELLINO GELATO:

Nuovo progetto con migliori prestazioni, questo modello annulla e sostituisce il "Carrellino Eis" del Catalogo 2012 / New project with better performance, this model cancel and replaces the "Carrellino Eis" in Catalog 2012 / Nouveau projet avec de meilleures performances, ce modèle remplace les "Carrellino Eis" dans le catalogue 2012 / Neues Projekt mit einer besseren Leistung, annulliert und ersetzt das Modell "Trolley Eis" im Katalog 2012 / Nuevo proyecto con un mejor rendimiento, este modelo cancela y reemplaza el "Carrellino Eis" del Catalogo 2012

Prezzo 2013: **Vedi Listino NEWS MARZO / See NEWS MARCH pricelist**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
307	94



## Vetrine temperatura NEGATIVA / Negative-temperature cabinet / Vitrines température négative / Negative Temperatur Vitrine / Vitrina temperatura negativa:

Aumentate le prestazioni di isolamento dei vetri, incidendo positivamente sul consumo energetico  
 Improved the glass-insulation performances, with a positive influence on energy consumption  
 Augmentation des performances d'isolation des vitres, ayant une influence positive sur la consommation d'énergie  
 Erhoete Isolierungsleistung auf den Scheiben, dass positive auf dem Energieverbrauch wirkt  
 Aumento de las prestaciones gracias al uso de un nuevo tipo de vidrio, que reduce aun más el consumo de energía

Prezzo 2013: **= Prezzo 2012**



## KARATO 160 TNV-PG:

Prezzo 2013: **3.220,00 €**

<b>CATALOGO 2012 vedi pagina:</b> On the CATALOG 2012 see page: Dans le CATALOGUE 2012 page: Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite: En el CATALOGO de 2012 ver página:	<b>LISTINO 2012 vedi pagina:</b> On the PRICE LIST 2012 see page: Dans le PRIX COURANT 2012 page: Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite: En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:
6	4



### PL 201 PT Glass:

Forniti di serie con luce LED  
Standard with LED light / Livré de série avec LED  
Geliefert standardmaessig mit LED Licht / Se suministran con luz LED estandard

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

76

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

47



### FKG:

Forniti di serie con luce LED e serratura nel pannello comandi superiore / Standard with LED light and lock in top panel / Livré de série avec LED et serrure sur le panneau de commande supérieur / Geliefert Serienmaessig mit LED Licht und Schloss auf oberes Schaltbrett / Se suministran con luz LED y cerradura, en el superior panel de mandos, estandard

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

80-82

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

48-49



### CFS 344:

Forniti di serie con n°7 ripiani evaporanti / Standard with n°7 fixed evaporator shelves / Livré en standard avec 7 grilles d'évaporation / Geliefert serienmaessig mit 7 verdampfende Rosten / Se entregan con 7 estantes evaporantes de serie

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

88

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

49



### MEDIKA 300 e 380:

Forniti di serie con luce LED / Standard with LED light / Livré de série avec LED  
Geliefert serienmaessig mit LED Licht / Se suministran con luz LED estandard

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

98

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

57



### SKY MASTER 180:

La nuova versione non richiede più l'utilizzo del Kit Unione per accostarlo ad altri modelli / New version does not require the use of Union-Kit to put it close with other models / La nouvelle version ne nécessite plus l'utilisation du kit Union pour la liaison à d'autres modèles / Die neue Version erfordert nicht mehr die Verwendung von VerbindungsKit um es mit anderen Modellen zusammen zu fuhren / Le nueva version no requiere el uso del Kit-Uniones para acercar un modelo a otros

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

198

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

145



### GYROS E:

Fornibili trifase 400v/3/50Hz / 400v/3/50Hz three-phase on request / Livrables en trois phases 400V/3/50Hz / Lieferbar dreiphasig 400v/3/50Hz / Entregable trifásico 400v/3/50Hz

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

279

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

200



### CDR 100:

Annullo il coltello CDR 80, è stato sostituito dal nuovo CDR 100, con lama più grande per una maggiore facilità di taglio / CDR 80 knife has been discontinued, replaced by the new one CDR 100, bigger blade for an easier cut / Annulé le couteau CDR 80, a été remplacé par le nouveau CDR 100, avec une plus grande lame pour une meilleure facilité de coupe / CDR 80 wurde annulliert und ersetzt durch das neue CDR 100, mit größerer Klinge fuer einen besseren Schnitt / Eliminado el cuchillo CDR 80, reemplazado con el nuevo CDR 100, hoja más grande para una mayor facilidad de corte

Prezzo 2013: = Prezzo 2012

New

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

279-280

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

200



### WASH MASTER:

I nuovi programmi "CLEAN TOP LINE" e "CLEAN ECO LINE", annullano e sostituiscono i programmi "Clean Glass, Clean Dish e Clean Pan" del Catalogo 2012 / The new programs "CLEAN TOP LINE" and "CLEAN ECO LINE", cancel and replace the programs "Clean Glass, Clean Dish and Clean Pan" in Catalog 2012 / Les nouveaux programmes «TOP CLEAN LINE» et «CLEAN ECO LINE», annulent et remplacent les programmes "Clean Glass, Clean Dish et Clean Pan" dans le catalogue 2012 / Die neuen Programme "CLEAN TOP LINE" und "CLEAN ECO LINE", annullieren und ersetzen die Programme "Clean Glass, Clean Dish und Clean Pan" im Katalog / Los nuevos programas "CLEAN TOP LINE" y "CLEAN ECO LINE", cancelan y reemplazan los programas "Clean Glass, Clean Dish y Clean Pan" del Catalogo 2012

Prezzo 2013: Vedi Listino NEWS MARZO / See NEWS MARCH pricelist

New

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

156-162

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

108-110



### STONE NT SG:

Annullo e sostituisce il modello presente sul Catalogo 2012 / Cancels and replaces the model on the catalog 2012 / Annule et remplace le modèle dans le catalogue 2012 / Annulliert und ersetzt das Modell auf dem Katalog 2012 / Cancela y reemplaza el modelo corriente sobre el Catalogo 2102

Prezzo 2013: Vedi Listino NEWS MARZO / See NEWS MARCH pricelist

New

### CATALOGO 2012 vedi pagina:

On the CATALOG 2012 see page:  
Dans le CATALOGUE 2012 page:  
Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite:  
En el CATALOGO de 2012 ver página:

252

### LISTINO 2012 vedi pagina:

On the PRICE LIST 2012 see page:  
Dans le PRIX COURANT 2012 page:  
Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite:  
En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

181

Errata Corrigé



### AB 800:

Prezzo 2013: 1.980,00 €

CATALOGO 2012 vedi pagina / On the CATALOG 2012 see page / Dans le CATALOGUE 2012 page / Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite / En el CATALOGO de 2012 ver página:

61

LISTINO 2012 vedi pagina / On the PRICE LIST 2012 see page / Dans le PRIX COURANT 2012 page / Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite / En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

44

Errata Corrigé



### TE 70 (piano di sgombero/clearing table):

Prezzo 2013: 560,00 €

CATALOGO 2012 vedi pagina / On the CATALOG 2012 see page / Dans le CATALOGUE 2012 page / Auf dem KATALOG 2012 siehe Seite / En el CATALOGO de 2012 ver página:

160

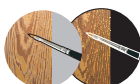
LISTINO 2012 vedi pagina / On the PRICE LIST 2012 see page / Dans le PRIX COURANT 2012 page / Auf dem PREISLISTE 2012 siehe Seite / En la LISTA DE PRECIOS de 2012 ver página:

108



## Colori rivestimento / Colour / Couleurs / Farbe / Colores

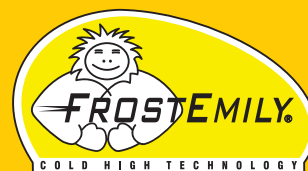
- COD 01** = Colore Bronzo - Color Bronze - Couleur bronze - Farbe Bronze - Bronze del Color  
**COD 02** = Colore argento - Color silver - Couleur argentée - Versilberte Farbe - Color plateado  
**COD 04** = Legno colore noce scuro - Dark walnut coloured wood - Bois couleur noyer foncé - Holz Farbe Nußbaum dunkel - Madera color nogal oscuro  
**COD 05** = Legno colore noce chiaro - Light walnut coloured wood - Bois couleur noyer clair - Holz Farbe Nußbaum hell - Madera color nogal claro  
**COD 06** = Legno laccato bianco - White laquered wood - Bois laqué blanc - Holz weiß lackiert - Madera barnizada blanca  
**COD 07** = Legno grezzo non trattato (da verniciare) - Untreated raw wood (from paint) - Bois brut non traitée (être peint) - Unbehandelte Rohholz (aus Lack)  
Madera cruda no tratados (Para ser pintados)  
**COD 07T** = Legno grezzo trattato - Treated raw wood - Bois brut traité - Behandelte Rohholz - Madera cruda tratada  
**COD 08** = Inox - Stainless steel - Acier inoxydable - Rostfreier Stahl - Acero inoxidable  
**COD 09** = Bianco lamiera - White sheet - Tôle blanche - Weißes Blech - Chapa blanca  
**COD 10** = Senza pannello - Without panel - Sans panneau - Ohne Paneel - Sin panel  
**COD 11** = Marrone opaco - Opaque brown - Brun opaque - Matt Braun - Marrón opaco  
**COD 13** = Nero - Black - Noir - Schwarzes - Negro  
**COD 17** = Bianco - White - Blanc - Weiß - Blanco  
**COD 23** = Rosso Traffico / Traffic red  
**COD 24** = Blu chiaro - Clear blue - Bleu clair - Helles Blau - Azul claro  
**COD 28** = Grigio chiaro - Clear gray - Gris clair - Helles Grau - Gris claro  
**COD 29** = Marrone - Brown - Brun - Braun - Marrón  
**COD 30** = Grigio medio - Medium gray - Gris moyen - Mittleres Grau - Gris medio  
**COD 31** = Arancio - Orange - Orange - Orange - Naranja  
**COD 33** = Verniciato Bronzo - Painted Bronze - Painted Bronze - Painted Bronze - Bronze pintado  
**COD 34** = Grigio focus - Grey focus - Gris focus - grau focus - Gris focus  
**COD 35** = Fucsia metallizzato - Metallized fuchsia - Couleur fuchsia métallisée - Fuchsia mit Metalleffekt - Fucsia metalizado  
**COD 36** = Ruggine metallizzato - Metallized rust brown - Couleur rouille métallisée - Rost mit Metalleffekt - Herrumbre metalizado  
**COD 37** = Verde - Green - Vert - Grün - Verde  
**COD 38** = Azzurro - Light blue - Bleu clair - Blau - Azul  
**COD 39** = Verde Carisma - Carisma green - Vert Carisma - Carisma Grün - Verde Carisma  
**COD 40** = Legno colore noce scuro - Dark coloured wood - Bois couleur noyer foncé - Holz Farbe Nußbaum dunkel - Madera color nogal oscuro  
**COD 41** = Azzurro metallizzato - Metallized blue - Bleu métallisé - Metallisiertes Himmelblau - Azul metalizado  
**COD 42** = Beige - Beige - Beige - Beige - Beige  
**COD 44** = Colore Oro - Color Gold - Couleur Or - Farbe Gold - Oro del Color  
**COD 45** = Rosso caravelle - Red caravelle - Rouge caravelle - Rot caravelle - Rojo caravelle  
**COD 46** = Rosso Pompei (273) - Red Pompei (273) - Rouge Pompei (273) - Rot Pompei (273) - Rojo Pompei (273)  
**COD 47** = Grigio smoky (275) - Grey smoky (275) - Gris smoky (275) - grau smoky (275) - Gris smoky (275)  
**COD 48** = Blu candy (487) - Blue candy (487) - Bleu candy (487) - Blau candy (487) - Azul candy (487)  
**COD 49** = Rosso dark (044) - Red dark (044) - Rouge dark (044) - Rot dark (044) - Rojo dark (044)  
**COD 50** = Grigio plumb (656) - Grey plumb (656) - Gris plumb (656) - grau plumb (656) - Gris plumb (656)  
**COD 51** = Grigio graphite (125) - Grey graphite (125) - Gris graphite (125) - grau graphite (125) - Gris graphite (125)  
**COD 52** = Aragosta - Lobster - Homard - Hummer - Langosta  
**COD 53** = Platinum  
**COD 54** = Gold  
**COD 55** = Bianco Crema - White Cream - Blanc Crème - Weiß Creme - Blanco Crema  
**COD 56** = Blu Segnale - Blue Signal - Blue Signal - Blue Signal - Azul de señal  
**COD 57** = Colore Fumè - Smoky color  
**COD 89** = Legno colore noce biondo - Blonde walnut coloured wood - Bois couleur noyer blond - Holz Farbe Nußbaum blonde - Madera color nogal rubia  
**COD 91** = MDF grezzo (medium density) - Raw Medium Density  
**COD 92** = Legno colore Wengè - Wengè coloured wood - Bois couleur Wengè - Holz Farbe Wengè - Madera color Wengè  
**COD 93** = Legno colore Cerejeira - Cerejeira coloured wood - Bois couleur Cerejeira - Holz Farbe Cerejeira - Madera color Cerejeira  
**COD 94** = Legno acero - Maple colour - Couleur de érable - Ahornholzfarbe - Color del arce  
**COD LC** = Per dettagli vedi catalogo - See catalog for details - Pour plus détails consulter le catalogue - Für Details siehe Katalog - Para más detalles consulte el catálogo  
**RAL** = Qualsiasi colore a tabella RAL - Any chart colour RAL - Couleur quelconque au tableau RAL - Jede Farbe zu Tabelle RAL - Cualquie color RAL



## Colori decorazione con printatura

- COD 04** = Legno colore noce scuro - Dark walnut coloured wood - Bois couleur noyer foncé - Holz Farbe Nußbaum dunkel - Madera color nogal oscuro  
**COD 05** = Legno colore noce chiaro - Light walnut coloured wood - Bois couleur noyer clair - Holz Farbe Nußbaum hell - Madera color nogal claro  
**COD 97** = Colore ciliegio - Cherry color - Couleur cerise - Farbe Kirschbaum - Color cereza  
**SP** = Senza pannello - Without panel - Sans panneau - Ohne Paneel - Sin panel

# Sommario



## Espositori e Banchi *gelateria & pasticceria* *Showcases e Counters / Pastry & Ice Cream*

Da pag. 4 a pag. 23



## Linea Lusso

*Luxury Line*

Da pag. 24 a pag. 30



## Buffet *gastronomia* *Gastronomy Buffet*

Da pag. 31 a pag. 53



## Vetrine: *vini, bevande, gelati* *Display: wines, drinks, ice cream*

Da pag. 54 a pag. 75



## Armadi Refrigerati *semi-professionali* *Semi-professional refrigerated cabinets*

Da pag. 75 a pag. 82



## Ristorazione *Catering Equipment*

Da pag. 83 a pag. 95



## Minimarket *Minimarket*

Da pag. 96 a pag. 105



## Indice per capitolo / Chapter index

Pag. 106



## Indice alfabetico / Alphabetical list

Pag. 107



## Listino Prezzi

*Price List*

Da pag. 113

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche di materiali e di modelli senza preavviso. I pesi, le misure, ecc., Sono semplicemente forniti a titolo indicativo e non impegnano il costruttore. L'ecologia, l'innovazione e la ricerca portano a continue modifiche sui prodotti, pertanto il tipo di gas indicato sul presente catalogo, potrebbe non corrispondere a quello effettivamente presente al momento della vendita. In caso di collocazione dei nostri articoli in vani da ricavare, spazi da lasciare, inseriti in arredamenti, ecc., Vi invitiamo a chiedere la scheda tecnica delle misure esatte dell'articolo + zone libere da lasciare; quelle riportate sui cataloghi/listini sono misure per l'installazione libera dei prodotti. Decliniamo ogni responsabilità per l'inosservanza a tale suggerimento.

We reserve the right to make changes either in the materials used or in the models without notice. Weights, dimensions etc. Are given purely as an indication and they do not engage the manufacturer. The ecology, the innovation and the research bring to continuous changes on the products, therefore the type of suitable gas on the present catalog, may not be able to correspond to the one present during the sale. Prior to purchase ensure the dimensions of your new unit fit to the space you have available and ask for the technical sheet of the unit to our technical department. We cannot be held responsible for errors or omissions in this matter.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter toutes modifications utiles sur les composants et les modèles sans préavis. Les poids, les dimensions caractéristiques sont simplement fournies à titre indicatif et n'engagent pas le constructeur. L'écologie, l'innovation et la recherche portent aux modifications continues sur les produits, donc le type de gaz indiqué sur le présent catalogue, pourrait ne pas correspondre à cet effectivement présent au moment de la vente. Avant l'achat de la marchandise, nous vous prions de bien vouloir vous assurer que les dimensions de la marchandise soient compatibles avec l'espace à votre disposition et nous vous prions de demander la fiche technique produit à notre service technique. Nous déclinons chaque responsabilité pour l'observation de notre conseil.

Die herstellerfirma behält sich das recht vor, ohne vorherige benachrichtigung an material und ausführung aenderungen vorzunehmen. Die gewichte und masse sind hinweise und verpflichten nicht den hersteller. Die ökologie, die erneuerung und die forschung bringen zu ständigen aenderungen auf die produkte, daher der auf dem katalog angegebene gas, kann im moment des verkaufes nicht zustimmen. Vor den einkauf der ware, versichern sie sich dass die masse des gerats mit dem verfügbaren raum anpassen und fragen sie bitte unserer technikeabteilung an die technischendatenblatt des geräts nach. Wir lehnen jede verantwortung für nichtbeachtung unseres hinweises ab.

El constructor se reserva el derecho de introducir modificaciones en los materiales y modelos sin preaviso. El peso, medidas, etc. Son dadas simplemente a título informativo, sin que esto obligue al constructor. Ecología, innovación e investigación llevan a continuas modificaciones a los productos, por lo que el tipo de gas indicado sobre este catálogo podría no ser correspondiente a lo efectivamente presente al momento de la venta. Antes de la compra verificar que el tamaño de la unidad es compatible con el espacio de colocación y ponerse en contacto con ns depto tecnico para preguntar la ficha tecnica del producto. No somos responsables de los daños y perjuicios en el caso de incumplimiento a esta norma.



ESPOSITORI e BANCHI  
*SHOWCASES and COUNTERS*



LINEA LUSSO  
*LUXURY LINE*



BUFFET *Gastronomia*  
*Gastronomy BUFFET*



VETRINE: *vini, bevande, gelati*  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



ARMADI refrigerati *semi-professionali*  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



RISTORAZIONE  
*CATERING Equipment*



MINIMARKET  
*Minimarket*





**ESPOSITORI e BANCHI**  
*SHOWCASES and COUNTERS*



**LINEA LUSO**  
*LUXURY LINE*



**BUFFET** *Castronomia*  
*Gastronomy BUFFET*



**VETRINE:** *vini, bevande, gelati*  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



**ARMADI** *refrigerati semi-professionali*  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



**RISTORAZIONE**  
*CATERING Equipment*



**MINIMARKET**  
*Minimarket*

**Finitura: colori RAL**  
Finishing: RAL colours  
Finition: couleurs RAL  
Überzug: RAL-Farben  
Acabados: colores RAL



**Finitura: colore grigio**  
 Finishing: colour grey  
 Finition: couleur gris  
 Überzug: graue Farbe  
 Acabados: color gris



**Finitura: colore bronzo**  
 Finishing: colour bronze  
 Finition: couleur bronze  
 Überzug: bronze Farbe  
 Acabados: color bronze



**ESPOSTORI e BANCHI**  
*SHOWCASES and COUNTERS*



**LINEA LUSO**  
*LUXURY LINE*



**BUFFET Gastronomia**  
*Gastronomy BUFFET*



**VE TRINE: vini, bevande, gelati**  
*DRINKS: wines, drinks, ice cream*



**ARMADI refrigerati semi-professionali**  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



**RISTORAZIONE**  
*CATERING Equipment*



**MINI MARKET**  
*Minimarket*





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# PRISMA 90 TNV-PF



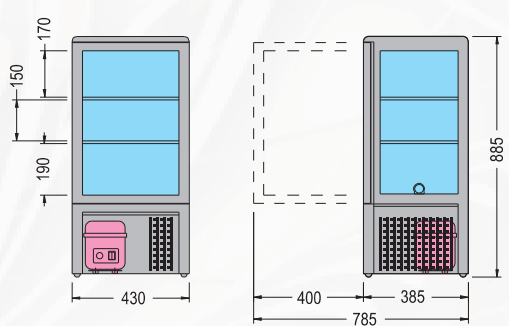
Neon di serie  
Neon standard



Termometro  
meccanico interno  
Mechanical internal  
thermometer



Termostato meccanico esterno  
Mechanical external thermostat



Colori standard  
Standard colors

Colori optional  
Optional colors

COD. 28 COD. 33 RAL

Temperatura - Temperature	°C	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 430x385x885
Volume - Capacity	Lt.	93
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n° 2 - mm. 320x350
Potenza - Compressor power	Watt	261
Umidità - Humidity	% U.R.	75
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	32
Colore di serie - Standard color		Argento
Serratura - Lock		-
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60





# PRISMA 100 TNV-PF



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEFRINE: vini, bevande, gelati  
DSFA: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARCKET  
Minimarket



Neon di serie  
Neon standard



Centralina elettronica  
Electronic control panel

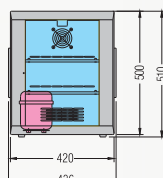
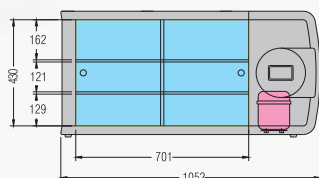
Colori standard  
Standard colors



Colori optional  
Optional colors



RAL



Temperatura - Temperature	°C +4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 1052x436x510
Volume - Capacity	Lt. 100
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 2 mm. 710x320
Potenza - Compressor power	Watt 260
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata
Gas - Gas	R134a
Peso netto - Net weight	Kg. 40
Colore di serie - Standard color	Argento
Serratura - Lock	Optional
Luce - Light	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60

Prezzi vedi LISTINO a pagina  
See PRICE LIST on page

4



5



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# KARATO 160 TNV-PG



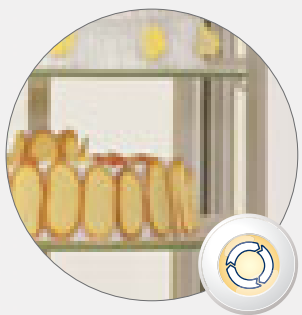
Doppia porta con ampia maniglia su tutta la lunghezza  
Double door with a large handle along the entire length



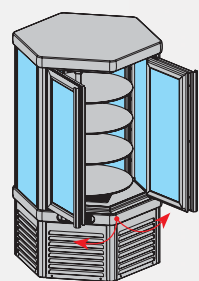
Neon di serie  
Neon standard



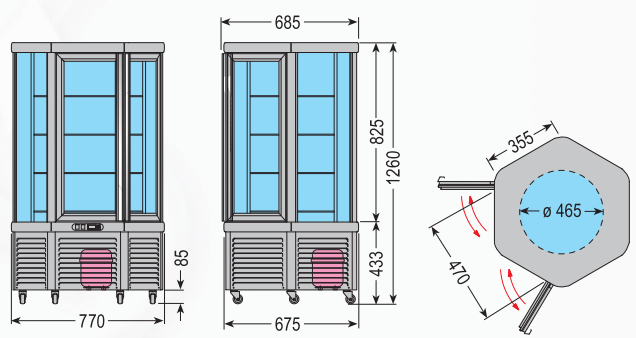
Centralina elettronica  
Electronic control panel



**Ø mm. 465**  
n° 4 ripiani rotanti in vetro  
No. 4 rotating glass shelves



Colori standard Standard colors	Colori optional Optional colors
COD. 02	COD. 33
RAL	



Temperatura - Temperature	°C +4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 770x685x1260
Volume - Capacity	Lt. 160
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 4 - Ø mm. 465
Potenza - Compressor power	Watt 500
Umidità - Humidity	% U.R. 75
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata
Gas - Gas	R134a
Peso netto - Net weight	Kg. 100
Colore di serie - Standard color	Alluminio argento
Serratura - Lock	Optional
Luce - Light	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60



# PRISMA 200



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VE TRINE: vini, bevande, gelati  
DRINKS: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARCKET  
Minimarket



## PRISMA 200 TNV-PG

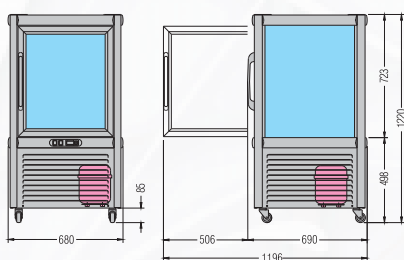


Neon di serie  
Neon standard

Colori standard  
Standard colors



Colori optional  
Optional colors



	Prisma 200 TNV-PF	Prisma 200 TNV-PG	Prisma 200 TNV-PQ	Prisma 200 TBS/PF
Temperatura - Temperature	°C +4/+10	°C +4/+10	°C +4/+10	°C -5/-17
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 680x690x1220	mm. 680x690x1220	mm. 680x690x1220	mm. 680x690x1220
Volume - Capacity	Lt. 200	200	200	200
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 3 mm. 435x505	n° 3 Ø mm. 465	n° 3 mm. 500x430	n° 2 mm. 460x503
Potenza - Compressor power	Watt 410	410	410	550
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 107	110	115	107
Colore di serie - Standard color	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento
Serratura - Lock	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce - Light	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# PRISMA 400

PRISMA 400 TNV-PQ



Centralina elettronica  
Electronic control panel



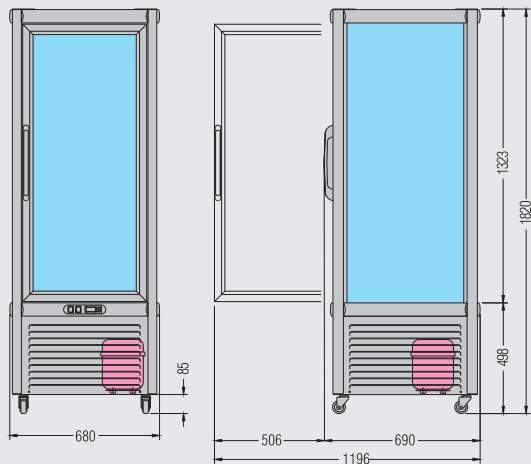
Neon di serie  
Neon standard

Colori standard Standard colors		Colori optional Optional colors
COD. 02	COD. 33	RAL

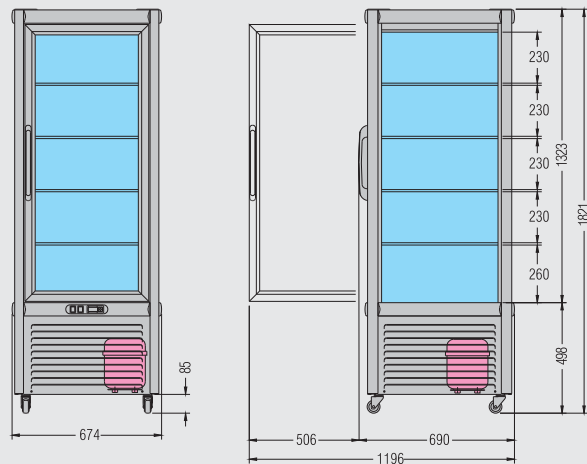




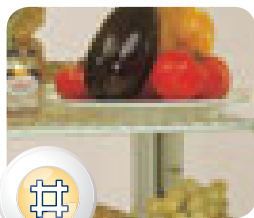
## PRISMA 400



## PRISMA 400 TBS-PF

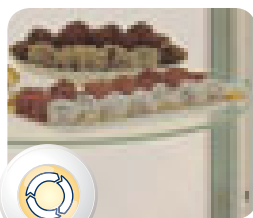


### TNV/PF TNV/PF Pral



Griglie a filo  
Wire shelves

### TNV/PG TNV/PG Pral



Ripiani rotanti in vetro  
Rotating glass shelves

### TBS/PF



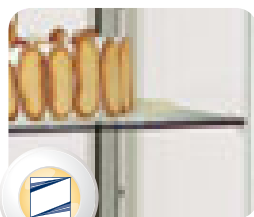
Griglie fisse evaporanti  
Fixed evaporating shelves

### TBV/PF



Griglie a filo inox  
Wire steel shelves

### TNV/PQ TNV/PQ Pral



Ripiani in cristallo  
Crystal plates

	Prisma 400 TNV-PG	Prisma 400 TPV-PG Pral	Prisma 400 TNV-PF	Prisma 400 TPV-PF Pral	Prisma 400 TNV-PQ	Prisma 400 TPV-PQ Pral	Prisma 400 TBS-PF	Prisma 400 TBV-PF
Temperatura °C	+4/+10	+14/+16	+4/+10	+14/+16	+4/+10	+14/+16	-5/-17	-10/-17
Dimensioni LxPxH	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820	mm. 680x690x1820
Volume Lt.	400	400	400	400	400	400	400	400
Ripiani di serie n° mm.	n° 5 Ø mm. 465	n° 5 Ø mm. 465	n° 5 mm. 435x505	n° 5 mm. 435x505	n° 5 mm. 500x430	n° 5 mm. 500x430	n° 4 mm. 503x460 n° 1 mm. 435x505	n° 5 mm. 435x505
Potenza Watt	590	450	580	450	600	1040	600	620
Sbrinatorio AUT/MAN	Automatico	Manuale	Automatico	Manuale	Automatico	Manuale	Manuale	Automatico
Tensione v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Statica	Ventilata
Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto Kg.	168	168	160	160	170	170	178	180
Colore di serie	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento
Serratura	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# DORICA 400

DORICA 400 TNV-PG



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Neon di serie  
Neon standard



Centralina elettronica  
Electronic control panel

Colore standard  
Standard color

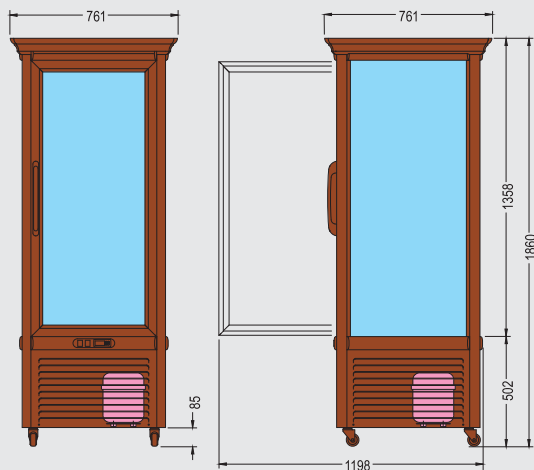


COD. 97

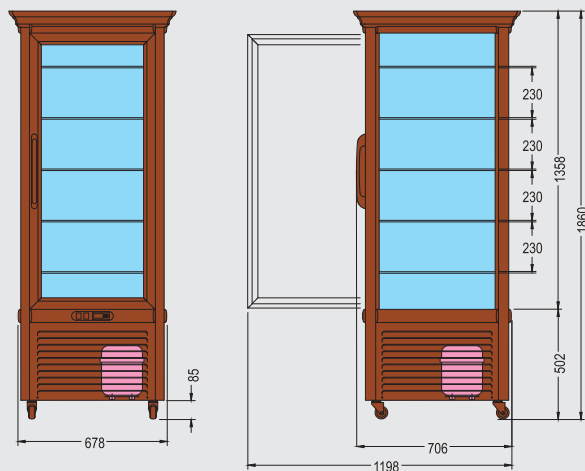
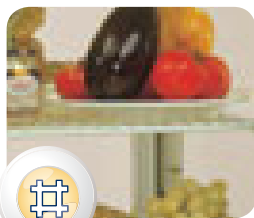


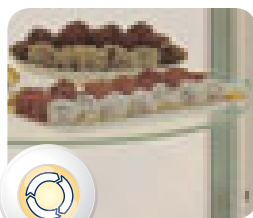


## DORICA 400



## DORICA 400 TBS-PF


**TNV/PF**  
**TNV/PF Pral**

 Griglie a filo  
Wire shelves

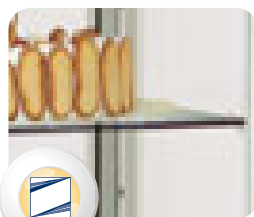
**TNV/PG**  
**TNV/PG Pral**

 Ripiani rotanti in vetro  
Rotating glass shelves

**TBS/PF**

 Griglie fisse evaporanti  
Fixed evaporating shelves

**TBV/PF**

 Griglie a filo inox  
Wire steel shelves

**TNV/PQ**  
**TNV/PQ Pral**

 Ripiani in cristallo  
Crystal plates

	Dorica 400 TNV-PG	Dorica 400 TPV-PG Pral	Dorica 400 TNV-PF	Dorica 400 TPV-PF Pral	Dorica 400 TNV-PQ	Dorica 400 TPV-PQ Pral	Dorica 400 TBS-PF	Dorica 400 TBV-PF
Temperatura °C	+4/+10	+14/+16	+4/+10	+14/+16	+4/+10	+14/+16	-5/-17	-10/-17
Dimensioni LxPxH	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860	mm. 761x761x1860
Volume Lt.	400	400	400	400	400	400	400	400
Ripiani di serie n° mm.	n° 5 Ø mm. 465	n° 5 Ø mm. 465	n° 5 mm. 435x505	n° 5 mm. 435x505	n° 5 mm. 500x430	n° 5 mm. 500x430	n° 4 mm. 503x460 n° 1 mm. 435x505	n° 5 mm. 435x505
Potenza Watt	590	450	580	450	600	1040	600	620
Sbrinatorio AUT/MAN	Automatico	Manuale	Automatico	Manuale	Automatico	Manuale	Manuale	Automatico
Tensione v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Statica	Ventilata
Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto Kg.	149	149	141	141	170	170	159	161
Colore di serie	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato
Serratura	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# DIAMANTE 630

DIAMANTE 630 TNV-PE



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING/Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Colori standard  
Standard colors



COD. 02



COD. 33

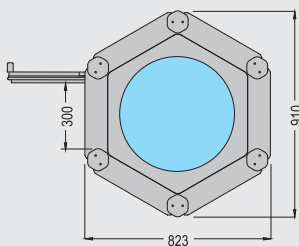
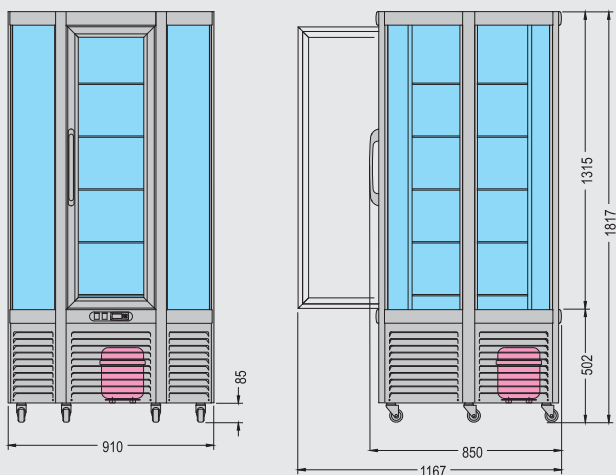
Colori optional  
Optional colors

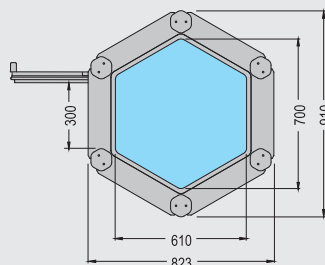
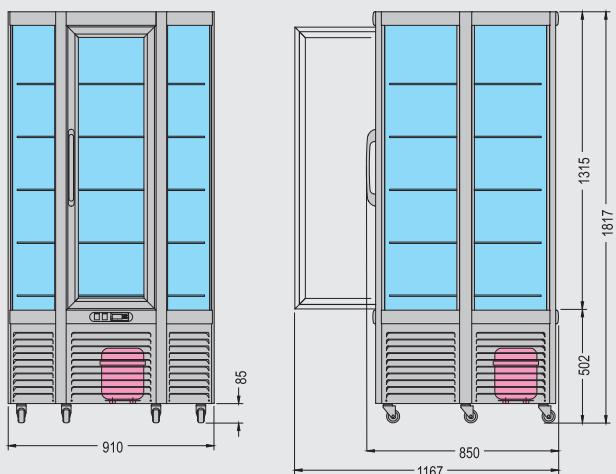


RAL

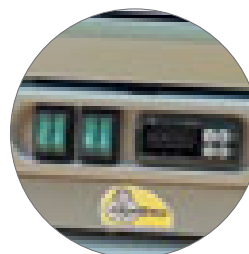
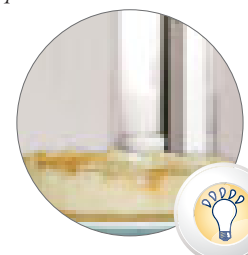





 DIAMANTE 630 TNV-PG  
 DIAMANTE 630 TBV-PG

 Ripiani rotanti in vetro  
 Rotating glass shelves

 DIAMANTE 630 TNV-PE  
 DIAMANTE 630 TBV-PE

 Ripiani esagonali fissi  
 Unregistrable hexagonal shelves

	Diamante 630 TNV-PE	Diamante 630 TBV-PE	Diamante 630 TNV-PG	Diamante 630 TBV-PG
Temperatura - Temperature	°C +4/+10	-10/-17	+4/+10	-10/-17
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 910x823x1817	mm. 910x823x1817	mm. 910x823x1817	mm. 910x823x1817
Volume - Capacity	Lt. 570	570	570	570
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 5 mm. 700x610	n° 5 mm. 700x610	n° 5 Ø mm. 560	n° 5 Ø mm. 560
Potenza - Compressor power	Watt 538	538	538	538
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 194	194	184	184
Colore di serie - Standard color	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento
Serratura - Lock	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce - Light	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60


 Centralina elettronica  
 Electronic control panel

 Neon di serie  
 Neon standard



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# PRISMA 800

PRISMA 800 TNV-PG • PF



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Colori standard  
Standard colors

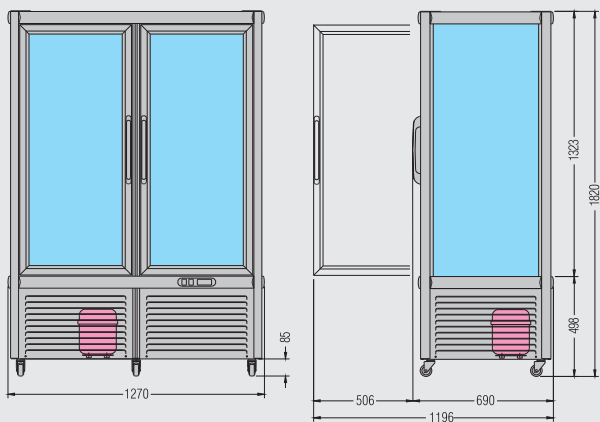


Colori optional  
Optional colors

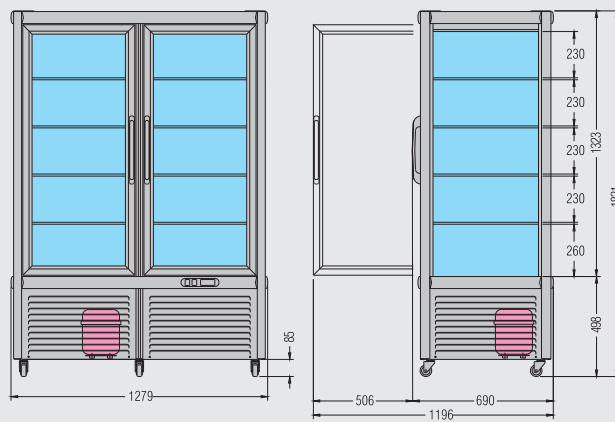




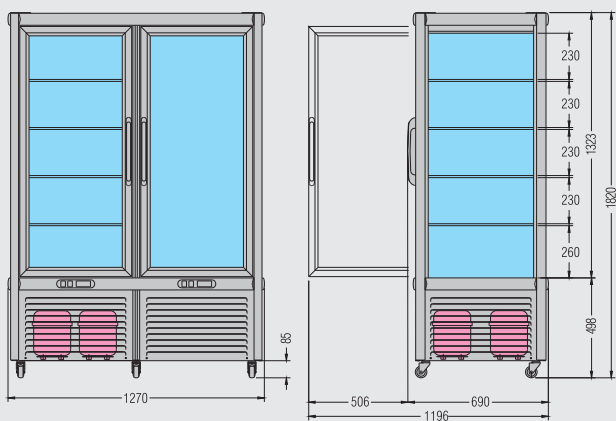
## PRISMA 800



## PRISMA 800 TBS-PF



## PRISMA 800 TNV / TBS-PF PRISMA 800 TNV / TBS-PQ



Centralina elettronica  
Electronic control panel



Neon di serie  
Neon standard

	Prisma 800 TNV-PG • PF	Prisma 800 TNV-PG • PQ	Prisma 800 TNV-PF	Prisma 800 TNV-PQ	Prisma 800 TNV • TBS-PF	Prisma 800 TNV • TBS-PQ	Prisma 800 TBS-PF
Temperatura °C	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10 (TNV) -5/-17 (TBS)	+4/+10 (TNV) -5/-17 (TBS)	-5/-17
Dimensioni LxPxH	mm. 1270x690x1820	mm. 1270x690x1820	mm. 1270x690x1820	mm. 1270x690x1820	mm. 1270x690x1820	mm. 1270x690x1820	mm. 1270x690x1820
Volume Lt.	800	800	800	800	800	800	800
Ripiani di serie n° mm.	n° 5 Ø mm. 465 n° 5 mm. 435x505	n° 5 Ø mm. 465 n° 5 mm. 500x430	n° 10 mm. 435x505	n° 10 mm. 500x430	n° 5 mm. 435x505 (TNV) n° 3 mm. 503x460 (TBS) n° 2 mm. 435x505	n° 5 mm. 500x430 (TNV) n° 3 mm. 503x460 (TBS) n° 2 mm. 435x505	n° 6 mm. 503x460 n° 4 mm. 435x505
Potenza Watt	850	850	850	850	1180	1170	940
Sbrinatorio AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico (TNV) Manuale (TBS)	Automatico (TNV) Manuale (TBS)	Manuale
Tensione v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata (TNV) Statica (TBS)	Ventilata (TNV) Statica (TBS)	Statica
Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto Kg.	260	265	250	265	290	295	280
Colore di serie	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento
Serratura	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# DORICA 800

DORICA 800 TNV-PQ



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Colore standard  
Standard color

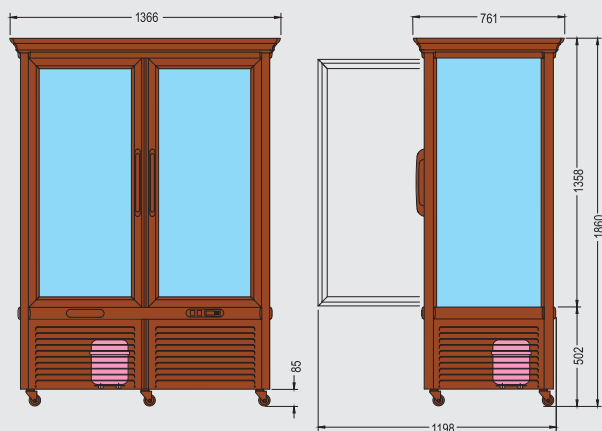


COD. 97

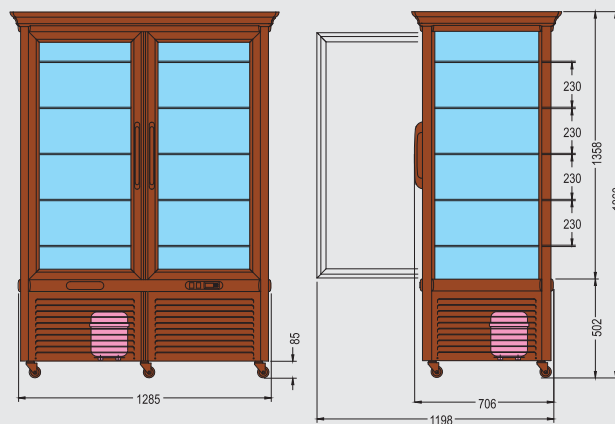
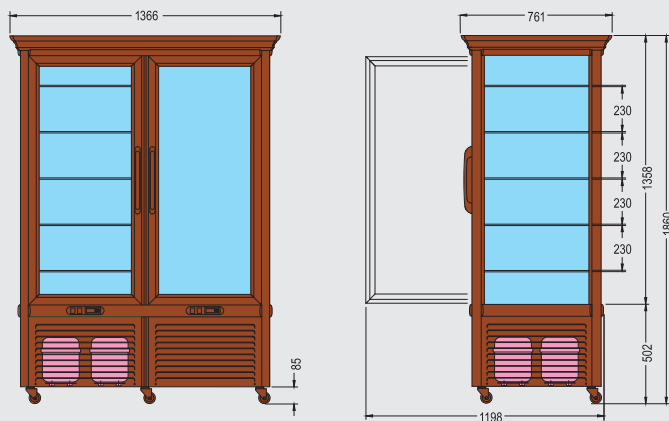




## DORICA 800



## DORICA 800 TBS-PF


 DORICA 800 TNV / TBS-PF  
DORICA 800 TNV / TBS-PQ

 Centralina elettronica  
Electronic control panel

 Neon di serie  
Neon standard

	Dorica 800 TNV-PG • PF	Dorica 800 TNV-PG • PQ	Dorica 800 TNV-PF	Dorica 800 TNV-PQ	Dorica 800 TNV • TBS-PF	Dorica 800 TNV • TBS-PQ	Dorica 800 TBS-PF
Temperatura °C	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10 (TNV) -5/-17 (TBS)	+4/+10 (TNV) -5/-17 (TBS)	-5/-17
Dimensioni LxPxH	mm. 1366x761x1860	mm. 1366x761x1860	mm. 1366x761x1860	mm. 1366x761x1860	mm. 1366x761x1860	mm. 1366x761x1860	mm. 1366x761x1860
Volume Lt.	800	800	800	800	800	800	800
Ripiani di serie n° mm.	n° 5 Ø mm. 465 n° 5 mm. 435x505	n° 5 Ø mm. 465 n° 5 mm. 500x430	n° 10 mm. 435x505	n° 10 mm. 500x430	n° 5 mm. 435x505 (TNV) n° 3 mm. 503x460 (TBS) n° 2 mm. 435x505	n° 5 mm. 500x430 (TNV) n° 3 mm. 503x460 (TBS) n° 2 mm. 435x505	n° 6 mm. 503x460 n° 4 mm. 435x505
Potenza Watt	850	850	850	850	1180	1170	940
Sbrinatorio AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico (TNV) Manuale (TBS)	Automatico (TNV) Manuale (TBS)	Manuale
Tensione v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata (TNV) Statica (TBS)	Ventilata (TNV) Statica (TBS)	Statica
Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto Kg.	245	265	235	265	275	295	265
Colore di serie	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato	Alluminio printato
Serratura	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# LUCE



## LUCE 1800



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



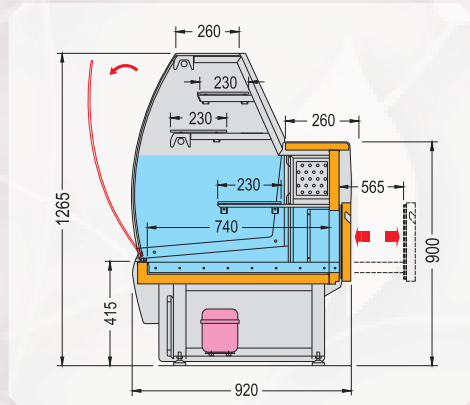
ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Colore standard  
Standard color  
  
COD. 93



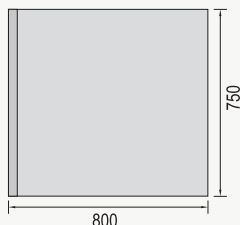
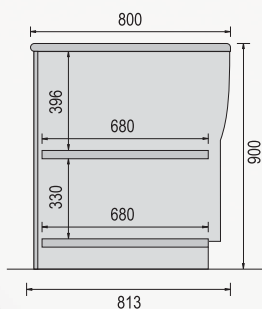
ACCESSORIO  
ACCESSORY

MOBILE  
CASSA  
(MCL 70)

### Mobile Cassa (MCL70)

#### ACCESSORIO / ACCESSORY:

Le spalle di chiusura sono da ordinare al momento dell'acquisto / The shoulders of closing are to order during the purchase



	LUCE 900	LUCE 1800	LUCE 2700
<b>Temperatura</b> - Temperature °C	+3/+6	+3/+6	+3/+6
<b>Dimensioni</b> - Dimensions LxPxH	mm. 1000x920x1265	mm. 1900x920x1265	mm. 2800x920x1265
<b>Volume</b> - Capacity Lt.	270	540	810
<b>Sup. Espositiva</b> - Display surface m <sup>2</sup>	1,29	2,57	3,86
<b>Cassetti</b> - Drawers n°	1	2	3
<b>Potenza</b> - Compressor power Watt	490	740	900
<b>Sbrinatorio</b> - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico
<b>Tensione</b> - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
<b>Refrigerazione</b> - Refrigeration	Statica	Statica	Statica
<b>Gas</b> - Gas	R404a	R404a	R404a
<b>Peso netto</b> - Net weight Kg.	160	260	360
<b>Colore di serie</b> - Standard color	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira
<b>Serratura</b> - Lock	-	-	-
<b>Luce</b> - Light	Neon	Neon	Neon
<b>Dati di collaudo</b> - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket





ESPOSTORI e BANCHI  
*SHOWCASES and COUNTERS*



LINEA LUSO  
*LUXURY LINE*



BUFFET *Catromomia*  
*Catromomy BUFFET*



VETRINE: vini, bevande, gelati  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



ARMADI refrigerati semi-professionali  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



RISTORAZIONE  
*CATERING Equipment*



MINIMARKET  
*Minimarket*



# LUNCH VD



LUNCH 200 VD



LUNCH  
ANGOLO  
NEUTRO  
90° EST.

Colore standard  
*Standard color*  
  
COD. 93





# LUNCH VD STOCK



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS

**NEW**

LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



## LUNCH 200 VD STOCK



Riserva refrigerata di stoccaggio  
Refrigerated under storage



ACCESSORIO  
ACCESSORY

MOBILE  
CASSA  
(MCL 70)

	Lunch 130 VD	Lunch 150 VD	Lunch 200 VD	Lunch 250 VD	Lunch 150 VD Stock	Lunch 200 VD Stock	Lunch 250 VD Stock
Temperatura - Temperature °C	+3/+6	+3/+6	+3/+6	+3/+6	+3/+6	+3/+6	+3/+6
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1270x974x1270	mm. 1480x974x1270	mm. 1980x974x1270	mm. 2480x974x1270	mm. 1480x974x1270	mm. 1980x974x1270	mm. 2480x974x1270
Sup. Espositiva - Display surface m <sup>2</sup>	1,35	1,58	2,14	2,70	1,58	2,14	2,70
Cassetti - Drawers n°	-	-	-	-	1	2	2
Potenza - Compressor power Watt	390	450	560	590	450	560	590
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	150	200	265	335	200	265	335
Colore di serie - Standard color	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira	Legno Cerejeira
Serratura - Lock	-	-	-	-	-	-	-
Luce - Light	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# LUNCH VD BM



## LUNCH 130 VD BM



Apertura frontale del vetro  
Front opening glass

Colore standard  
Standard color

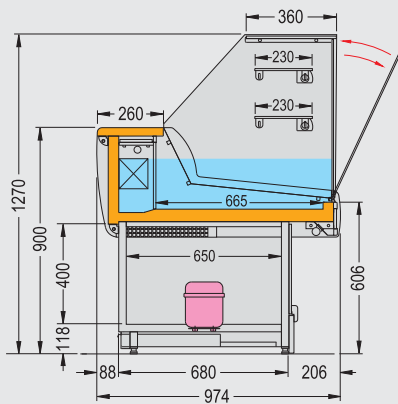


COD. 93

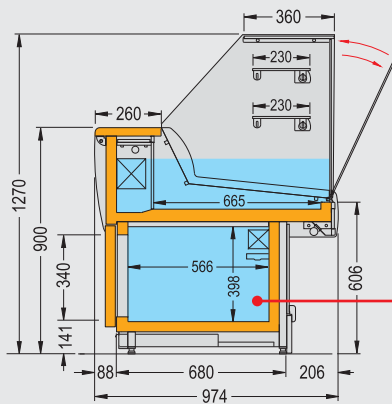
		LUNCH 130 VD BM	LUNCH 150 VD BM
Temperatura - Temperature	°C	+65/+90	+65/+90
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1300x974x1270	mm. 1510x974x1270
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	n° 3 - GN 1/1 h. max 150 mm	n° 4 - GN 1/1 h. max 150 mm
Potenza Tot. - Total power	Watt	3500	3700
Potenza resistenze - Heating elements power	Watt	3000 (2x1500)	3000 (2x1500)
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Peso netto - Net weight	Kg.	200	265
Colore di serie - Standard color		Legno Cerejeira	Legno Cerejeira
Serratura - Lock		-	-
Luce - Light		Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



## LUNCH VD



## LUNCH VD STOCK



Riserva refrigerata di stoccaggio  
Refrigerated under storage

### LUNCH VD STOCK 150

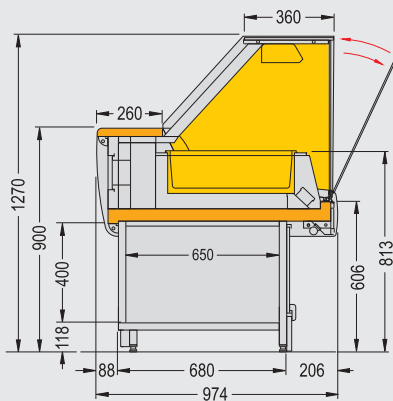
### LUNCH VD STOCK 200

### LUNCH VD STOCK 250

Vano porta (mm. 440x h. 340)  
Door opening / Ouverture de porte  
Türöffnung / Vano de puerta



## LUNCH VD BM



LUNCH 130 VD BM  
LUNCH 150 VD BM  
GN 1/1 h. max. 150 mm



Lunch 130 BM - 1210 mm  
Lunch 150 BM - 1420 mm

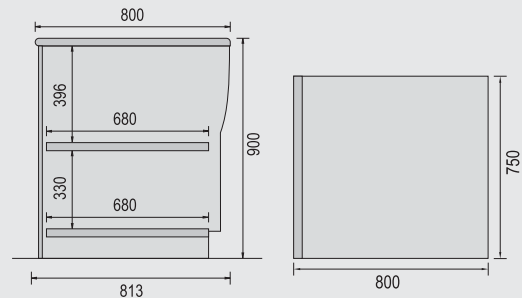
Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
/ GN basins are available on request /  
Les bacs sont fournis su demande / Die  
Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las  
cubetera se entregan bajo pedido



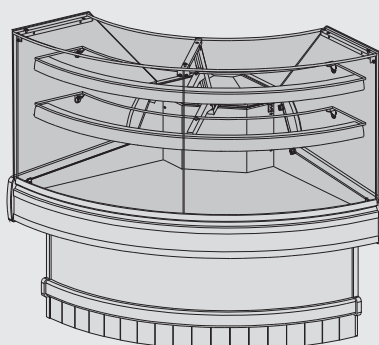
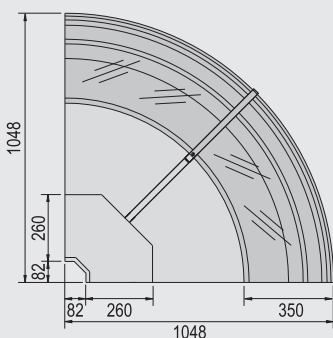
## MOBILE CASSA (MCL70)

### ACCESSORIO / ACCESSORY:

Le spalle di chiusura sono da ordinare al momento dell'acquisto / The shoulders of closing are to order during the purchase



## LUNCH ANGOLO 90° ESTERNO NEUTRO



### ACCESSORIO / ACCESSORY:

Le spalle di chiusura sono da ordinare al momento dell'acquisto / The shoulders of closing are to order during the purchase

# Linea Lusso Luxury Line



**MINIMARKET**  
*Minimarket*



**RISTORAZIONE**  
*CATERING Equipment*



**ARMADIO refrigerati semi-professionali**  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



**VETRINE: vini, bevande, gelati**  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



**BUFFET Gastronomia**  
*Gastronomy BUFFET*



**ESPOSITORI e BANCHI**  
*SHOWCASES and COUNTERS*





# LIMITE 200 TNV-PF



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEFRINE: vini, bevande, gelati  
DRINKS: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Neon di serie  
Neon standard



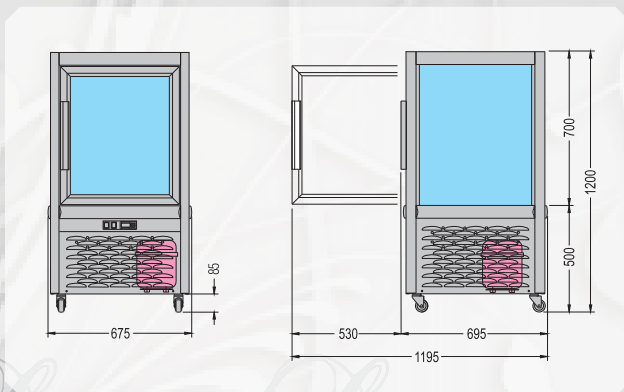
Centralina elettronica  
Electronic control panel



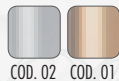
Griglie di ventilazione inox  
con rifinitura Scotch-Brite  
Ventilation grilles steel with  
Scotch Brite finishing



Ruote girevoli  
cromate inox  
Chrome stainless  
swivel wheels



Colori standard  
Standard colors



Colori optional  
Optional colors



	Limite 200 TNV-PF
Temperatura - Temperature	°C +4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 675x695x1200
Volume - Capacity	Lt. 200
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 3 mm. 435x505
Potenza - Compressor power	Watt 410
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata
Gas - Gas	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 107
Colore di serie - Standard color	Alluminio argento
Serratura - Lock	Optional
Luce - Light	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60

Prezzi vedi LISTINO a pagina  
See PRICE LIST on page

14



25



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVINE: vini, bevande, gelati  
DRINKS: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# LIMITE 400

LIMITE 400 TNV-PF

Neon di serie  
Neon standard



Centralina elettronica  
Electronic control panel



Griglie di ventilazione inox con rifinitura Scotch-Brite  
Ventilation grilles steel with Scotch Brite finishing



Ruote girevoli cromate inox  
Chrome stainless swivel wheels





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEFRINE: vini, bevande, gelati  
DPSIA: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



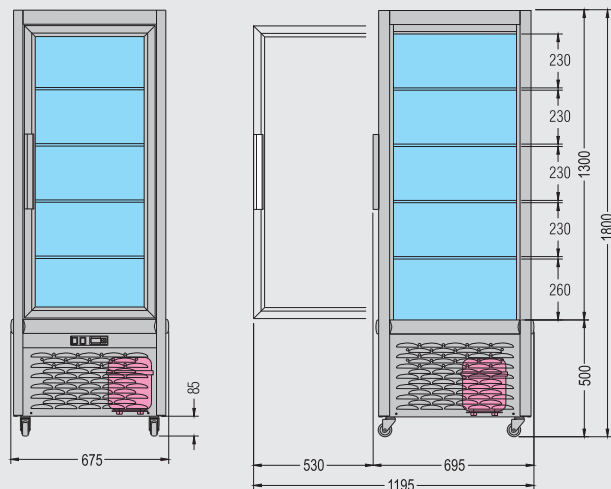
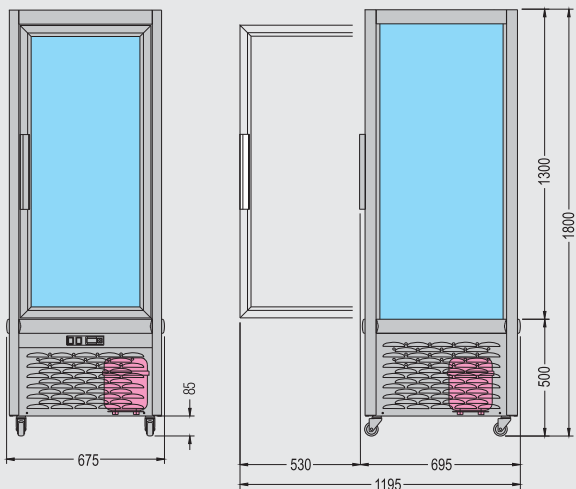
MINI MARKET  
Minimarket



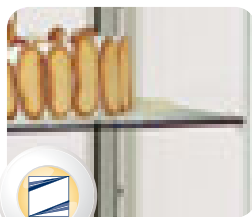
LIMITE 400



LIMITE 400 TBS-PF

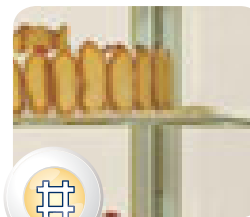


TNV/PQ



Ripiani in cristallo  
Crystal plates

TBS/PF



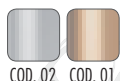
Griglie fisse evaporanti  
Fixed evaporating shelves

TNV/PG



Ripiani rotanti in vetro  
Rotating glass shelves

Colori standard  
Standard colors



Colori optional  
Optional colors



	Limite 400 TNV-PG	Limite 400 TNV-PF	Limite 400 TNV-PQ	Limite 400 TBS-PF
Temperatura - Temperature	°C +4/+10	°C +4/+10	°C +4/+10	°C -5/-17
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 675x695x1800	mm. 675x695x1800	mm. 675x695x1800	mm. 675x695x1800
Volume - Capacity	Lt. 400	400	400	400
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 5 Ø mm. 465	n° 5 mm. 435x505	n° 5 mm. 500x430	n° 4 mm. 503x460 n° 1 mm. 435x505
Potenza - Compressor power	Watt 590	580	600	600
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 168	160	170	178
Colore di serie - Standard color	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento	Alluminio argento
Serratura - Lock	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce - Light	Neon	Neon	Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# GUSTO



## GUSTO 4



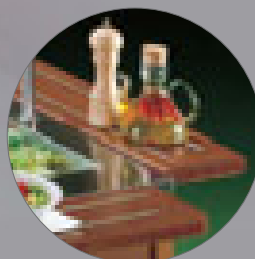
Neon di serie  
Neon standard

Vasca in acciaio inox AISI 304  
AISI 304 stainless steel tank

Cappa FISSA  
FIXED dome



Doppio evaporatore con trattamento anti-corrosione  
Double evaporator with anti-corrosion treatment



ACCESSORIO / ACCESSORIE:  
Mensole portapiatti fisse  
Fixed plate-holder shelves

Colori standard Standard colors				Colori optional Optional colors
COD. 04	COD. 05	COD. 07	COD. 07T	RAL

	GUSTO 4	GUSTO 6
Temperatura - Temperature	°C +4/+10	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 1425x750x1490	mm. 2065x750x1490
Capacità vaschette - Basins capacity	GN 2/1-1/1-2/3-1/2-1/3 h. max 150 mm	2/1-1/1-2/3-1/2-1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power	Watt 330	350
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 107	140
Colore standard - Standard color	Noce scuro	Noce scuro
Luce - Light	Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





## GUSTO 4 BM



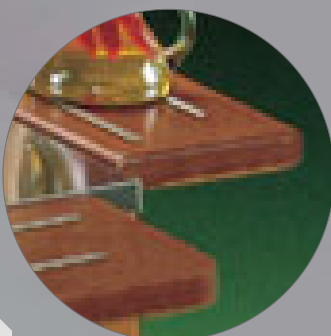
Neon di serie  
Neon standard



Cappa FISSA  
FIXED dome



ACCESSORIO / ACCESSOIRE:  
Mensole portapiatti fisse  
Fixed plate-holder shelves



Colori standard  
Standard colors

Colori optional  
Optional colors



	GUSTO 4 BM	GUSTO 6 BM
Temperatura - Temperature °C	+30/+90	+30/+90
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1425x750x1490	mm. 2065x750x1490
Capacità vaschette - Basins capacity GN	2/1-1/1-2/3-1/2-1/3 h. max 150 mm	2/1-1/1-2/3-1/2-1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power Watt	2120	2700
Sbrinatorio - Defrosting AUT/MAN	-	-
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	-	-
Gas - Gas	-	-
Peso netto - Net weight Kg.	85	120
Colore standard - Standard color	Noce scuro	Noce scuro
Luce - Light	Neon	Neon
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUF  
Cass



VEVINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



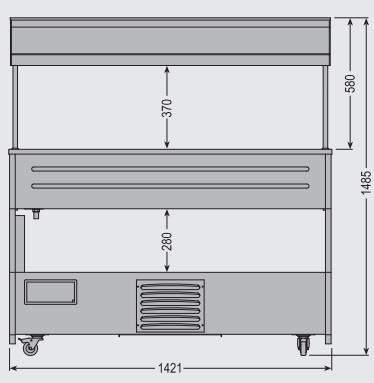
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



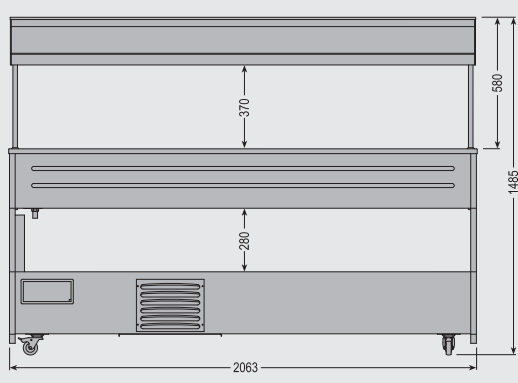
MINIMARKET  
Minimarket



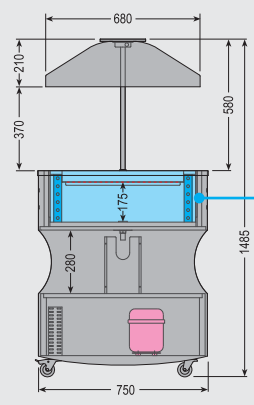
## GUSTO 4



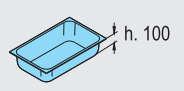
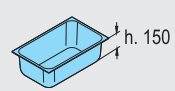
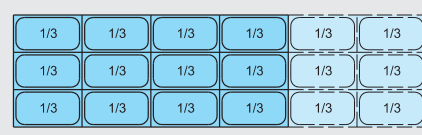
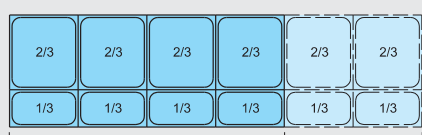
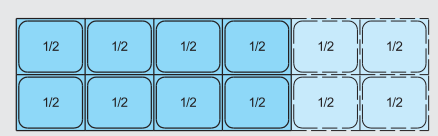
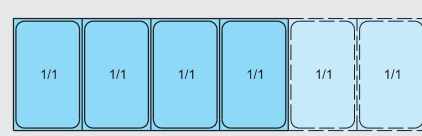
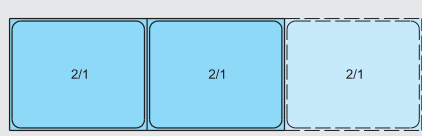
## GUSTO 6



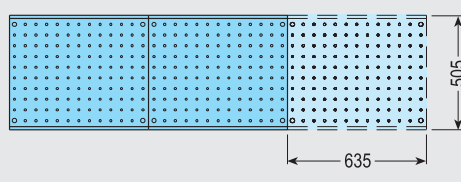
Di serie con doppio evaporatore  
Standard with double evaporators



ACCESSORIO / ACCESSORIE: Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request



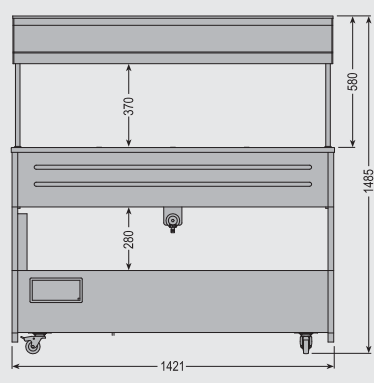
(Mod. 4) 1320  
(Mod. 6) 1960



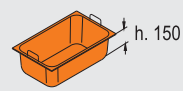
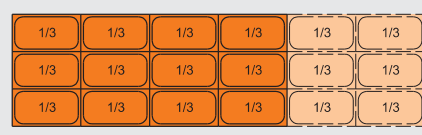
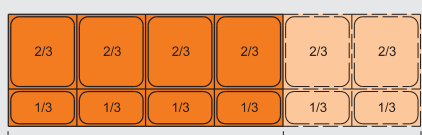
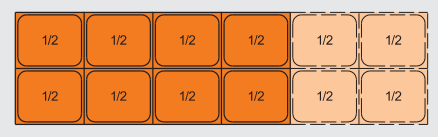
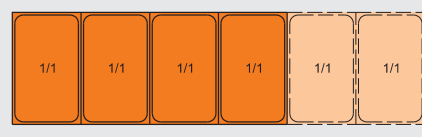
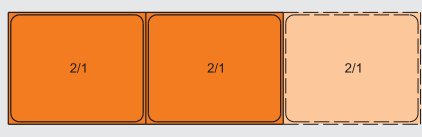
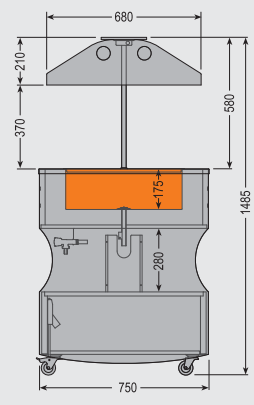
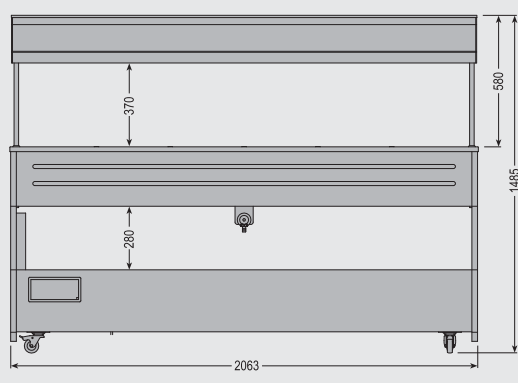
- Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta)
- For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request)
- ALTEZZA VASCA / HEIGHT OF THE BASIN: 90 mm



## GUSTO 4 BM



## GUSTO 6 BM



(Mod. 4) 1320  
(Mod. 6) 1960

ACCESSORIO:  
Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
ACCESSORIE: GN basins are available on request

# Buffet gastronomia Gastronomy Buffet



**MINI MARKET**  
Minimarket



**RISTORAZIONE**  
CATERING Equipment



**ARMADI refrigerati semi-professionali**  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



**VE TRINCE: vini, bevande, gelati**  
DISP. / wines, drinks, ice cream



**BUFFET Gastronomia**  
Gastronomy BUFFET



**LINEA LUSO**  
LUXURY LINE



**ESPOSTORI e BANCHI**  
SHOWCASES and COUNTERS





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# CARRELLO



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Temperatura - Temperature	°C	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1000x545x1072
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	GN 1/6 - 1/3 h. max 100 mm
Potenza - Compressor power	Watt	400
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	80
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		-
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60

Colore standard  
Standard color

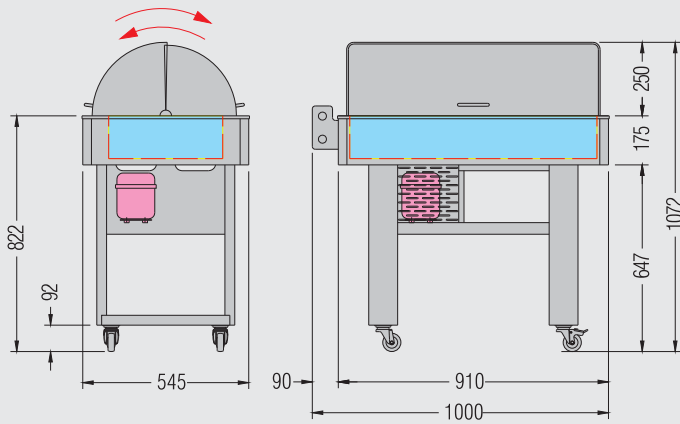


COD. 89

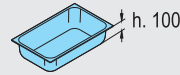




## CARRELLO

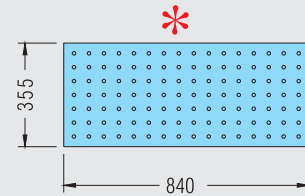
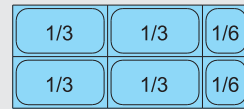
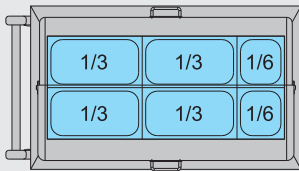


Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido



\* Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta)  
For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request)  
Plateau pour plats cuisines ou patisserie (fourni sur demande)  
Einziges Tablett für Patisserie oder Fertige Speisen (Lieferbar auf Anfrage)  
Bandeja para platos listos o para pastelerias para llevar (bajo demanda)

\* Altezza vasca: 125 mm / Height of the basin: 125 mm  
Hauterur du bac: 125 mm / Höhe der Wanne: 125 mm  
Altura de la cuba: 125 mm



Esempio utilizzo con vassoio unico per piatti pronti e pasticceria  
Example use with tray for ready-to-serve dishes or pastry





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# DELIZIE M



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS

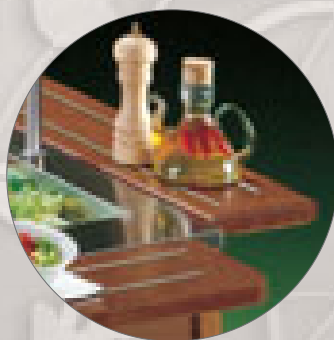


RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket

Cappa MOTORIZZATA  
MOTORIZED cover



**ACCESSORIO / ACCESSORIE:**  
Mensole portapiatti snodabili  
Tipping plate-holder shelves

Colore standard  
Standard color



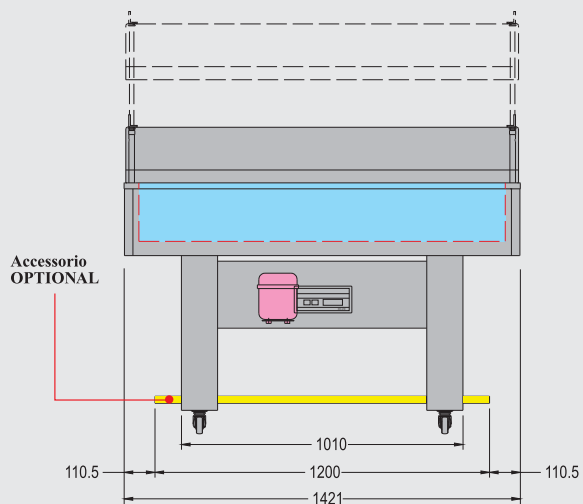
COD. 89

	DELIZIE	DELIZIE M
Temperatura - Temperature °C	+4/+10	+4/+10
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1421x750x1480	mm. 1421x750x1474
Capacità vaschette - Basins capacity GN	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power Watt	600	600
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	90	95
Colore di serie - Standard color	Legno noce chiaro	Legno noce biondo
Serratura - Lock	-	-
Luce - Light	-	-
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





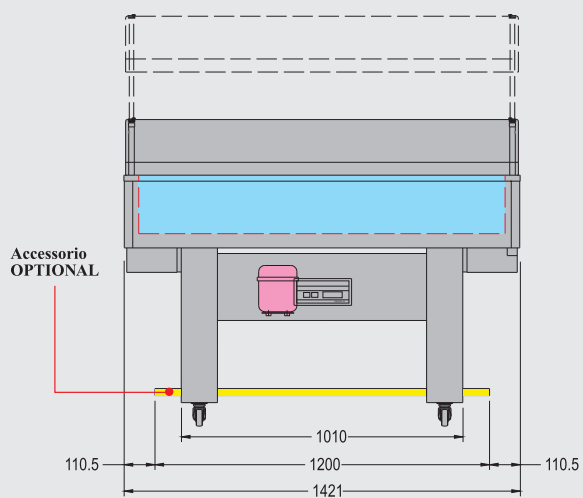
## DELIZIE



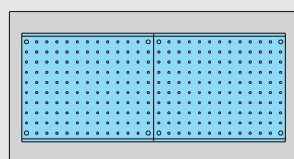
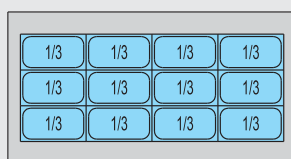
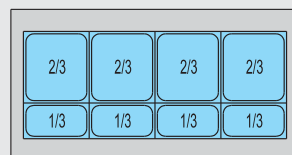
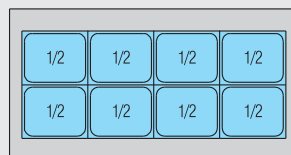
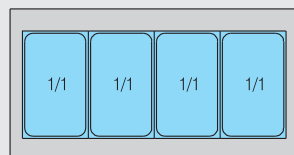
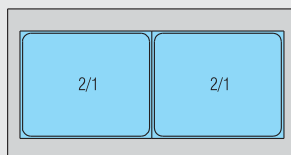
**DELIZIE:**  
 Maniglie per sollevamento  
**MANUALE** della cupola  
*Handles for **MANUAL**  
 lifting of the dome*  
 Poignées pour levage  
**MANUEL** de la coupole  
*Griffe für **MANUELLES**  
 Abheben der Kuppel*  
 Maneja por elevación  
**MANUAL** de la cúpula



## DELIZIE M



**DELIZIE M:**  
 Sollevamento **AUTOMATICO**  
 della cupola  
***AUTOMATIC** lifting of the dome*  
 Levage **AUTOMATIQUE**  
 de la coupole  
***AUTOMATISCHES**  
 Abheben der Kuppel*  
 Elevación **AUTOMÁTICA**  
 de la cúpula



Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido



\* LxPxH: 1270x505x90 mm

\* Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta) / For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request) / Plateau pour plats cuisines ou pâtisserie (fourni sur demande) / Ein Einziges Tablett für Patisserie oder Fertige Speisen (Lieferbar auf Anfrage) / Bandeja para platos listos o para pastelerías para llevar (bajo demanda)



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# DELIZIE BAIN-MARIE

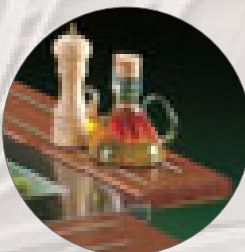


Maniglie per sollevamento **MANUALE** della cupola  
Handles for **MANUAL** lifting of the dome



Rubinetto uscita  
acqua di scarico  
Tap water outlet

**Accessorio:** ripiano intermedio fornito a richiesta  
*Accessories: intermediate plate available on request*



**ACCESSORIO / ACCESSORIE:**  
Mensole portapiatti snodabili  
*Tipping plate-holder shelves*

Colore standard  
Standard color



COD. 89

	DELIZIE BAIN-MARIE	DELIZIE M BAIN-MARIE
Temperatura - Temperature °C	+30/+90	+30/+90
Dimensioni - Dimensions LxPxH mm.	1421x750x1486	mm. 1421x750x1480
Capacità vaschette - Basins capacity GN	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power Watt	2400 (4x600)	2400 (4x600)
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Peso netto - Net weight Kg.	70	70
Colore di serie - Standard color	Legno noce biondo	Legno noce biondo
Serratura - Lock	-	-
Luce - Light	-	-
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60







ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment

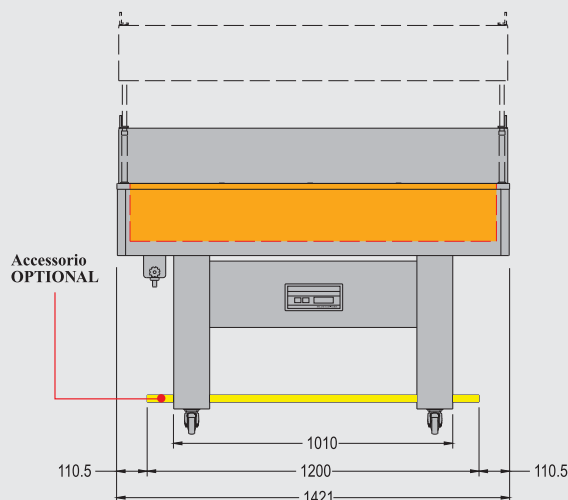


MINI MARKET  
Minimarket



## DELIZIE BAIN-MARIE

Sollevamento **MANUALE** della cupola  
**MANUAL** lifting of the dome  
Levage **MANUEL** de la coupole  
**MANUELLES** Abheben der Kuppel  
Elevación **MANUAL** de la cúpula

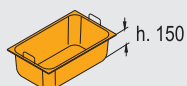
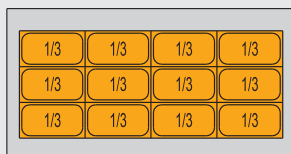
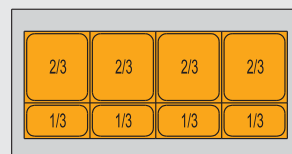
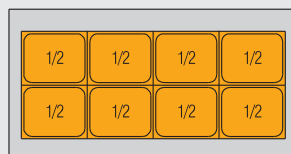
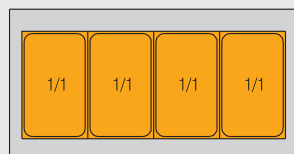
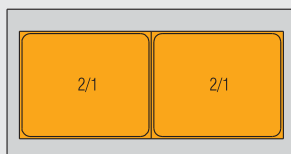
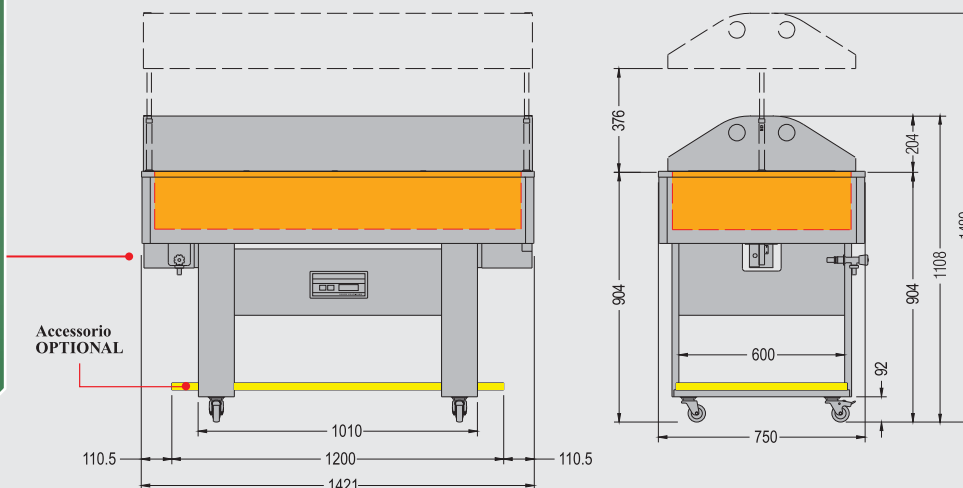


Motoriduttore per cappa motorizzata  
Motoreducer for motorized cover



## DELIZIE M BAIN-MARIE

Sollevamento **AUTOMATICO** della cupola / **AUTOMATIC** lifting of the dome / Levage **AUTOMATIQUE** de la coupole  
**AUTOMATISCHES** Abheben der Kuppel / Elevación **AUTOMÁTICA** de la cúpula



Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIBAR  
Minibar



# ATOLLO M



Cappa MOTORIZZATA  
MOTORIZED cover



Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina  
Salt-proof AISI 316 stainless steel basin  
Cuve en acier inox AISI 316 résistante à la corrosion du sel  
Edelstahl AISI 316 Wanne Salzkorrosion resistent.  
Cuba en acero inox AISI 316 resistente a la corrosión salina

Colore standard  
Standard color



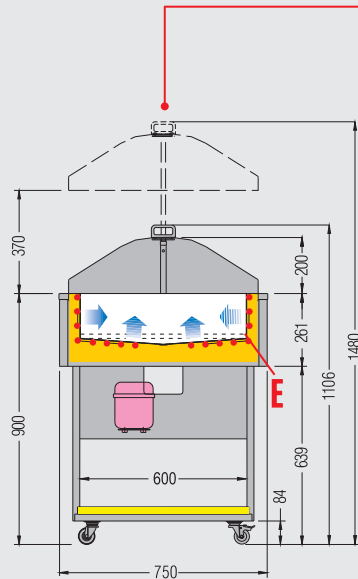
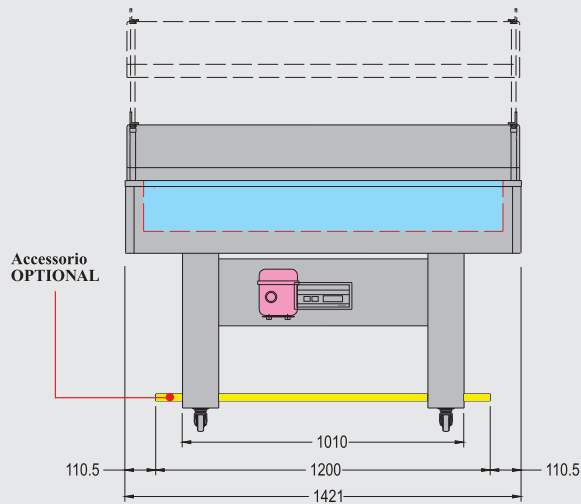
COD. 89

	ATOLLO	ATOLLO M
Temperatura - Temperature °C	-1/0	-1/0
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1421x750x1480	mm. 1421x750x1474
Potenza - Compressor power Watt	750	750
Sbrinatorio - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	90	95
Colore di serie - Standard color	Legno noce biondo	Legno noce biondo
Materiale vasca - Material tank	Acciaio inox AISI 316	Acciaio inox AISI 316
Serratura - Lock	-	-
Luce - Light	-	-
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





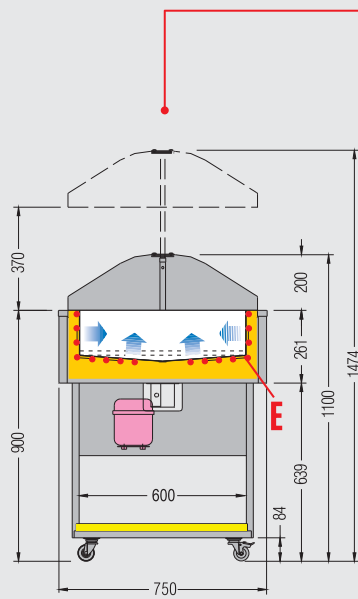
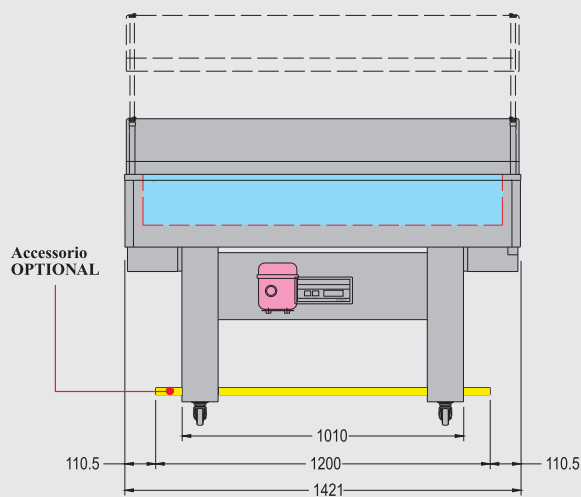
## ATOLLO



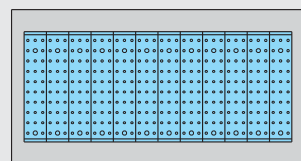
**ATOLLO:**  
Maniglie per sollevamento  
**MANUALE** della cupola  
*Handles for **MANUAL**  
lifting of the dome*  
Poignées pour levage  
**MANUEL** de la coupole  
*Griffe für **MANUELLES**  
Abheben der Kuppel*  
Maneja por elevación  
**MANUAL** de la cúpula



## ATOLLO M



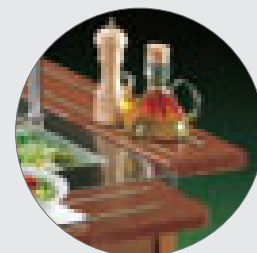
**ATOLLO M:**  
Sollevamento **AUTOMATICO**  
della cupola  
***AUTOMATIC** lifting of the dome*  
Levage **AUTOMATIQUE**  
de la coupole  
***AUTOMATISCHES**  
Abheben der Kuppel*  
Elevación **AUTOMÁTICA**  
de la cúpula



Piano refrigerato / Refrigerated plate / Tablette réfrigérée  
Gekühlte Fläche / Estante refrigerado  
LxP = 1305x585 mm.

### E

- Evaporatore annesso nel poliuretano della vasca
- Evaporator set in the polyurethane of the tank
- Evaporateur inséré dans le polyuréthane du bac
- Verdampfer im polyurethan des beckens eingesetzt
- Evaporador encastrado en el poliuretano de la cuba



**ACCESSORIO / ACCESSORIE:**  
Mensole portapiatti snodabili  
*Tipping plate-holder shelves*

USCITA ACQUA, WATER OUTLET, SORTIE EAU, WASSERAUSTRITT, SALIDA AGUA - Ø mm 20



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRIEVE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



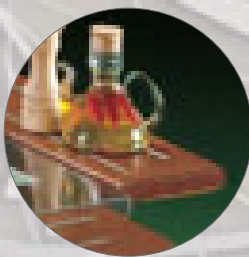
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# TABLE 75



ACCESSORIO / ACCESSORIE:  
Mensole portapiatti snodabili  
*Tipping plate-holder shelves*



Piano in acciaio inox AISI 304  
*AISI 304 stainless steel top*

Ruote girevoli ottonate  
*Brass plated swivel wheels*

Colore standard  
*Standard color*

COD. 89

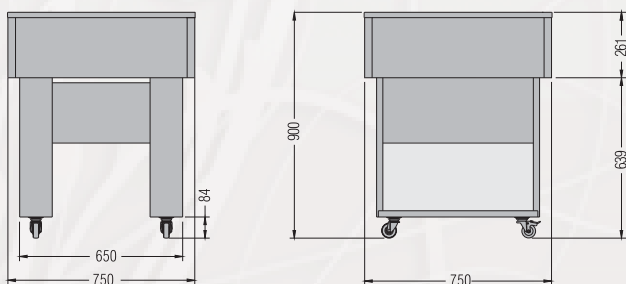


		TABLE 75	
Temperatura - Temperature	°C	Ambient	
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 750x750x900	
Piano d'appoggio - Supporting table	LxP	mm. 750x750	
Peso netto - Net weight	Kg.	33	
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo	





# TABLE 142



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS

**NEW**

LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket

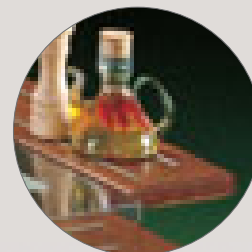


Piano in acciaio inox AISI 304  
AISI 304 stainless steel top



Ruote girevoli ottone  
Brass plated swivel wheels

ACCESSORIO / ACCESSORIE:  
Mensole portapiatti snodabili  
Tipping plate-holder shelves



Colore standard  
Standard color

COD. 89

Accessorio  
OPTIONAL

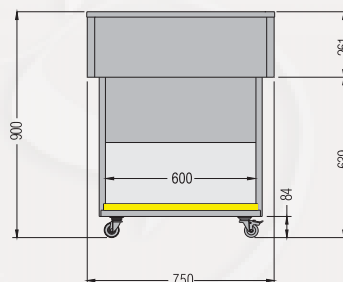
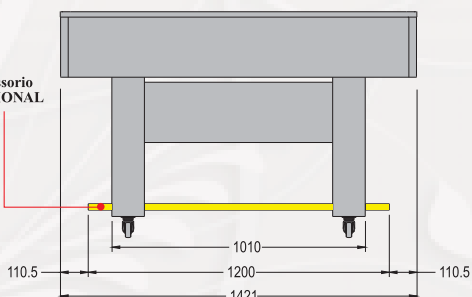


TABLE 142	
Temperatura - Temperature	°C Ambient
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 1421x750x900
Piano d'appoggio - Supporting table	LxP mm. 1421x750
Peso netto - Net weight	Kg. 46
Colore di serie - Standard color	Legno noce biondo





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# COLIBRI



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



**Accessorio:** ripiano intermedio fornito a richiesta  
*Accessorie: intermediate plate available on request*



**ACCESSORIO / ACCESSORIE:**  
Mensole portapiatti snodabili  
*Tipping plate-holder shelves*

Colore standard  
Standard color



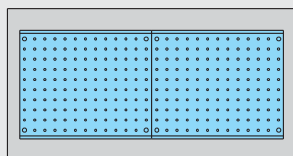
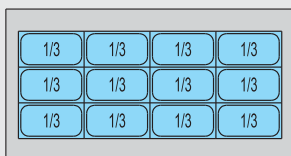
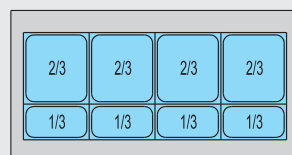
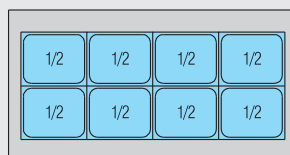
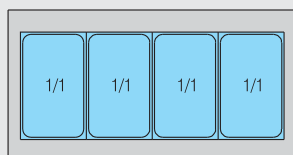
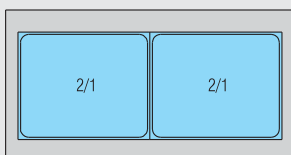
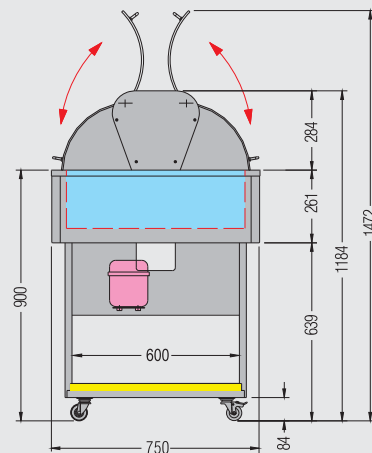
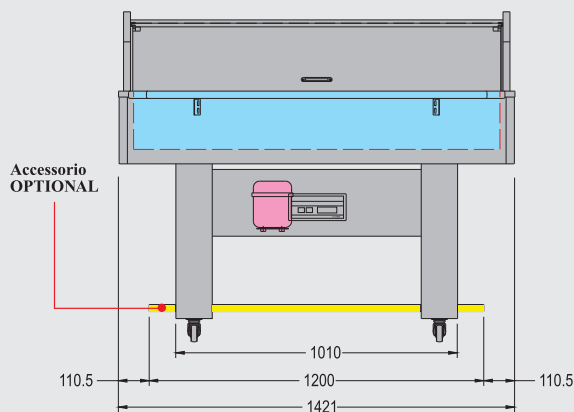
COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1421x750x1184
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power	Watt	600
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	95
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		-
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60

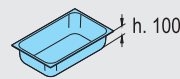
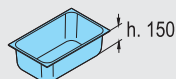




COLIBRI



Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido



\* LxPxH: 1270x505x90 mm

\* Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta) / For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request) / Plateau pour plats cuisines ou patisserie (fourni sur demande) / Ein Einziges Tablett für Patisserie oder Fertige Speisen (Lieferbar auf Anfrage) / Bandeja para platos listos o para pastelerias para llevar (bajo demanda)

Apertura **MANUALE** delle cupole / **MANUAL** opening of the domes / Ouverture **MANUEL** des coupoles / **MANUELLES** Öffnung der Kuppeln / Apertura **MANUAL** de las cúpulas





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# PEGASO



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



**Accessorio:** ripiano intermedio fornito a richiesta  
*Accessorie:* intermediate plate available on request



Apertura scorrevole della cappa  
*Sliding dome*

Evaporatore con trattamento anti-corrosione  
*Evaporator with anti-corrosion treatment*

Vasca in acciaio inox AISI 304  
*AISI 304 stainless steel tank*

Colore standard  
*Standard color*



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1421x750x1268
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power	Watt	600
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	95
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		-
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60







Inox lucido a specchio  
Mirror-polished stainless



Colore standard  
Standard color



COD. 89



Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina  
Salt-proof AISI 316 stainless steel basin

Cuve en acier inox AISI 316 résistant à la corrosion du sel  
Edelstahl AISI 316 Wanne Salzkorrosion resistant.

Cuba en acero inox AISI 316 resistente a la corrosión salina



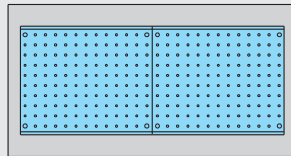
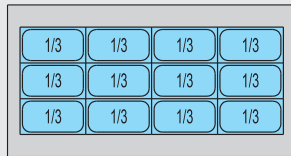
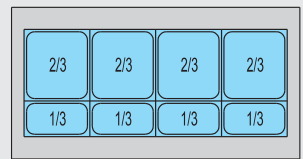
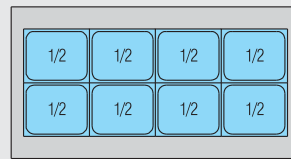
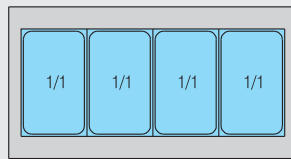
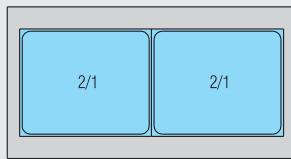
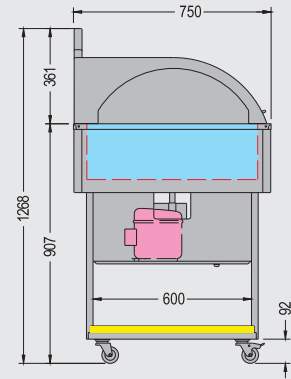
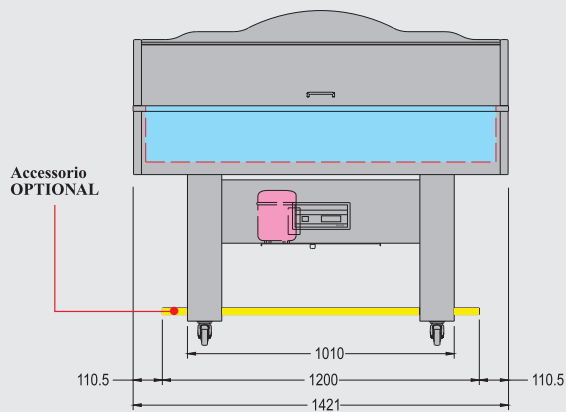
Uscita ghiaccio  
Ice outlet  
Sortie de glace  
Auslauf des Eises  
Salida del hielo

Temperatura acqua in entrata Water inlet	°C	+20
Produzione ghiaccio granulare Granulated ice production	Kg/24h	90
Entrata acqua Water inlet		3/4"
Uscita acqua Water outlet	Ø mm.	24
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1421x750x1271
Dimensioni vasca - Tank dimensions	LxPxH	mm. 1290x580x110
Potenza - Compressor power	Watt	850
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Peso netto - Net weight	Kg.	120
Colore di serie - Standard color		Legno noce bianco
Serratura - Lock		-
Luce - Light		-
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60

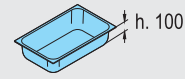
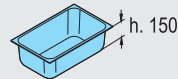




## PEGASO



Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido

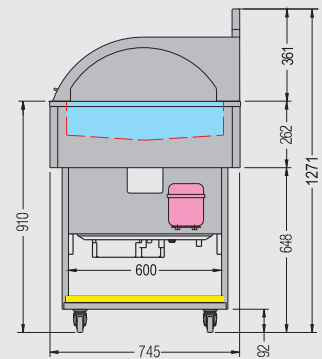
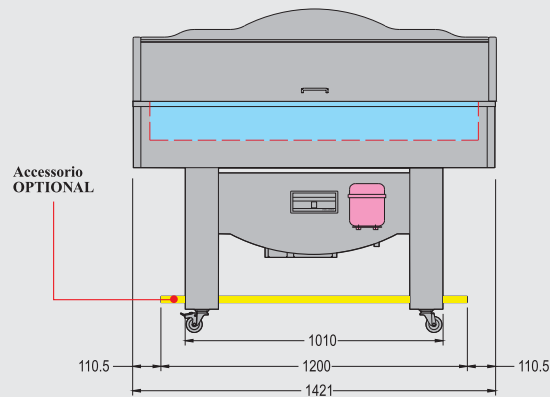


\* LxPxH: 1270x505x90 mm

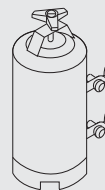
\* Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta) / For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request) / Plateau pour plats cuisines ou patisserie (fourni sur demande) / Ein Einziges Tablett für Patisserie oder Fertige Speisen (Lieferbar auf Anfrage) / Bandeja para platos listos o para pastelerias para llevar (bajo demanda)



## PEGASO FISH



E' fortemente consigliato l'uso di un depuratore  
It is highly recommended to use a purifier  
On recommande fortement l'utilisation d'un dépurateur  
Wir stark empfehlen die Benutzung eines Reiniger  
Es sumamente aconsejado la utilización de un depurador



La temperatura di entrata dell'acqua influisce sulla quantità di ghiaccio prodotto. E' consigliato l'uso di un addolcitore  
The inlet temperature of water influences the quantity of ice produced. It's recommended the use of a purifier  
La température d'arrivée d'eau influence la quantité de givre produite. L'emploi d'un adoucisseur d'eau est conseillé  
Die Wassertemperatur hat Einfluss auf die hergestellte Eismenge. Es empfiehlt sich die Verwendung eines Enthärter  
La temperatura de entrada del agua influye directamente sobre la cantidad de hielo producido. Es aconsejable utilizar un filtro



# ASTRO



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VE TRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLA: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket



Neon di serie  
Neon standard



**Accessorio:**  
mensola portapiatti snodabile  
fornita a richiesta  
*Accessorie:*  
plate-holder tipping shelf  
available on request



Vetrina Gastronorm con porte scorrevoli  
Gastronorm display cabinet with sliding doors

Colore standard  
Standard color



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1421x750x1750
Capacità vaschette - Bins capacity	GN	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power	Watt	600
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	166
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60

Prezzi vedi LISTINO a pagina  
See PRICE LIST on page

19



47



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



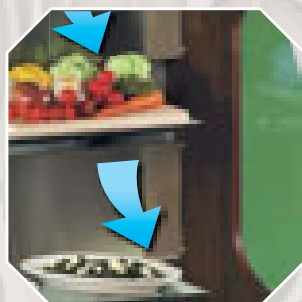
MINIMARKET  
Minimarket



# ASTRO PLUS



Neon di serie  
Neon standard



Evaporatori sulla schiena per garantire un'ideale refrigerazione anche sui ripiani  
Evaporators back to ensure an ideal refrigeration also on the shelves

Colore standard  
Standard color



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+6/+8 • +4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1421x750x1750
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	GN 2/1 - 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power	Watt	600
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	170
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



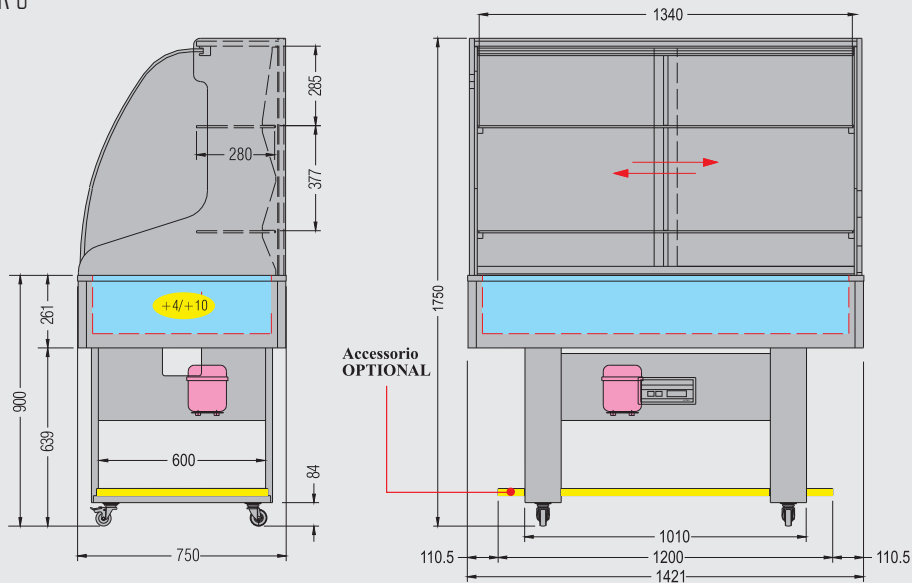
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



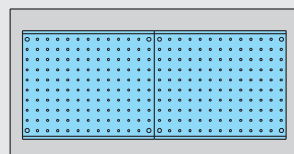
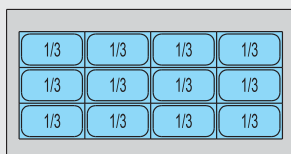
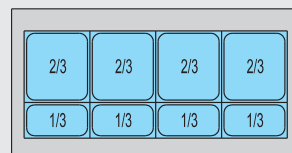
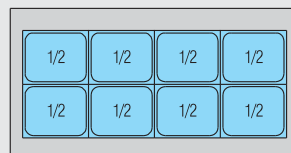
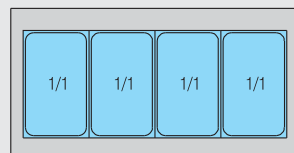
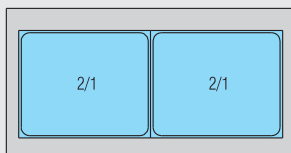
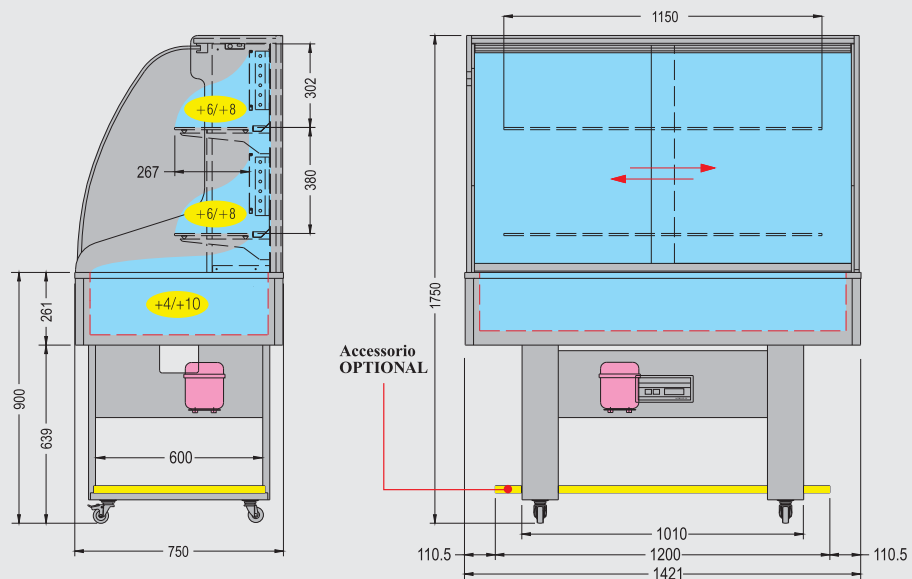
MINI MARKET  
Minimarket



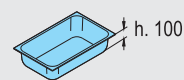
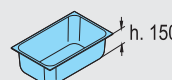
## ASTRO



## ASTRO PLUS



Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido



\* LxPxH: 1270x505x90 mm

\* Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta) / For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request) / Plateau pour plats cuisines ou patisserie (fourni sur demande) / Ein Einziges Tablett für Patisserie oder Fertige Speisen (Lieferbar auf Anfrage) / Bandeja para platos listos o para pastelerias para llevar (bajo demanda)



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



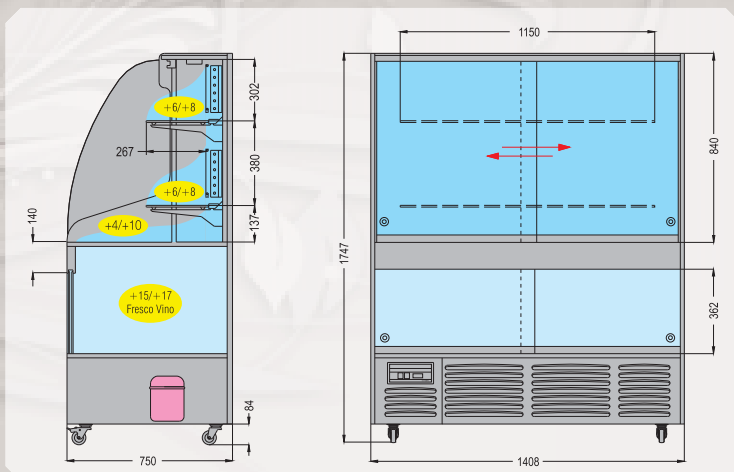
# TAVERNA



Neon di serie  
Neon standard



Scomparto con porte scorrevoli,  
ottimale per la conservazione dei vini  
*Compartment with sliding doors,  
ideal for storing wines*



Colore standard  
Standard color



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+6/+8 +4/+10 +15/+17
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1408x750x1750
Potenza - Compressor power	Watt	600
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	197
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		Neon
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60





# GAZEBO M



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VE TRINE: vini, bevande, gelati  
DRINKS: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket



Cappa MOTORIZZATA  
MOTORIZED cover

Vasca in acciaio inox AISI 304  
AISI 304 stainless steel tank

Ruote girevoli ottonate  
Brass plated swivel wheels

Profili scorripiatti cromati  
Chrome profiles scroll plates

Colore standard  
Standard color



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+4/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1395x1395x1652
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	GN 2/1 - 1/1 - 1/2 h. max 150 mm
Potenza - Compressor power	Watt	600
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	150
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		-
Luce - Light		-
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 60

Prezzi vedi LISTINO a pagina  
See PRICE LIST on page

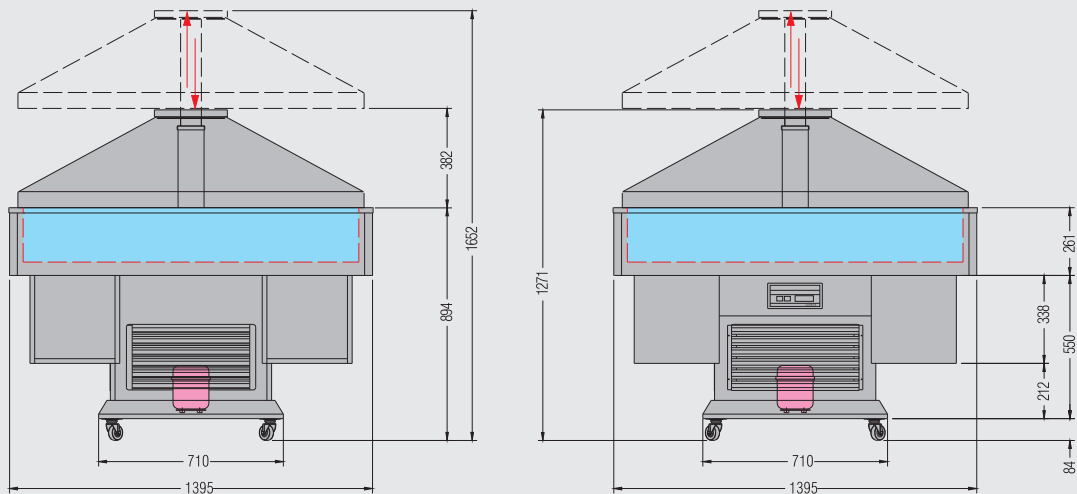
19



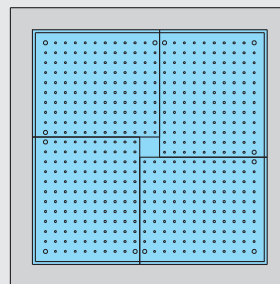
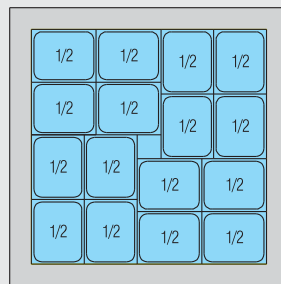
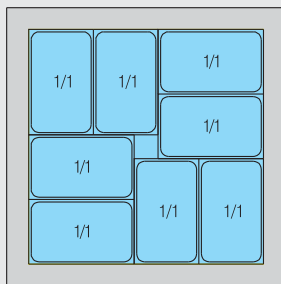
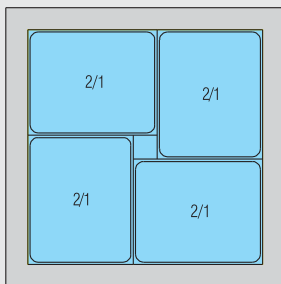
51



## GAZEBO M



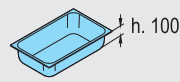
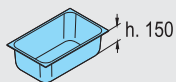
Sollevamento **AUTOMATICO** della cupola / **AUTOMATIC** lifting of the dome / Levage **AUTOMATIQUE** de la coupole  
**AUTOMATISCHES** Abheben der Kuppel / Elevación **AUTOMÁTICA** de la cúpula



\* LxPxH: 1140x1140x90 mm

\* Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta) / For ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request) / Plateau pour plats cuisines ou pâtisserie (fourni sur demande) / Ein Einziges Tablett für Patisserie oder Fertige Speisen (Lieferbar auf Anfrage) / Bandeja para platos listos o para pastelerías para llevar (bajo demanda)

Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf Wunsch geliefert / Las cubetera se entregan bajo pedido



### ACCESSORIO: mensola portapiatti snodabile fornita a richiesta

ACCESSORIE: plate-holder tipping shelf available on request





Accessorio OPTIONAL **PIANO INOX • STAINLESS STEEL • PLATEAU INOX • TABLET AUS NIROSTAHL • BANDEJA INOX**

Esempi dell'uso del piano inox per pasticceria o piatti pronti • *How to use stainless steel tray for pastry or ready-to-serve dishes* •

Comme utiliser le plateau inox pour pâtisserie ou pour plats cuisinés • *Wie benutzen das Tablett aus Nirostahl für Pâtisserie oder fertige Speisen* •

Como utilizar la bandeja inox para pastelería o platos listos para llevar



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket





**MINIMARKET**  
*Minimarket*



**RISTORAZIONE**  
*CATERING Equipment*



**ARMADIO refrigerati semi-professionali**  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



**VETRINE**  
*DISPLAY*



**BUFFET** *Castronomia*  
*Gastronomy BUFFET*



**LINEA LUSO**  
*LUXURY LINE*

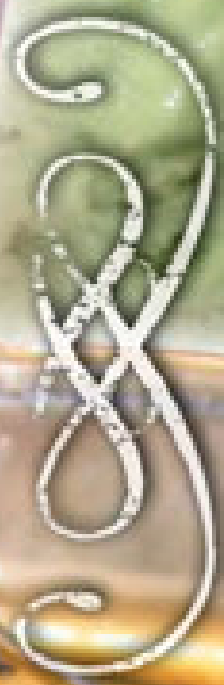


**ESPOSITORI e BANCHI**  
*SHOWCASES and COUNTERS*



# *Wine / Beverage / Gelati*

## *Wine / Drinks / Ice Cream*





# WINE POINT 152



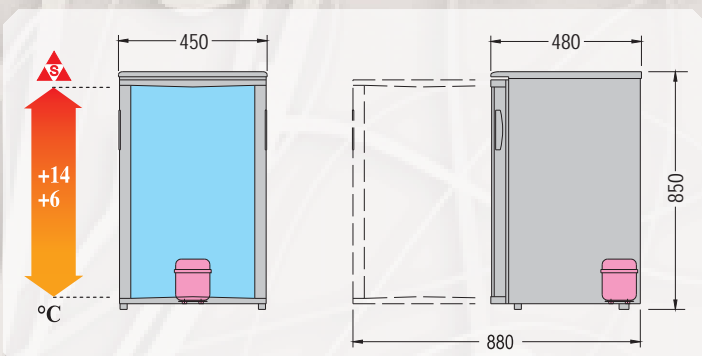
Termostato elettronico a LED  
*Electronic LED thermostat*



Porta in vetro temperato  
*Tempered glass door*



LEDs blu di serie  
*Blue LEDs standard*



Colore standard  
*Standard color*



COD. 13

Temperatura - Temperature	°C	+6/+14
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 450x480x850
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 381x295 n. 1 mm. 376x381 n. 1 portabottiglie per 6 bottiglie
Volume - Capacity	Lt.	92
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,75 Lt.	36
Potenza - Compressor power	Watt	90
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	33
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato nero
Serratura - Lock		-
Luce - Light		Leds blu di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	25 °C - % U.R. 45



ESPOSTORI e BANCHI  
*SHOWCASES and COUNTERS*



LINEA LUSO  
*LUXURY LINE*



BUFFET Gastronomia  
*Gastronomy BUFFET*



VETRINE: vini, bevande, gelati  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



ARMADI refrigerati semi-professionali  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



RISTORAZIONE  
*CATERING Equipment*



MINIMARCKET  
*Minimarket*





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket

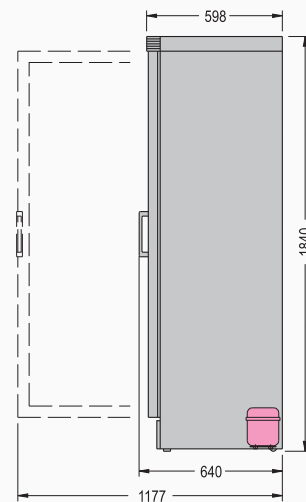
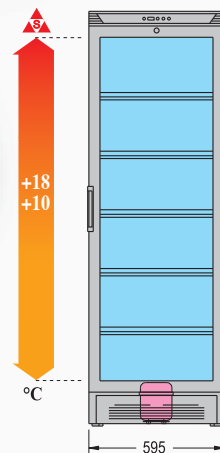


# TFGV 138



Termostato meccanico esterno  
*Mechanical external thermostat*

Termometro meccanico esterno  
*Mechanical external thermometer*



Griglie in legno  
*Wooden shelves*

Colore standard  
*Standard color*



Temperatura - Temperature	°C	+10/+18
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1840
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 498x395
Volume - Capacity	Lt.	345
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,75 Lt.	108
Potenza - Compressor power	Watt	270
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	74
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato marrone
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





Termostato meccanico esterno  
Mechanical external thermostat

Termometro meccanico esterno  
Mechanical external thermometer

Griglie in legno  
Wooden shelves



BACCO 700

Colore standard  
Standard color



COD. 89

	Bacco 350	Bacco 700
Temperatura - Temperature °C	+10/+18	+10/+18
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 617x653x1841	mm. 1242x653x1841
Ripiani di serie - Standard shelves n° mm.	n. 5 mm. 498x395	n. 5+5 mm. 498x395
Volume - Capacity Lt.	345	345+345
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles 0,75 Lt.	108	108+108
Potenza - Compressor power Watt	270	270+270
Sbrinatorio - Defrosting AUT/MAN	Manuale	Manuale
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica
Gas - Gas	R134a	R134a
Peso netto - Net weight Kg.	105	202
Colore di serie - Standard color	Legno noce biondo	Legno noce biondo
Serratura - Lock	Di serie	Di serie
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	30 °C - % U.R. 55	30 °C - % U.R. 55





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# BACCO DRINK 350



Termometro meccanico esterno  
Mechanical external thermometer



Termostato meccanico interno  
Mechanical internal thermostat

Colore standard  
Standard color



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm.	617x653x1840
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lt.	345
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	434
	0,50 Lt.	246
Potenza - Compressor power	Watt	350
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	95
Colore di serie - Standard color		Legno noce bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





# BACCO GELO 350



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket



Termostato meccanico esterno  
Mechanical external thermostat

Termometro digitale esterno  
Digital external thermometer



Griglie fisse evaporanti trattate  
Unregistrable treated evaporating shelves

Colore standard  
Standard color



COD. 89

Temperatura - Temperature	°C	-12/-22
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 617x653x1840
Ripiani di serie - Standard shelves	n. 6 mm. 455x395	
Volume - Capacity	Lt.	270
Potenza - Compressor power	Watt	620
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	102
Colore di serie - Standard color		Legno noce biondo
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55

Prezzi vedi LISTINO a pagina  
See PRICE LIST on page

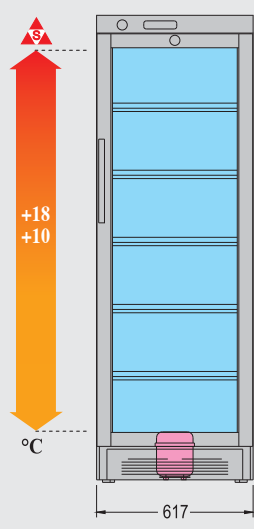
22



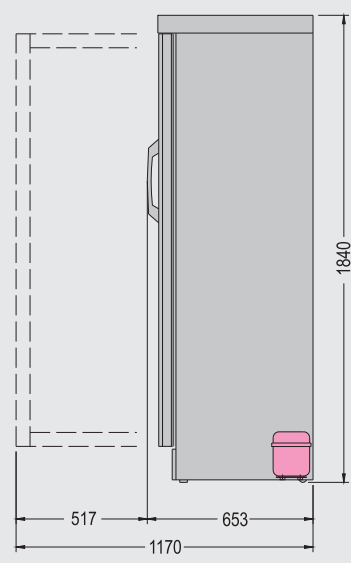
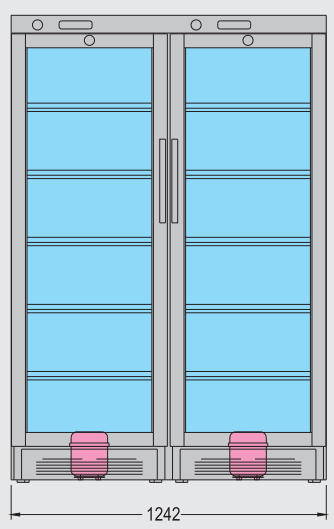
59



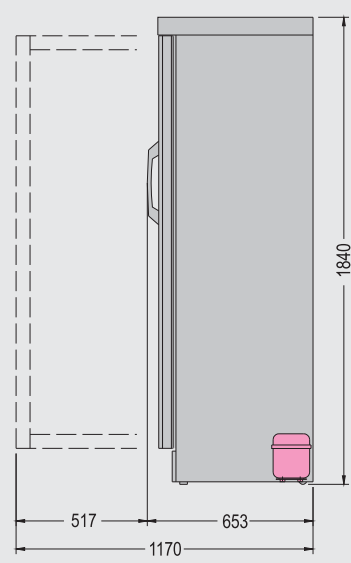
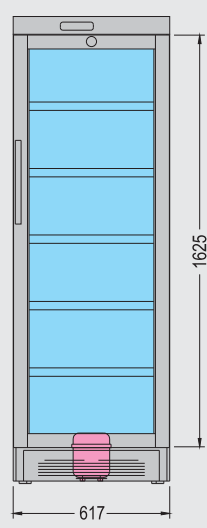
### BACCO 350



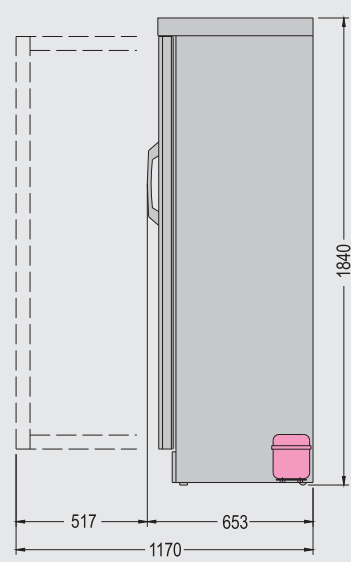
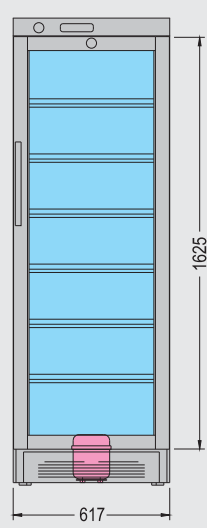
### BACCO 700



### BACCO DRINK 350



### BACCO GELO 350







# VINO 400 C



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



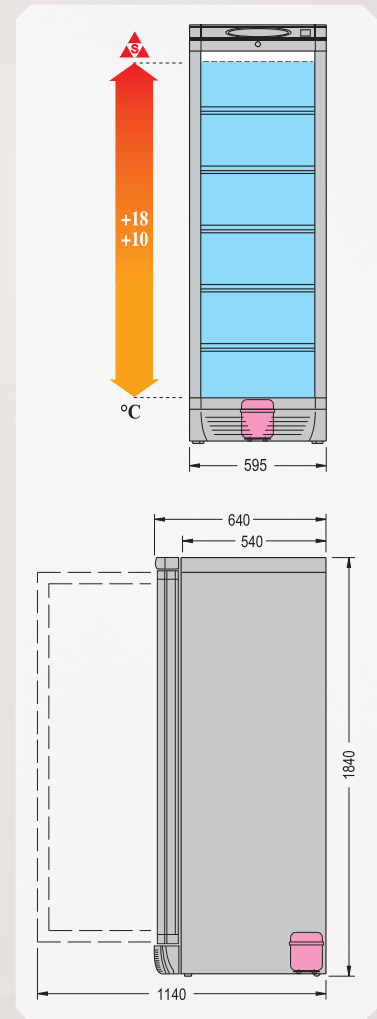
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket



Termometro digitale esterno  
Digital external thermometer



Griglie in legno  
Wooden shelves

Colore standard  
Standard color



Temperatura - Temperature	°C	+10/+18
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1840
Ripiani di serie - Standard shelves n°	mm.	n. 5 mm. 498x395
Volume - Capacity	Lt.	372
Potenza - Compressor power	Watt	270
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	74
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato grigio
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



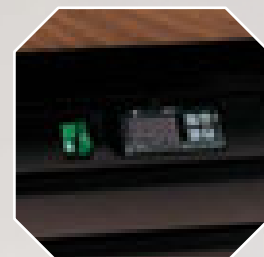
# CAVE 500



Rulli unidirezionali  
Unidirectional rollers

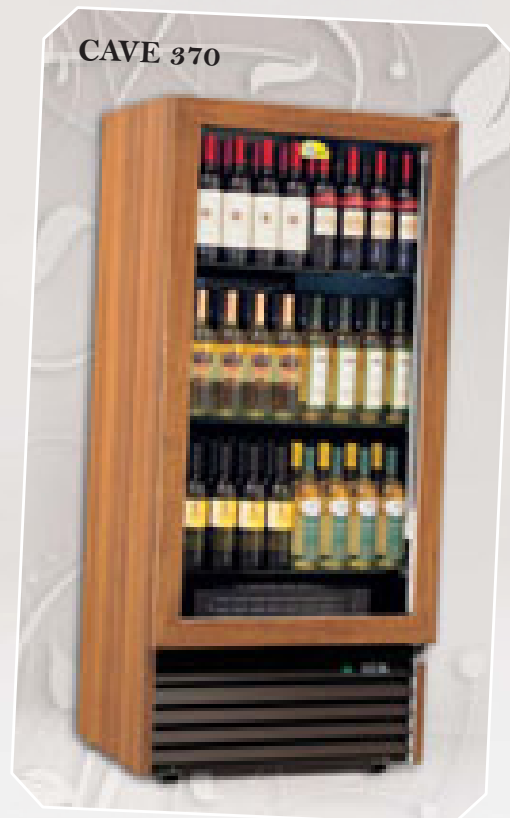


Neon di serie  
Neon standard



Centralina elettronica  
Electronic cabinet

## CAVE 370





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



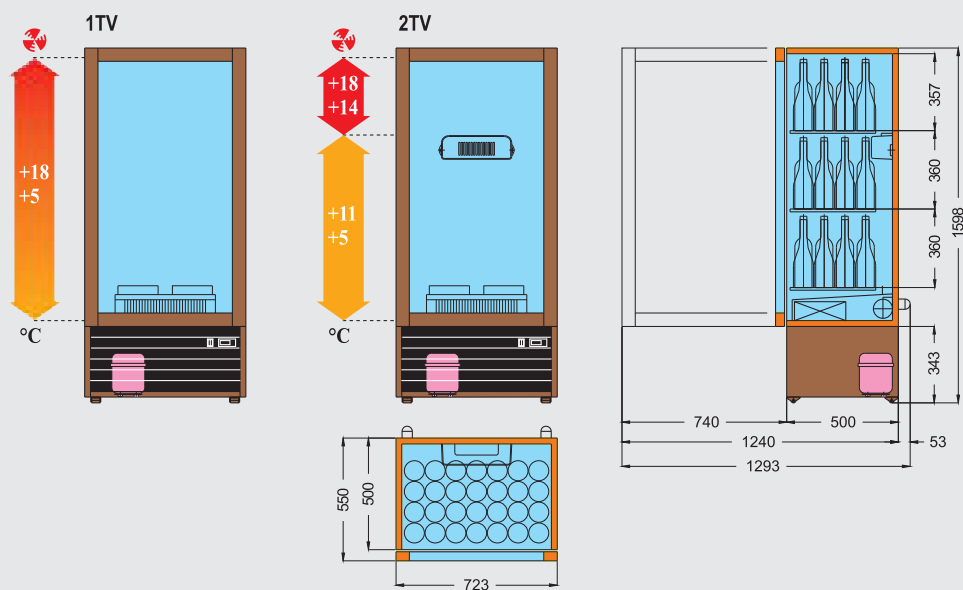
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



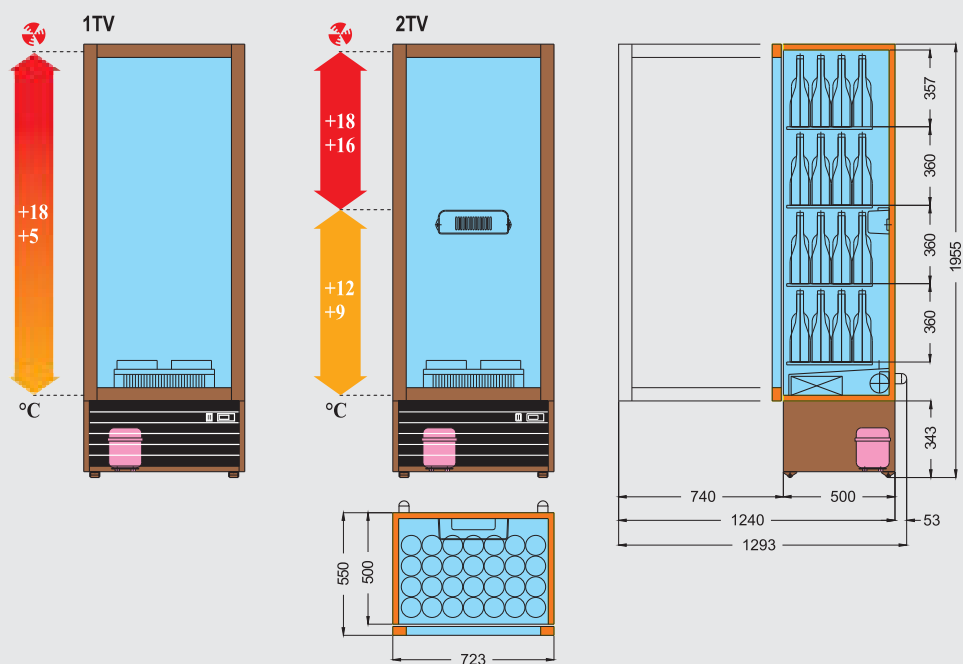
MINIMARKET  
Minimarket



## CAVE 370



## CAVE 500



	Cave 370 1TV	Cave 370 2TV	Cave 500 1TV	Cave 500 2TV
Temperatura - Temperature	°C +5/+18	+5/+11 • +14/+18	+5/+18	+9/+12 • +16/+18
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 723x550x1598	mm. 723x550x1598	mm. 723x550x1955	mm. 723x550x1955
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm. n. 3 mm. 360x670	n. 3 mm. 360x670	n. 4 mm. 360x670	n. 4 mm. 360x670
Volume - Capacity	Lt. 370	370	500	500
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,75 Lt. Ø 90 - n° 84	Ø 90 - n° 84	Ø 90 - n° 112	Ø 90 - n° 112
Potenza - Compressor power	Watt 600	600	600	600
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R134a	R134a	R134a	R134a
Peso netto - Net weight	Kg. 101	101	126	126
Colore di serie - Standard color	Legno noce biondo	Legno noce biondo	Legno noce biondo	Legno noce biondo
Serratura - Lock	Optional	Optional	Optional	Optional
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60

Colore standard  
Standard color



COD. 89



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# TFG 130



Termostato meccanico interno  
*Mechanical internal thermostat*

Termometro meccanico esterno  
*Mechanical external thermometer*



Neon di serie  
*Neon standard*



Colore standard  
*Standard color*



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1640
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 4 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lt.	290
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	331
Potenza - Compressor power	Watt	290
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	68
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





TFG 138



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket



Termostato meccanico interno  
Mechanical internal thermostat

Termometro meccanico esterno  
Mechanical external thermometer



Neon di serie  
Neon standard



Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1840
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lt.	372
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	471
Potenza - Compressor power	Watt	350
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	74
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55

Prezzi vedi LISTINO a pagina  
See PRICE LIST on page

23



65



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



TFG 238



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Termostato meccanico interno  
*Mechanical internal thermostat*

Termometro meccanico esterno  
*Mechanical external thermometer*



Neon di serie  
*Neon standard*



Colore standard  
*Standard color*



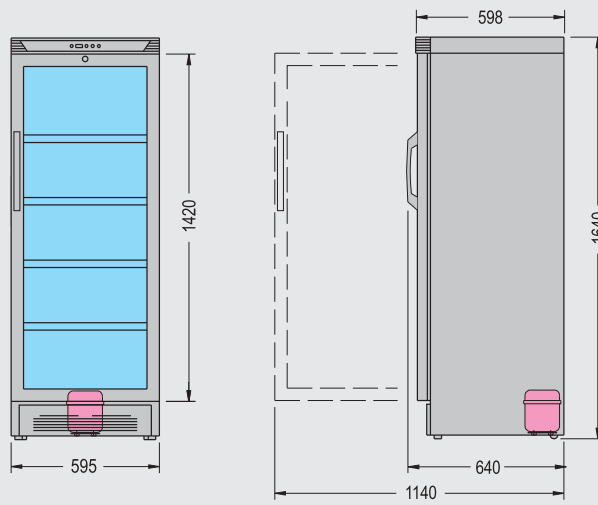
COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1840
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lit.	372
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	399
Potenza - Compressor power	Watt	350
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	77
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		n°2 - di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55

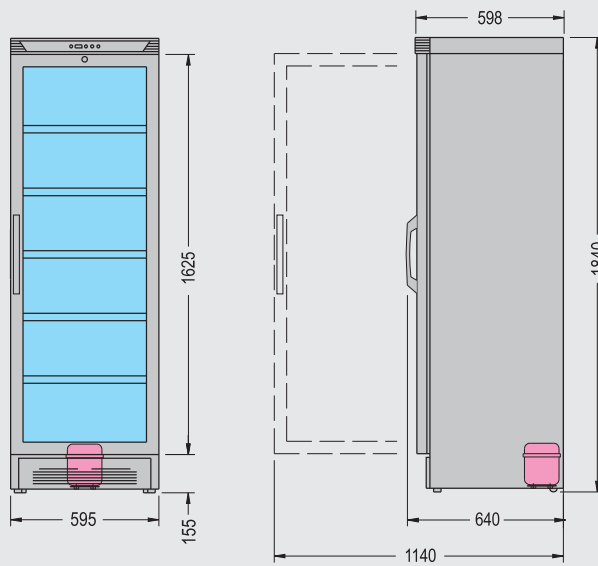




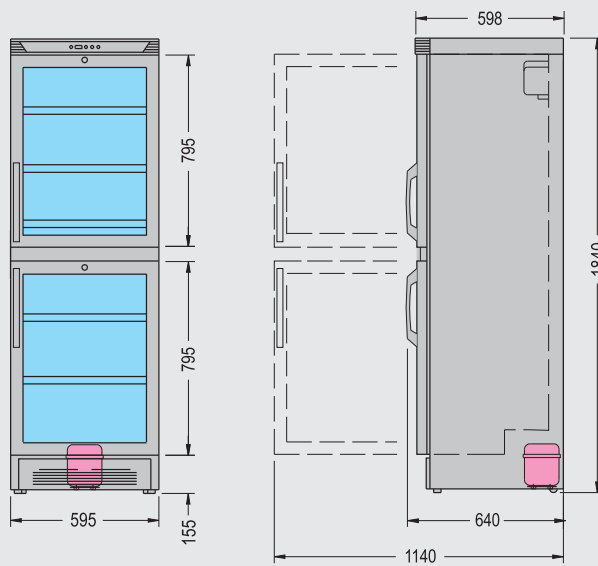
TFG 190



TFG 198



TFG 238



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# TFGC 138



Spot luminoso di serie  
Spot light standard



Termometro  
meccanico  
Mechanical  
thermometer



Termostato  
meccanico  
Mechanical  
thermostat



Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1980
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lt.	372
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	399
Potenza - Compressor power	Watt	370
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	78
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55







# TFGC 138 SZ



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Termometro digitale esterno  
Digital external thermometer



Neon di serie  
Neon standard



Porta con molla  
di ritorno  
Self-closing doors



Temperatura non regolabile,  
fissa **-2 °C**  
Fixed temperature **-2 °C**

Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	-2 (fisso/fixed)
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1980
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lt.	372
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	399
Potenza - Compressor power	Watt	550
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	80
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





ESPONITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# TFGC 145



Spot luminoso di serie  
Spot light standard



Neon di serie  
Neon standard



Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 680x655x2090
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 575x465
Volume - Capacity	Lt.	438
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	504
Potenza - Compressor power	Watt	390
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	100
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





# TFGC 145 SZ



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Termometro digitale esterno  
Digital external thermometer



Neon di serie  
Neon standard



Temperatura non regolabile,  
fissa -2 °C  
Fixed temperature -2 °C

Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	-2 (fisso/fixed)
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 680x655x2090
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 575x465
Volume - Capacity	Lt.	412
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	504
Potenza - Compressor power	Watt	550
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	111
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





ESPONITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



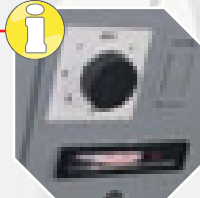
MINIBAR  
Minibar



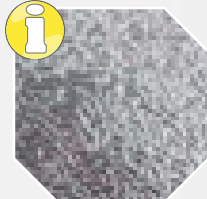
# TFGC 169



Spot luminoso di serie  
*Spot light standard*



Termostato e termometro  
meccanici interni  
*Mechanical thermostat and  
thermometer inside*



Rivestimento interno  
in alluminio goffrato  
*Internal coating in  
embossed aluminum*



Neon di serie  
*Neon standard*

Colore standard  
*Standard color*



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 780x705x2080
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 688x475
Volume - Capacity	Lt.	657
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	770
Potenza - Compressor power	Watt	485
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	123
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





# TFGC 1000



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS

**NEW**

LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket



Spot luminoso di serie  
Spot light standard



Porte scorrevoli  
autochiudenti  
Self-closing  
sliding doors



Griglia di fondo  
non regolabile  
Non-adjustable  
bottom shelf



Termometro meccanico  
Mechanical thermometer



Piedini regolabili e  
rulli unidirezionali  
Adjustable feet and  
unidirectional rollers



Rivestimento interno  
in alluminio goffrato  
Internal coating in  
embossed aluminum



Colori standard  
Standard colors



COD. 09

COD. 13

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1000x742x2000
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 4+1 mm. 983x544
Volume - Capacity	Lt.	771
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	910
Potenza - Compressor power	Watt	700
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	144
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		-
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerazione  
Semi-pro



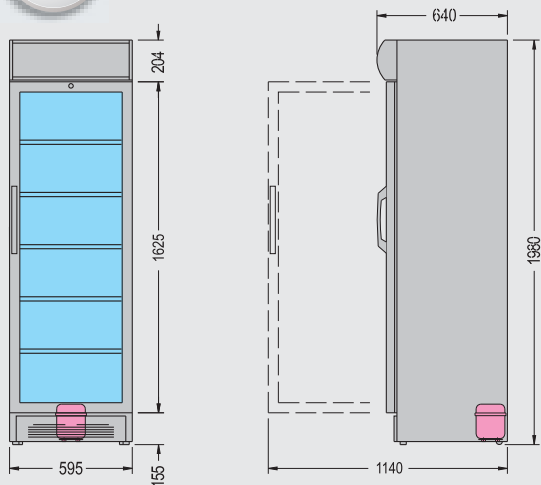
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



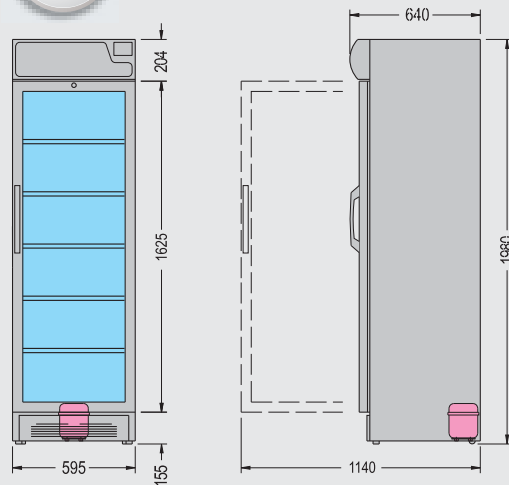
MINIMARKET  
Minimarket



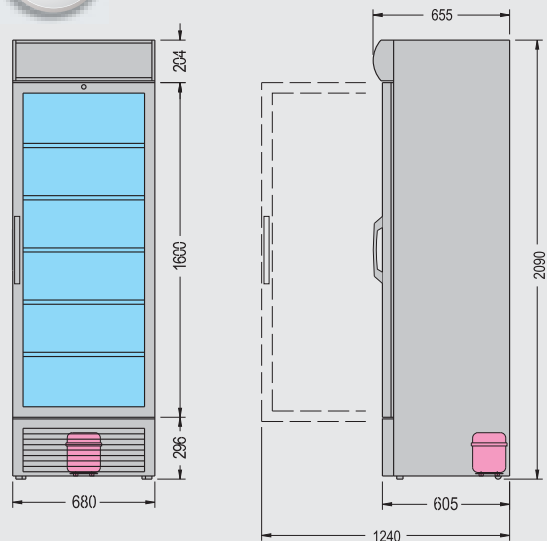
TFGC 138



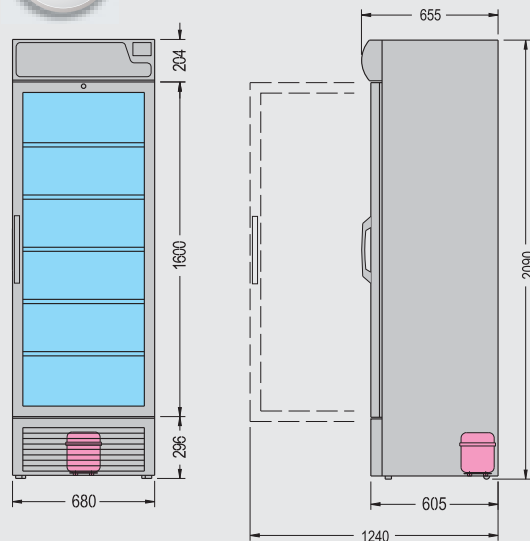
TFGC 138 SZ



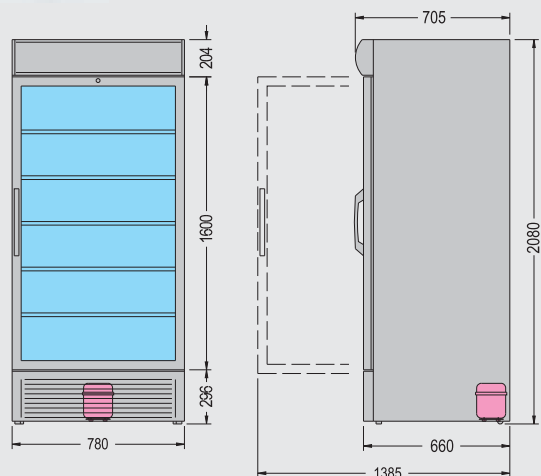
TFGC 145



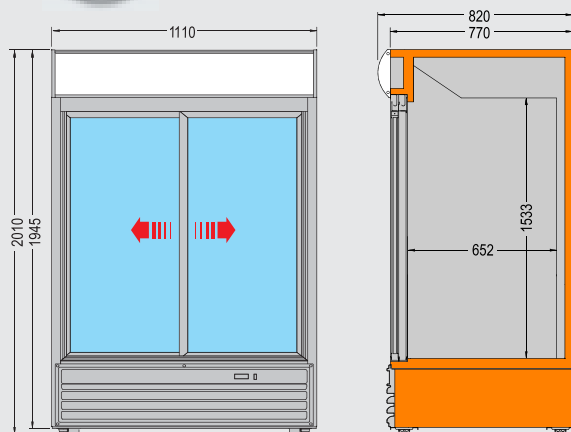
TFGC 145 SZ



TFGC 169



TFGC 1000



# Armaadi Refrigerati Refrigerated Cabinets



**MINI MARKET**  
*Minimarket*



**RISTORAZIONE**  
*CATERING Equipment*



**ARMADI refrigerati semi-professionali**  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



**VETRINE: vini, bevande, gelati**  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



**BUFFET** *Castronomia*  
*Gastronomy BUFFET*



**LINEA LUSO**  
*LUXURY LINE*



**ESPOSTORI e BANCHI**  
*SHOWCASES and COUNTERS*





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# APB 300



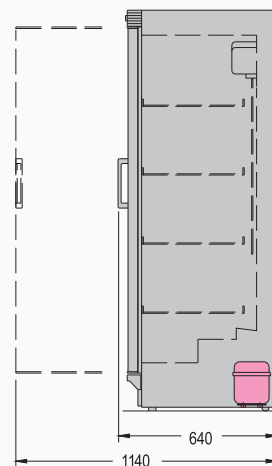
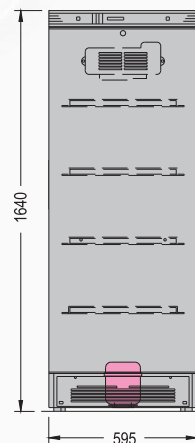
Termostato meccanico interno  
Mechanical internal thermostat



Termometro meccanico  
Mechanical thermometer



Piedini regolabili  
Adjustable feet



Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	+1/+10
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1640
Volume - Capacity	Lt.	290
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n° 4 mm. 495x365
Capacità n° lattine - N° capacity cans	0,33 Lt.	331
Potenza - Compressor power	Watt	290
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	59
Colore di serie - Standard color		Lamiera verniciata bianca
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Di serie
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm.	44 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55







# APB 400 • ANB 400

Termostato meccanico  
*Mechanical thermostat*



Termometro meccanico  
*Mechanical thermometer*



Ampia maniglia in alluminio  
su tutta la lunghezza porta  
*Large aluminum handle  
full-length door*

Termometro digitale  
*Digital thermometer*



**ANB 400**



Piedini regolabili  
*Adjustable feet*



ESPOSTORI e BANCHI  
*SHOWCASES and COUNTERS*



LINEA LUSO  
*LUXURY LINE*



BUFFET Gastronomia  
*Gastronomy BUFFET*



VEVINE: vini, bevande, gelati  
*DRINKS: wines, drinks, ice cream*



ARMADI refrigerati semi-professionali  
*Semi-professional refrigerated CABINETS*



RISTORAZIONE  
*CATERING Equipment*



MINIMARKET  
*Minimarket*





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



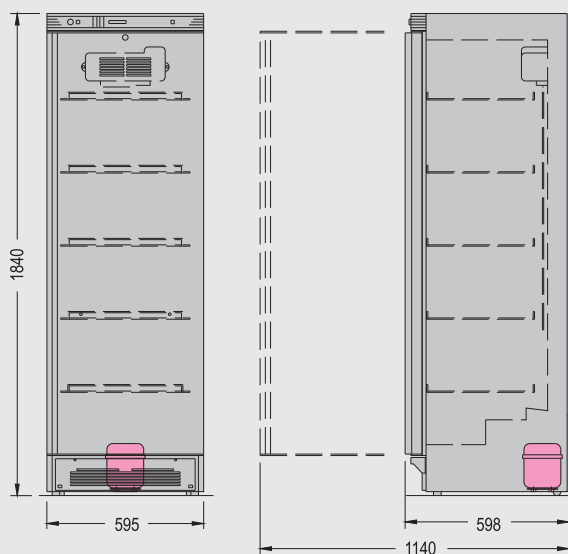
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



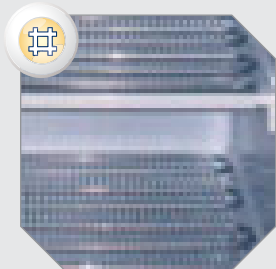
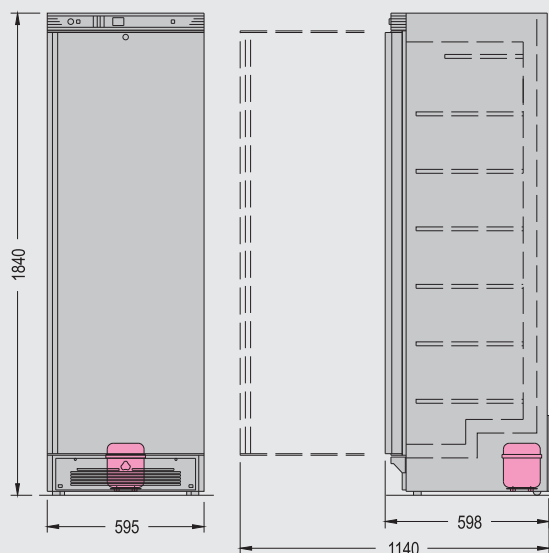
MINIMARKET  
Minimarket



APB 400



ANB 400



n° 6 griglie fisse evaporanti trattate  
No. 6 fixed treated evaporating shelves

Colore standard  
Standard color



COD. 09

		APB 400	ANB 400
Temperatura - Temperature	°C	+1/+10	-12/-22
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1840	mm. 595x640x1840
Volume - Capacity	Lt.	372	270
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n° 5 mm. 495x365	n° 6 mm. 452x395
Capacità n° lattine - N° capacity cans	0,33 Lt.	399	-
Potenza - Compressor power	Watt	350	270
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico a pausa	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata	Statica
Gas - Gas		R134a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg.	64	70
Colore di serie - Standard color		Lamiera verniciata bianca	Lamiera verniciata bianca
Serratura - Lock		Di serie	Di serie
Luce - Light		-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm.	44 mm.	60 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55	30 °C - % U.R. 55



# VPIX 400 • VNIX 400



Termometro digitale  
Digital thermometer



VNIX 400



n° 6 griglie fisse evaporanti trattate  
No. 6 fixed treated evaporating shelves



Porta e fianchi acciaio inox 430  
verniciato grigio  
Door and sides in 430 gray  
painted stainless steel

Colore standard  
Standard color



COD. 08



Termostato meccanico interno  
Mechanical internal thermostat

Interno, cruscotto comandi e  
griglia di aerazione in ABS colore grigio  
Internal, dashboard controls  
and ventilation grid in gray ABS

	VPIX 400	VNIX 400
Temperatura - Temperature	°C +1/+10	-12/-22
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 595x640x1840	mm. 595x640x1840
Volume - Capacity	Lt. 372	270
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 5 mm. 495x365	n° 6 mm. 455x395
Capacità n° lattine - N° capacity cans	0,33 Lt. 399	-
Potenza - Compressor power	Watt 350	620
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico a pausa	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R134a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 74	85
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox 430	Acciaio inox 430
Serratura - Lock	Di serie	Di serie
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm. 44 mm.	60 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 30 °C - % U.R. 55	30 °C - % U.R. 55



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VE TRINE: vini, bevande, gelati  
DRINKS: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VESTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPENSER: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# APIX 400 • ANIX 400



Termometro digitale  
Digital thermometer



## ANIX 400



ANIX 400 :  
n° 6 griglie fisse evaporanti trattate  
No. 6 fixed treated evaporating shelves



Porta e fianchi acciaio inox 430  
verniciato grigio  
Door and sides in 430 gray  
painted stainless steel



Termostato meccanico interno  
Mechanical internal thermostat

Interno, cruscotto comandi e  
griglia di aerazione in ABS colore grigio  
Internal, dashboard controls  
and ventilation grid in gray ABS

Ampia maniglia in alluminio su tutta la  
lunghezza porta  
Large aluminum handle full-length door

Colore standard  
Standard color



COD. 08

	APIX 400	ANIX 400
Temperatura - Temperature	°C +1/+10	-12/-22
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 595x640x1840	mm. 595x640x1840
Volume - Capacity	Lt. 372	270
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 5 mm. 495x365	n° 6 mm. 455x395
Capacità n° lattine - N° capacity cans	0,33 Lt. 399	-
Potenza - Compressor power	Watt 350	270
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico a pausa	Manuale
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Statica
Gas - Gas	R134a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 64	70
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox 430	Acciaio inox 430
Serratura - Lock	Di serie	Di serie
Luce - Light	-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm. 44 mm.	60 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 30 °C - % U.R. 55	30 °C - % U.R. 55





# APBC 400 SZ



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Termometro digitale esterno  
Digital external thermometer



Temperatura non regolabile,  
fissa **-2 °C**

Fixed temperature **-2 °C**

Colore standard  
Standard color



COD. 09

Temperatura - Temperature	°C	-2 (fisso/fixed)
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 595x640x1980
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	n. 5 mm. 495x365
Volume - Capacity	Lt.	372
Capacità n° bottiglie - N° capacity bottles	0,33 Lt.	399
Potenza - Compressor power	Watt	330
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Ventilata
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	76
Colore di serie - Standard color		Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock		Di serie
Luce - Light		Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	30 °C - % U.R. 55





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



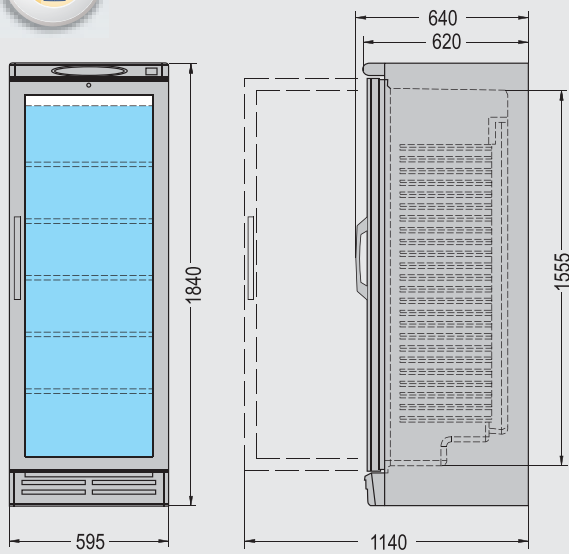
RISERVA  
CATE



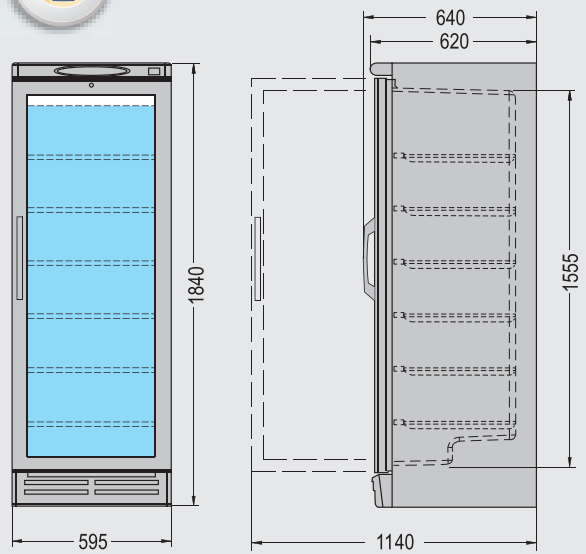
MINIMARKET  
Minimarket



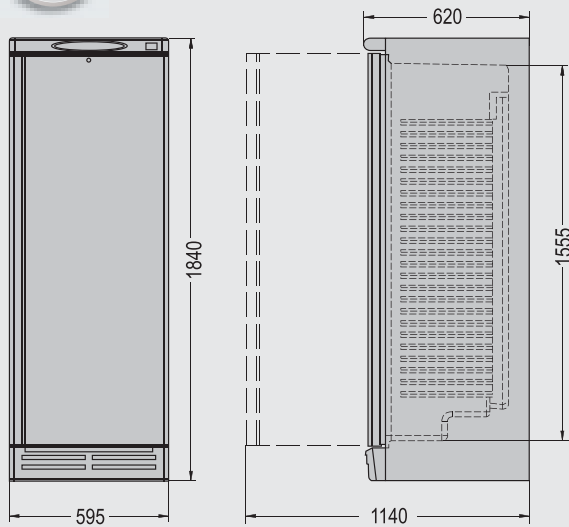
VPIX 400



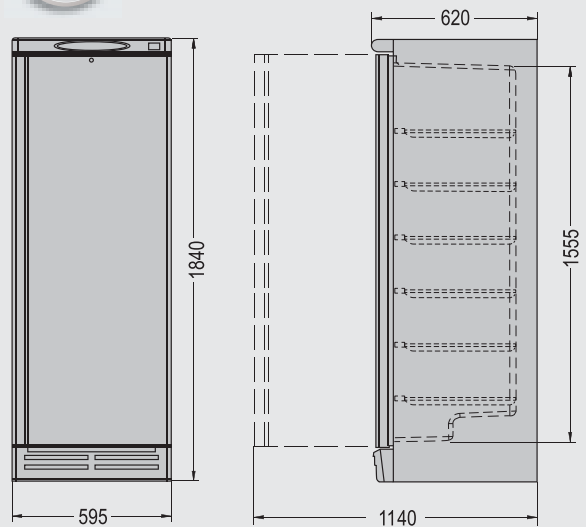
VNIX 400



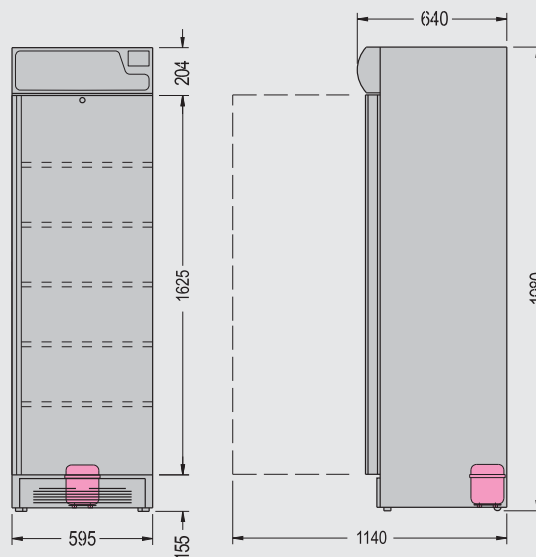
APIX 400



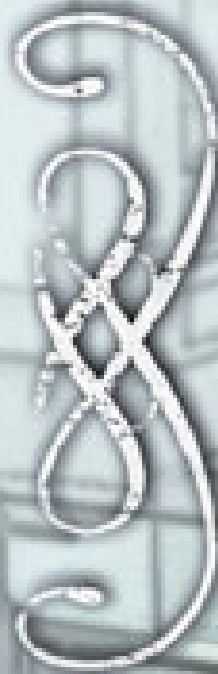
ANIX 400



APBC 400 SZ



# Ristorazione Catering Equipment



**MINI MARKET**  
Minimarket



**RISTORAZIONE**  
CATERING Equipment



**ARMADI refrigerati semi-professionali**  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



**VETRINE: vini, bevande, gelati**  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



**BUFFET** Gastronomie  
Gastronomy BUFFET



**LINEA LUSO**  
LUXURY LINE



**ESPOSTORI e BANCHI**  
SHOWCASES and COUNTERS





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# AGE FA

## AGE FA70



Centralina elettronica  
Electronic control panel



### PTS



Griglie in acciaio rivestito  
Steel coated shelves



Porta con molla di ritorno  
Self-closing doors

## AGE FA140



Piedini regolabili  
Adjustable feet







ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



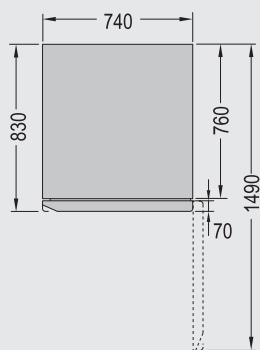
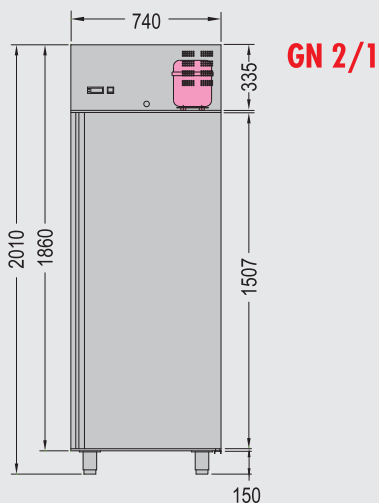
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



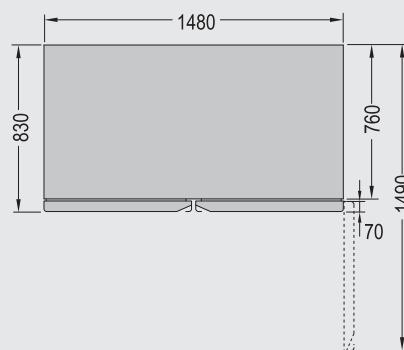
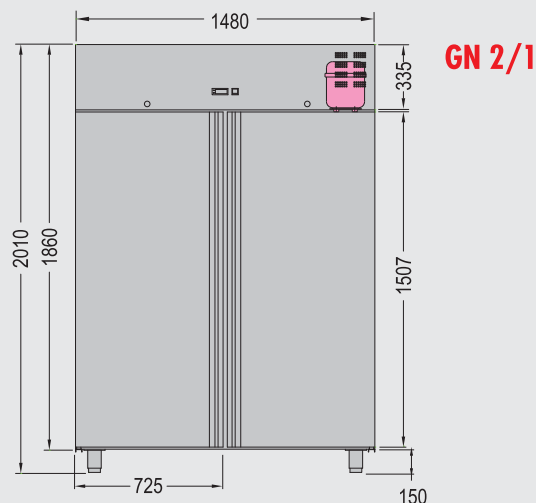
MINI MARKET  
Minimarket



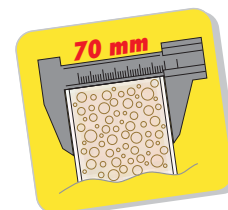
AGE FA70 PTS  
AGE FA70 NT



AGE FA140 PTS  
AGE FA140 NT



	AGE FA70 PTS	AGE FA70 NT	AGE FA140 PTS	AGE FA140 NT
Temperatura - Temperature	°C -2/+8	-18/-22	-2/+8	-18/-22
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 740x830x2010	mm. 740x830x2010	mm. 1480x830x2010	mm. 1480x830x2010
Volume - Capacity	Lt. 589	589	1311	1311
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm. <b>GN 2/1</b> n° 3 mm. 530x650	<b>GN 2/1</b> n° 3 mm. 530x650	<b>GN 2/1</b> n° 6 mm. 530x650	<b>GN 2/1</b> n° 6 mm. 530x650
Potenza - Compressor power	Watt 350	750	800	900
Sbrinatorio - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R134a	R404a	R134a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 137	138	198	208
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
Serratura - Lock	Di serie	Di serie	Di serie	Di serie
Luce - Light	Di serie	Di serie	Di serie	Di serie
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm. 70 mm.	70 mm.	70 mm.	70 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75



Colore standard  
Standard color



COD. 08



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEDRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# SALAD FA TOP



## SALAD FA90 TOP



DI SERIE:  
N° 1 coppia  
guide per porta

STANDARD:  
N° 1 Pair of  
guide for each  
door



Centralina elettronica  
Electronic control panel

## SALAD FA90 4C TOP



Versione 4C TOP, con n° 4 cassette GN 1/1 di serie.  
Le vaschette GN sono fornite a richiesta

4C TOP version, with 4 GN 1 / 1 trays standard.  
GN basins are available on request

Colore standard  
Standard color



COD. 08



	SALAD FA90 TOP	SALAD FA130 TOP	SALAD FA90 4C TOP
Temperatura - Temperature	°C +2/+8	+2/+8	+2/+8
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 903x701x865	mm. 1365x701x865	mm. 903x701x865
Volume - Capacity	Lt. 256	400	256
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm. <b>GN 1/1</b> n° 1 per porta mm. 530x325	<b>GN 1/1</b> n° 1 per porta mm. 530x325	<b>GN 1/1 - 1/2 - 1/3</b> 2/3 - H. max 150 Fornite a richiesta
Potenza - Compressor power	Watt 230	230	230
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica con agitatore	Statica con agitatore	Statica con agitatore
Gas - Gas	R134a	R134a	R134a
Peso netto - Net weight	Kg. 72	107	89
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
Serratura - Lock	-	-	-
Luce - Light	-	-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm. 35 mm.	35 mm.	35 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C % U.R. 32 °C - % U.R. 75	32 °C - % U.R. 75	32 °C - % U.R. 75



# SALAD FA



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS

## SALAD FA130

Coperchio telescopico e ripiano tagliere in polietilene  
Telescopic cover and polyethylene cutting board



Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



DI SERIE:  
N° 1 coppia guide per porta  
STANDARD:  
N° 1 Pair of guide for each door

Colore standard  
Standard color



COD. 08

	SALAD FA90	SALAD FA130
Temperatura - Temperature °C	+2/+8	+2/+8
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 903x701x872	mm. 1365x701x872
Volume - Capacity Lt.	256	400
Ripiani di serie - Standard shelves n° mm.	n° 1 per porta mm. 570x323	n° 1 per porta mm. 570x323
Capacità vaschette - Basins capacity GN	<b>GN</b> 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/4 1/6 - 2/3 - H. 150 Fornite a richiesta	<b>GN</b> 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3 H. 150 Fornite a richiesta
Potenza - Compressor power Watt	230	230
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica con agitatore	Statica con agitatore
Gas - Gas	R134a	R134a
Peso netto - Net weight Kg.	70	107
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
Serratura - Lock	-	-
Luce - Light	-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness mm.	35 mm.	35 mm.
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	32 °C - % U.R. 75	32 °C - % U.R. 75



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEVINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



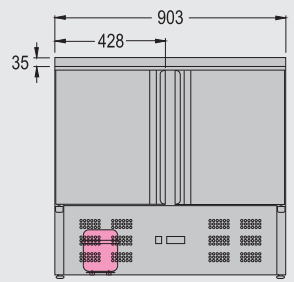
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



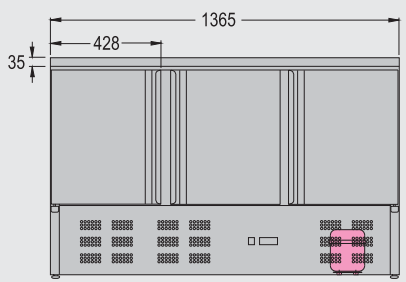
MINIMARKET  
Minimarket



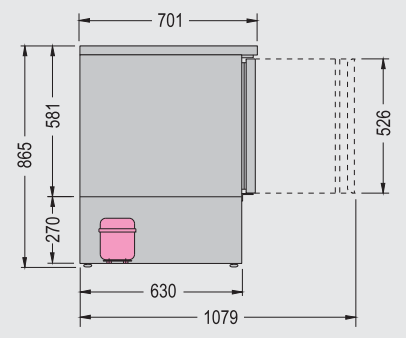
### SALAD FA90 TOP



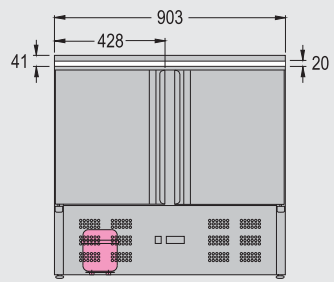
### SALAD FA130 TOP



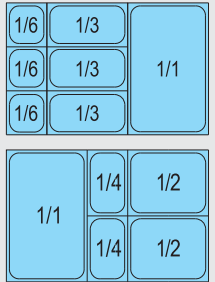
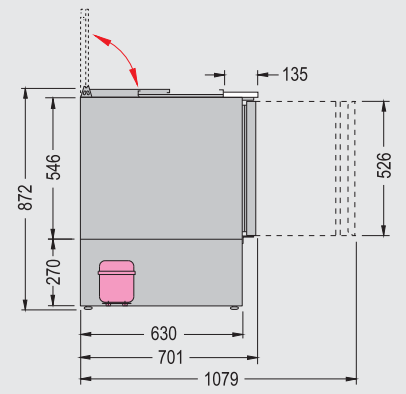
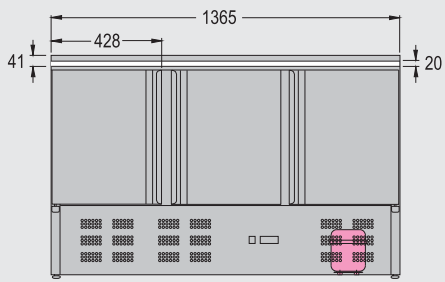
### GN 1/1



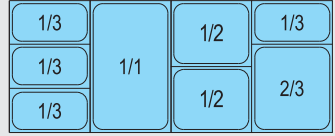
### SALAD FA90



### SALAD FA130



GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 2/3  
H = 150

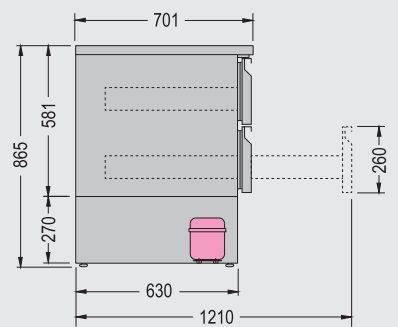
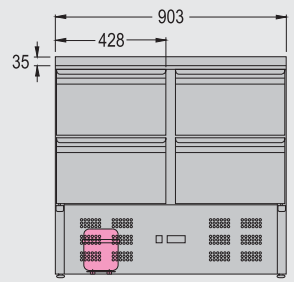


GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3  
H = 150

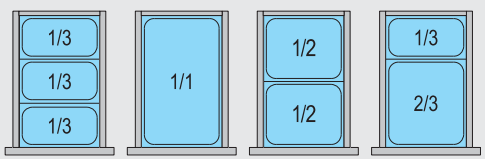
Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



### SALAD FA90 4C TOP



### Cassetti / Drawers: GN 1/1



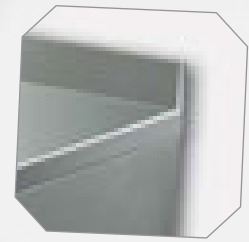
GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3  
H = 150 Max

Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



## TGE FA3 PTS TOP

ALZ



Centralina elettronica  
Electronic control panel



### OPTIONALS :

Cassetti con guide telescopiche per composizioni a richiesta  
*Drawers provided with telescopic guides for compositions on demand*

- 1/2 x 2
- 1/3 x 3
- 1/3 + 2/3

Colore standard  
Standard color



COD. 08

	TGE FA2 PTS TOP/ALZ	TGE FA3 PTS TOP/ALZ	TGE FA4 PTS TOP/ALZ	TGE FA2 NT TOP/ALZ	TGE FA3 NT TOP/ALZ
Temperatura - Temperature °C	+2/+6	+2/+6	+2/+6	-10/-20	-10/-20
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1505x700 h. 850 (TOP) 950 (ALZ)	mm. 2005x700 h. 850 (TOP) 950 (ALZ)	mm. 2505x700 h. 850 (TOP) 950 (ALZ)	mm. 1505x700 h. 850 (TOP) 950 (ALZ)	mm. 2005x700 h. 850 (TOP) 950 (ALZ)
Volume - Capacity Lt.	352	523	694	352	523
Ripiani di serie - Standard shelves n° mm.	<b>GN 1/1</b> n° 2 mm. 530x325	<b>GN 1/1</b> n° 3 mm. 530x325	<b>GN 1/1</b> n° 4 mm. 530x325	<b>GN 1/1</b> n° 2 mm. 530x325	<b>GN 1/1</b> n° 3 mm. 530x325
Potenza - Compressor power Watt	350	350	350	750	750
Sbrinatorio - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R134a	R134a	R134a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	113	149	168	118	151
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
Serratura - Lock	Di serie	Di serie	Di serie	Di serie	Di serie
Luce - Light	-	-	-	-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness mm.	60 mm.	60 mm.	60 mm.	60 mm.	60 mm.
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	32 °C - % U.R. 75	32 °C - % U.R. 75



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEFRINE: vini, bevande, gelati  
DRINKS: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



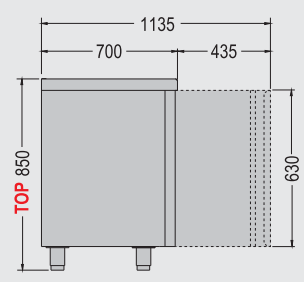
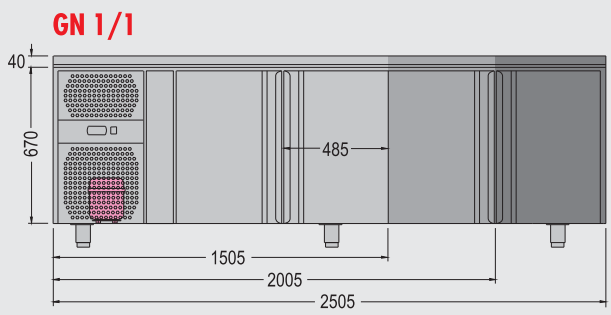
RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



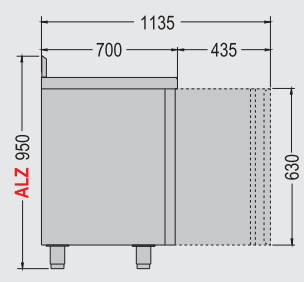
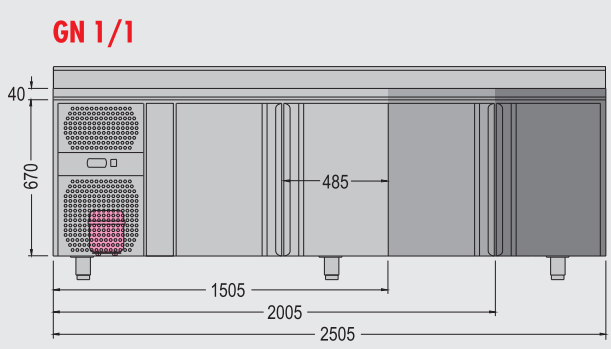
MINIMARKET  
Minimarket



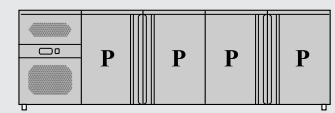
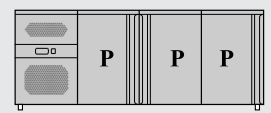
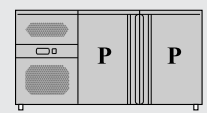
## TGE FA TOP



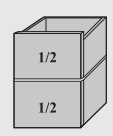
## TGE FA ALZ



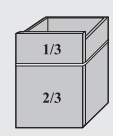
•Composizione di serie (P) •Standard compositions (P) •Compositions de série (P) •Standardzusammenstellungen (P) •Bajomostrador de serie con (P)



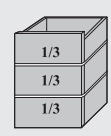
•Cassetti con guide telescopiche per composizioni a richiesta (A•B•C) •Drawers provided with telescopic guides for compositions on demand (A•B•C) •Tiroirs avec glissières télescopiques pour compositions sur demande (A•B•C) •Schubladen mit teleskopischen Schienen für Zusammenstellungen auf Wunsch (A•B•C) •Cajoneras con guías telescópicas para ser instaladas bajo demanda (A•B•C)



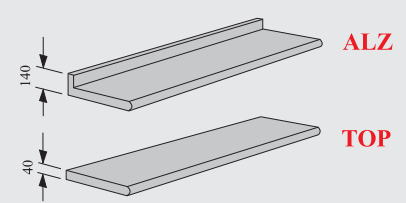
**A**  
Cod. D3615/1



**B**  
Cod. D3615/3

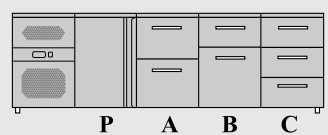


**C**  
Cod. D3615/2



Cod. D3603/1 - TGE FA2 ALZ  
Cod. D3603/2 - TGE FA3 ALZ  
Cod. D3603/3 - TGE FA4 ALZ

•Esempi di composizioni •Examples of compositions •Exemples de compositions •Beispiele der Zusammenstellungen •Ejemplos de instalación de cajoneras





# PIZZA MINI



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
*GN basins are available on request*



Piano di lavoro  
in granito  
*Granite worktop*



**DI SERIE:**  
N° 1 coppia guide per porta  
**STANDARD:**  
N° 1 Pair of guide for each door

Centralina elettronica  
*Electronic control panel*



Colore standard  
*Standard color*



COD. 08

Temperatura - Temperature	°C	+2/+8
Dimensioni - Dimensions	LxPxH	mm. 1400x701x1455
Volume - Capacity	Lt.	400+40
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm.	<b>GN 1/1</b> n° 1 per porta mm. 530x325
Capacità vaschette - Basins capacity	GN	<b>GN 1/2 - 1/4</b> 1/6 - 1/9 - H. 150 Fornite a richiesta
Potenza - Compressor power	Watt	230+150
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration		Statica con agitatore
Gas - Gas		R134a
Peso netto - Net weight	Kg.	134
Colore di serie - Standard color		Acciaio inox AISI 304
Serratura - Lock		-
Luce - Light		-
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm.	35 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R.	32 °C - % U.R. 75



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEDRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# UNICO FA C



## UNICO FA20 C



Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



Piano di lavoro  
in granito  
Granite worktop



DI SERIE:  
N° 7 coppia guide per porta  
**STANDARD:**  
N° 7 Pair of guide for each door



DI SERIE:  
N° 7 Bacinelle ABS mm. 600x400  
**STANDARD:**  
N° 7 of 600x400 ABS trays

Colore standard  
Standard color



COD. 08

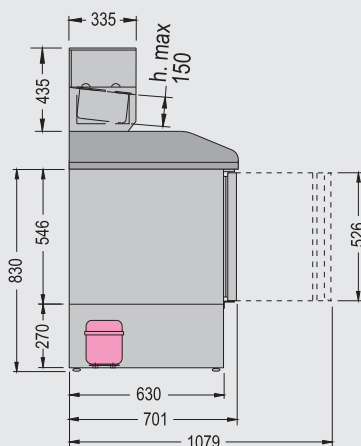
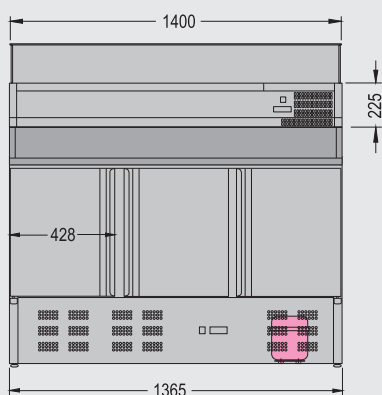
	UNICO FA15 C	UNICO FA20 C
Temperatura - Temperature	°C +2/+8	+2/+8
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 1515x800x1435	mm. 2025x800x1435
Volume - Capacity	Lt. 220+54	427+78
Ripiani di serie - Standard shelves	n° mm. -	-
Capacità vaschette - Basins capacity	GN <b>GN</b> 1/3 - 1/1 1/2 - 2/3 - H. 150 Fornite a richiesta	<b>GN</b> 1/3 - 1/1 1/2 - 2/3 - H. 150 Fornite a richiesta
Potenza - Compressor power	Watt 350+150	350+230
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R134a	R134a
Peso netto - Net weight	Kg. 331	399
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
Serratura - Lock	Di serie	Di serie
Luce - Light	-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm. 60 mm.	60 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75







## PIZZA MINI



### GN 1/1

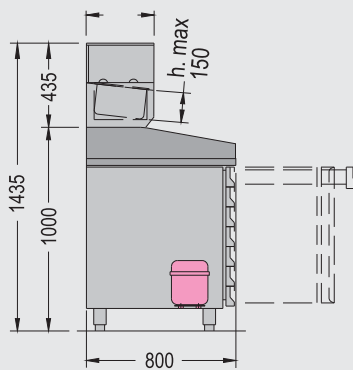
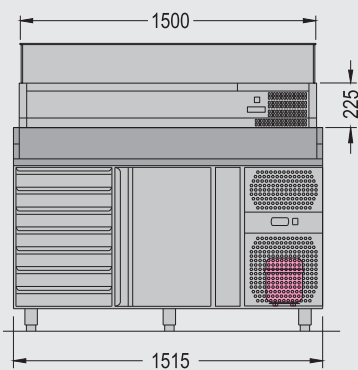


GN 1/2 - 1/4 - 1/6 - 1/9  
H = 150

Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



## UNICO FA15 C



### EUONORM

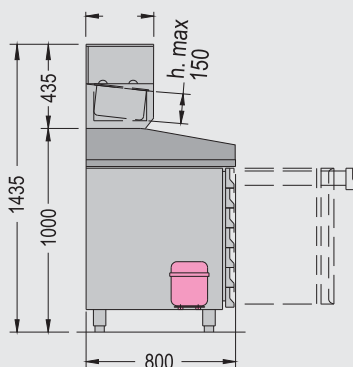
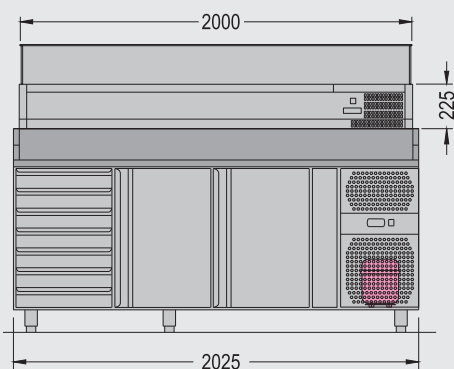


GN 1/3 - 1/1 - 1/2 - 2/3  
H = 150

Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



## UNICO FA20 C



### EUONORM



GN 1/3 - 1/1 - 1/2 - 2/3  
H = 150

Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VEFRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket





ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



# VPD FA



VPD FA 38 16



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



Centralina elettronica  
Electronic control panel

Colore standard  
Standard color



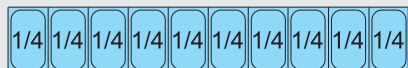
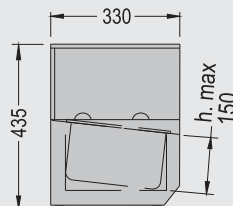
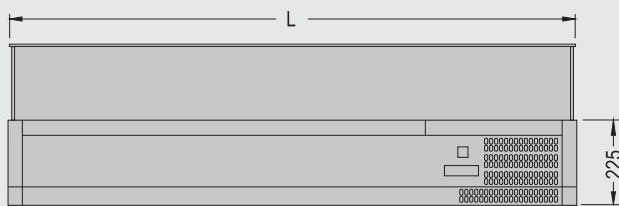
COD. 08

	VPD FA 33 12	VPD FA 33 14	VPD FA 33 15	VPD FA 33 16	VPD FA 33 18	VPD FA 33 20
<b>Temperatura</b> - Temperature °C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
<b>Dimensioni</b> - Dimensions LxPxH	mm. 1200x335x435	mm. 1400x335x435	mm. 1500x335x435	mm. 1600x335x435	mm. 1800x335x435	mm. 2000x335x435
<b>Capacità vaschette</b> n° - GN <small>- Basins capacity</small>	N° 5 - GN 1/4 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 6 - GN 1/4 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 7 - GN 1/4 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 8 - GN 1/4 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 9 - GN 1/4 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 10 - GN 1/4 h. max 150 mm Fornite a richiesta
<b>Potenza</b> - Compressor power Watt	150	150	150	150	150	230
<b>Sbrinatorio</b> - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
<b>Tensione</b> - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
<b>Refrigerazione</b> - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica
<b>Gas</b> - Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
<b>Peso netto</b> - Net weight Kg.	25	27	29	30	32	34
<b>Materiale esterno/interno</b> <small>- Outside / inside material</small>	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
<b>Luce</b> - Light	-	-	-	-	-	-
<b>Spessore isolamento</b> mm. <small>- Insulation thickness</small>	40 mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.
<b>Dati di collaudo</b> °C %U.R. <small>- Test details</small>	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75





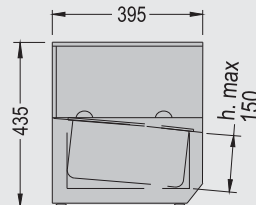
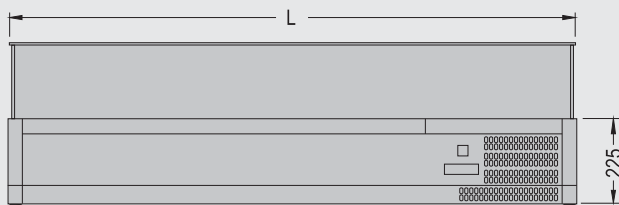
## VPD FA 33



Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request



## VPD FA 38



Le vaschette GN sono fornite a richiesta  
GN basins are available on request

	VPD FA 33	VPD FA 38
Lunghezza totale Length Longueur totale Gesamtlänge Longitud total		
Capacità totale vaschette GN Total capacity of GN basins Capacité totale bacs Totale kapazitätser Schlen Capacitat total cubetera		
VPD FA 12	1200 mm.	N° 5 - GN 1/4 h. max. 150 mm.
VPD FA 14	1400 mm.	N° 6 - GN 1/4 h. max. 150 mm.
VPD FA 15	1500 mm.	N° 7 - GN 1/4 h. max. 150 mm.
VPD FA 16	1600 mm.	N° 8 - GN 1/4 h. max. 150 mm.
VPD FA 18	1800 mm.	N° 9 - GN 1/4 h. max. 150 mm.
VPD FA 20	2000 mm.	N° 10 - GN 1/4 h. max. 150 mm.

	VPD FA 38 12	VPD FA 38 14	VPD FA 38 15	VPD FA 38 16	VPD FA 38 18	VPD FA 38 20
Temperatura - Temperature °C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1200x395x435	mm. 1400x395x435	mm. 1500x395x435	mm. 1600x395x435	mm. 1800x395x435	mm. 2000x395x435
Capacità vaschette - Basins capacity n° - GN	N° 4 - GN 1/3 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 5 - GN 1/3 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 6 - GN 1/3 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 7 - GN 1/3 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 8 - GN 1/3 h. max 150 mm Fornite a richiesta	N° 9 - GN 1/3 h. max 150 mm Fornite a richiesta
Potenza - Compressor power Watt	150	150	150	150	150	230
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Peso netto - Net weight Kg.	28	30	31	32	35	37
Materiale esterno/interno - Outside / inside material	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304	Acciaio inox AISI 304
Luce - Light	-	-	-	-	-	-
Spessore isolamento - Insulation thickness mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.	40 mm.
Dati di collaudo - Test details °C - % U.R.	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75	43 °C - % U.R. 75





RISTORAZIONE  
*CATERING Equipment*



ARMADI refrigerati semi-professionali  
*Semi-professional refrigerated  
CABINETS*



VETRITE: vini, bevande, gelati  
*DISPLAY: wines, drinks, ice cream*



BUFFET Gastronomia  
*Gastronomy BUFFET*



LINEA LUSO  
*LUXURY LINE*



ESPOSITORI e BANCHI  
*SHOWCASES and COUNTERS*



# ALIMENTARI

# MINIMARKET

# MINIMARKET





# ADRIATICA



ESPOSTORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS

NEW

LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARCKET  
Minimarket



## ADRIATICA 900



Vetri scorrevoli di serie  
Standard sliding glass



Neon di serie  
Neon standard



Vasca in acciaio  
inox AISI 316  
resistente alla  
corrosione salina  
Salt-proof AISI  
316 stainless steel  
basin



Ruote girevoli cromate inox  
Chrome stainless swivel wheels

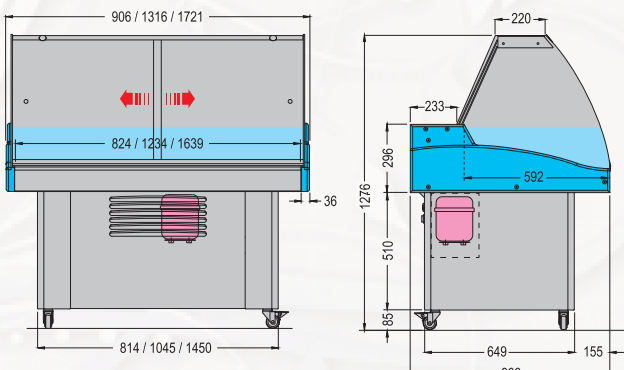
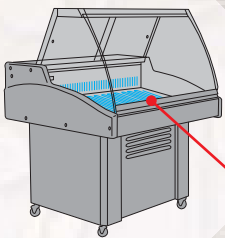


Doppio evaporatore  
Double evaporator

Colori standard  
Standard colors



COD. 08 COD. 24



	ADRIATICA 900	ADRIATICA 1300	ADRIATICA 1700
Temperatura - Temperature °C	-1/+8	-1/+8	-1/+8
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 906x866x1276	mm. 1316x866x1276	mm. 1721x866x1276
Superficie Espositiva - display surface m <sup>2</sup>	0,48	0,73	0,97
Potenza - Compressor power Watt	300	340	350
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	94	104	117
Colore di serie - Standard color	Acciaio inox+Azzurro	Acciaio inox+Azzurro	Acciaio inox+Azzurro
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# SLIM



## SLIM 1001

Neon di serie  
Neon standard



Ruote girevoli  
cromate inox  
Chrome stainless  
swivel wheels



ACCESSORIO:  
Carrello fornito a richiesta  
ACCESSORY:  
Undercarriage supplied on request

Colore standard  
Standard color



COD. 06



ACCESSORIO:  
Basamento Stock, fornito a richiesta  
ACCESSORY:  
Basement Stock, supplied on request

	SLIM 1001	SLIM 1301	SLIM 1601	SLIM 1901
Temperatura - Temperature °C	+2/+6	+2/+6	+2/+6	+2/+6
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1000x750x926	mm. 1300x750x926	mm. 1600x750x926	mm. 1900x750x926
Potenza - Compressor power Watt	238	238	326	326
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	73	83	96	116
Colore di serie - Standard color	Legno laccato bianco	Legno laccato bianco	Legno laccato bianco	Legno laccato bianco
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





## SLIM 1001 SPLIT



Neon di serie  
Neon standard



750 mm.



Cavi di collegamento: lunghezza ca. 2 metri  
Connection cables: approx. 2 meters



Motore SPLIT posizionabile a distanza  
SPLIT motor for remote positioned

Colore standard  
Standard color



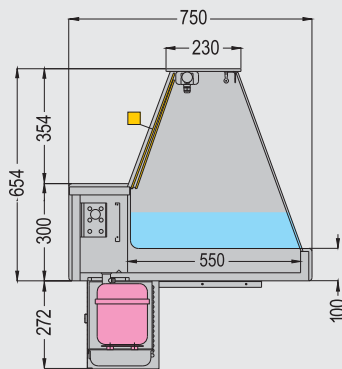
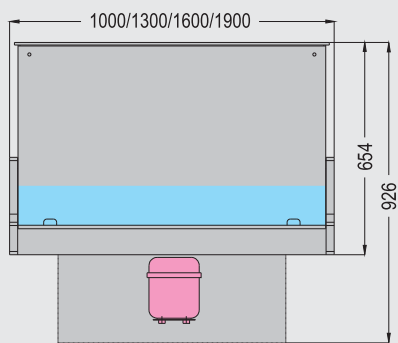
COD. 06

	SLIM 1001 SPLIT	SLIM 1301 SPLIT	SLIM 1601 SPLIT	SLIM 1901 SPLIT
Temperatura - Temperature °C	+2/+6	+2/+6	+2/+6	+2/+6
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1000x750x654	mm. 1300x750x654	mm. 1600x750x654	mm. 1900x750x654
Potenza - Compressor power Watt	238	238	326	326
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	73	83	96	116
Colore di serie - Standard color	Legno laccato bianco	Legno laccato bianco	Legno laccato bianco	Legno laccato bianco
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





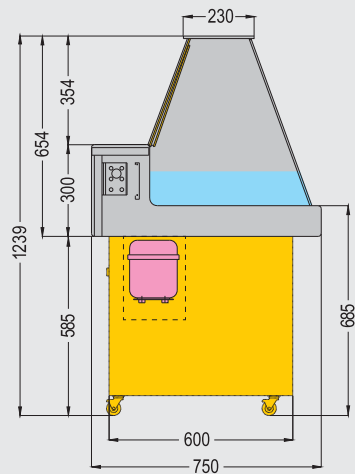
## SLIM



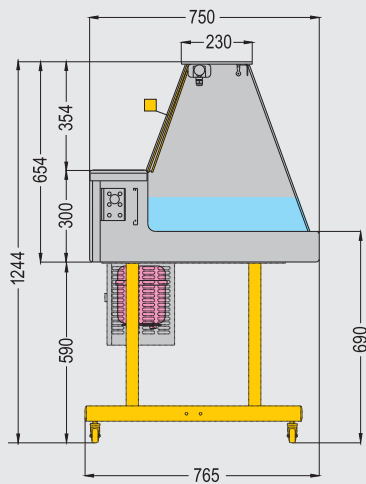
ACCESSORI:  
Basamento Stock, Trolley  
e porte scorrevoli, forniti  
a richiesta

ACCESSORIES:  
Basement Stock, trolley and  
sliding doors, are given if  
required

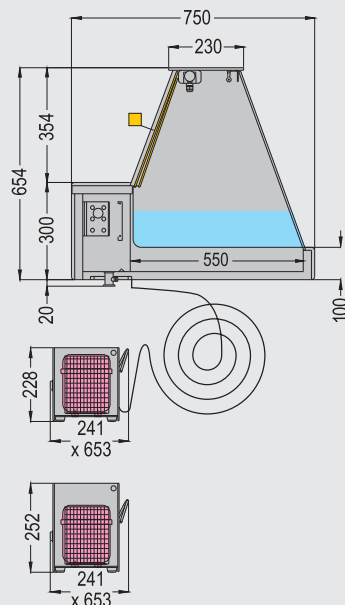
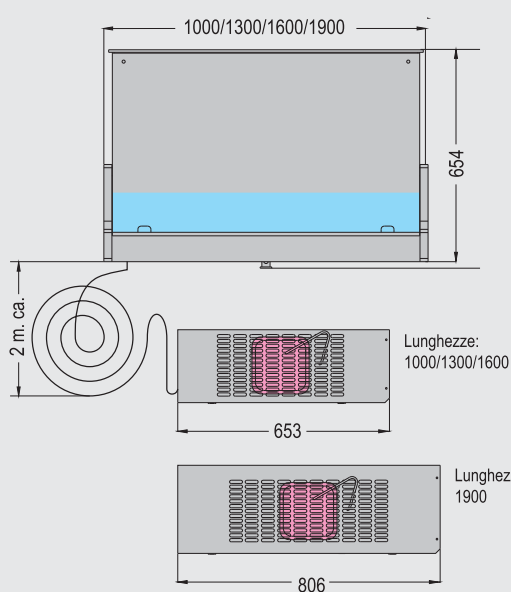
## SLIM STOCK



## SLIM TROLLEY



## SLIM SPLIT



ACCESSORIO:  
Porte scorrevoli, fornite  
a richiesta

ACCESSORY:  
Sliding doors, are given  
if required





# GALAXY



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS

NEW

LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



## GALAXY 200



NON DISPONIBILE: tenda notte  
NOT AVAILABLE: night curtain

Centralina elettronica  
Electronic control panel



3 ripiani regolabili in altezza  
3 adjustable shelves on height



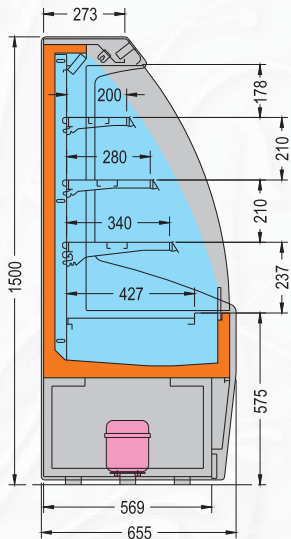
Fianchi in PS termoformato con vetro temperato, colore antracite  
Sides in thermoformed PS with large tempered glass, anthracite color



Struttura in acciaio verniciato, colore bianco sporco  
Structure in painted steel, in off-white color



Batticarrello grigio chiaro  
Bumper in light gray color



	GALAXY 70	GALAXY 100	GALAXY 130	GALAXY 150	GALAXY 200
Temperatura - Temperature °C	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 705x655x1500	mm. 1017x655x1500	mm. 1330x655x1500	mm. 1530x655x1500	mm. 1955x655x1500
Superficie Espositiva - Display surface m <sup>2</sup>	0,78	1,17	1,56	1,95	2,34
Potenza - Compressor power Watt	680	700	780	890	1370
Sbrinamento - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	94	140	185	231	276
Luce - Light	-	-	-	-	-
Compressori - Compressors n°	1	1	1	1	2
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VESTRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# SENIOR



## SENIOR 150

Neon di serie  
Neon standard

Centralina elettronica  
Electronic control panel

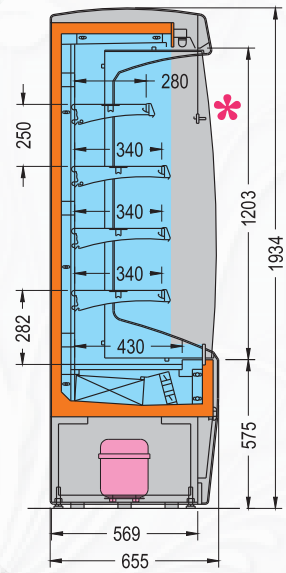
Tenda notte di serie  
Standard night curtain

4 ripiani regolabili in altezza  
4 adjustable shelves on height

Batticarrello grigio chiaro  
Bumper in light gray color

Fianchi in PS termoformato con vetro temperato, colore antracite  
Sides in thermoformed PS with large tempered glass, anthracite color

Struttura in acciaio verniciato, colore bianco sporco  
Structure in painted steel, in off-white color



Tenda notte  
Night curtain

	SENIOR 70	SENIOR 100	SENIOR 130	SENIOR 150	SENIOR 200
Temperatura - Temperature °C	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Dimensioni - Dimensions LxPxH	L: mm. 685 (alto) L: mm. 705 (basso) x655x1934	L: mm. 1000 (alto) L: mm. 1020 (basso) x655x1934	L: mm. 1310 (alto) L: mm. 1330 (basso) x655x1934	L: mm. 1510 (alto) L: mm. 1530 (basso) x655x1934	L: mm. 1935 (alto) L: mm. 1955 (basso) x655x1934
Superficie Espositiva - Display surface m <sup>2</sup>	0,70	1,04	1,39	1,61	2,09
Potenza - Compressor power Watt	700	780	890	1270	1370
Sbrinatorio - Defrosting AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	114	171	228	265	342
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Compressori - Compressors n°	1	1	1	1	2
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



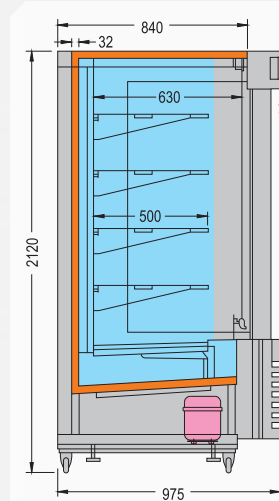
## BELUGA 80



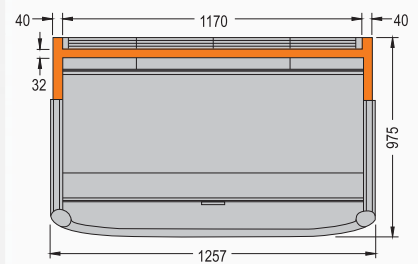
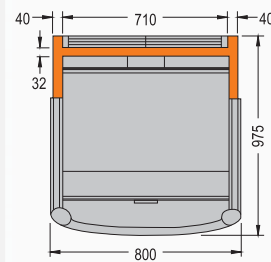
Tenda notte di serie  
Standard night curtain



Neon di serie  
Neon standard



\* Tenda notte  
Night curtain



4 ruote  
4 wheels



Centralina elettronica interna  
Internal electronic control panel

Colore standard  
Standard color



COD. 09

Termometro meccanico  
Mechanical thermometer



	BELUGA 80	BELUGA 125
Temperatura - Temperature	°C +2/+12	+2/+12
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 800x975x2120	mm. 1257x975x2120
Volume - Capacity	Lt. 305	750
Ripiani di serie - Standard shelves	n° 4 mm. 500x706	n° 4 mm. 500x1166
Capacità n° lattine - n° capacity cans	0,33 Lt. 700	1190
Potenza - Compressor power	Watt 1450	1670
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Ventilata	Ventilata
Gas - Gas	R404a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 213	300
Colore di serie - Standard color	Acciaio verniciato bianco	Acciaio verniciato bianco
Serratura - Lock	-	-
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie
Spessore isolamento - Insulation thickness	mm. 40 mm.	40 mm.
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINIMARKET  
Minimarket



# JOLLY



## JOLLY 201 CS



Neon di serie  
Neon standard



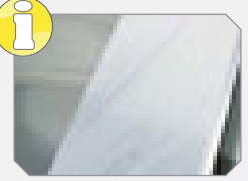
Fianchi colore antracite  
Sides in anthracite color

Bianco  
White

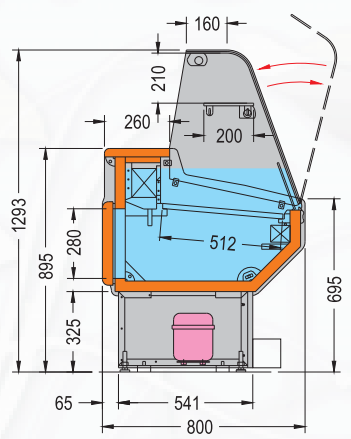
Struttura in acciaio verniciato,  
colore bianco sporco  
Structure in painted steel,  
in off-white color

Batticarrello grigio chiaro  
Bumper in light gray color

	JOLLY 101	JOLLY 131	JOLLY 151	JOLLY 201
Vano porta (mm. 450x h. 280) Door opening / Ouverture de porte Türöffnung / Vano de puerta				
Capacità della riserva (dm <sup>3</sup> ) Storage volume / Volume de la reserve Unterbaukühlung / Capacidad de la reserva	260	300	320	450



Piano di lavoro in marmo  
Marble worktop



	JOLLY 101 CS	JOLLY 131 CS	JOLLY 151 CS	JOLLY 201 CS
Temperatura - Temperature	°C +3/+6	°C +3/+6	°C +3/+6	°C +3/+6
Dimensioni - Dimensions	LxPxH mm. 1040x800x1293	mm. 1290x800x1293	mm. 1500x800x1293	mm. 2000x800x1293
Superficie Espositiva - Display surface	m <sup>2</sup> 0,68	0,86	1,01	1,36
Potenza - Compressor power	Watt 340	370	385	450
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage	v/Hz 230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight	Kg. 95	130	155	210
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details	°C %U.R. 25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60



## MATRIX 151



Neon di serie  
Neon standard



Piano di lavoro in acciaio inox  
Stainless steel worktop



Fianchi colore bianco sporco  
Sides in off-white color

Batticarrello grigio chiaro  
Bumper in light gray color

Colore bianco sporco  
Off-white color

Colore bianco  
White color



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VETRINE: vini, bevande, gelati  
DISPLAY: wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated CABINETS

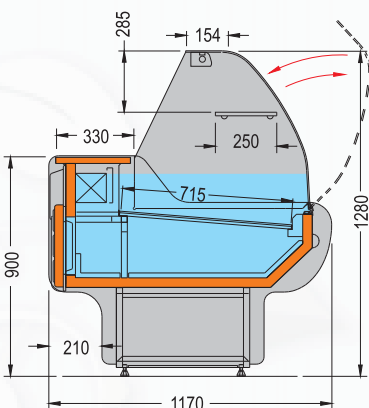


RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket

	MATRIX 121	MATRIX 151	MATRIX 171	MATRIX 201
Vano porta (mm. 600 x h. 340) Door opening / Ouverture de porte Türöffnung / Vano de puerta				
Capacità della riserva (dm <sup>3</sup> ) Storage volume / Volume de la reserve Unterbaukühlung / Capacidad de la reserva	220	280	310	370



	MATRIX 121	MATRIX 151	MATRIX 171	MATRIX 201
Temperatura - Temperature °C	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Dimensioni - Dimensions LxPxH	mm. 1205x1170x1280	mm. 1505x1170x1280	mm. 1705x1170x1280	mm. 2005x1170x1280
Superficie Espositiva - Display surface m <sup>2</sup>	1,65	2,10	2,40	2,85
Potenza - Compressor power Watt	405	425	520	640
Sbrinamento - Defrosting	AUT/MAN	Automatico	Automatico	Automatico
Tensione - Standard voltage v/Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz	230v/1/50Hz
Refrigerazione - Refrigeration	Statica	Statica	Statica	Statica
Gas - Gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Peso netto - Net weight Kg.	120	150	170	196
Luce - Light	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie	Neon di serie
Dati di collaudo - Test details °C %U.R.	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60	25 °C - % U.R. 60





## Espositori e Banchi *gelateria e pasticceria*

DIAMANTE 630.....	Pag. 12-13
DORICA 400.....	Pag. 10-11
DORICA 800.....	Pag. 16-17
KARATO 160 TNV-PG.....	Pag. 6
LUCE.....	Pag. 18-19
LUCE MOBILE CASSA.....	Pag. 19
LUNCH VD.....	Pag. 20-23
LUNCH VD STOCK.....	Pag. 20-23
LUNCH VD BM.....	Pag. 22-23
LUNCH MOBILE CASSA.....	Pag. 21-23
LUNCH ANGOLO 90° ESTERNO NEUTRO.....	Pag. 20-23
MCL 70.....	Pag. 19-21-23
PRISMA 90 TNV-PF.....	Pag. 4
PRISMA 100.....	Pag. 5
PRISMA 200.....	Pag. 7
PRISMA 400.....	Pag. 8-9
PRISMA 800.....	Pag. 14-15



## Linea Lusso / *Luxury Line*

GUSTO.....	Pag. 28-30
GUSTO BM.....	Pag. 29-30
LIMITE 200.....	Pag. 25
LIMITE 400.....	Pag. 26-27



## Buffet *gastronomia*

ASTRO.....	Pag. 47-49
ASTRO PLUS.....	Pag. 48-49
ATOLLO.....	Pag. 38-39
ATOLLO M.....	Pag. 38-39
CARRELLO.....	Pag. 32-33
COLIBRÌ.....	Pag. 42-43
DELIZIE.....	Pag. 34-35
DELIZIE M.....	Pag. 34-35
DELIZIE BAIN-MARIE.....	Pag. 36-37
DELIZIE M BAIN-MARIE.....	Pag. 36-37
GAZEBO M.....	Pag. 51-52
PEGASO.....	Pag. 44-46
PEGASO FISH.....	Pag. 45-46
TABLE 75.....	Pag. 40
TABLE 142.....	Pag. 41
TAVERNA.....	Pag. 50



## Vetrine *vini, bevande, gelati*

BACCO 350.....	Pag. 57-60
BACCO 700.....	Pag. 57-60

BACCO GELO 350.....	Pag. 59-60
BACCO DRINK 350.....	Pag. 58-60
CAVE 370.....	Pag. 62-63
CAVE 500.....	Pag. 62-63
TFG 130.....	Pag. 64-67
TFG 138.....	Pag. 65-67
TFG 238.....	Pag. 66-67
TFGC 138.....	Pag. 68-74
TFGC 138 SZ.....	Pag. 69-74
TFGC 145.....	Pag. 70-74
TFGC 145 SZ.....	Pag. 71-74
TFGC 169.....	Pag. 72-74
TFGC 1000.....	Pag. 73-74
TFGV 138.....	Pag. 56
VINO 400 C.....	Pag. 61
WINE POINT 152.....	Pag. 55



## Armadi Refrigerati *semi-professionali*

ANB 400.....	Pag. 77-78
ANIX 400.....	Pag. 80-82
APB 300.....	Pag. 76
APB 400.....	Pag. 77-78
APBC 400 SZ.....	Pag. 81-82
APIX 400.....	Pag. 80-82
VNIX 400.....	Pag. 79-82
VPIX 400.....	Pag. 79-82



## Ristorazione

AGE FA.....	Pag. 84-85
PIZZA MINI.....	Pag. 91-93
SALAD FA.....	Pag. 87-88
SALAD FA TOP.....	Pag. 86-88
SALAD FA90 4C TOP.....	Pag. 86-88
TGE FA.....	Pag. 89-90
UNICO FA C.....	Pag. 92-93
VPD FA.....	Pag. 94-95



## Minimarket

ADRIATICA.....	Pag. 97
BELUGA.....	Pag. 103
GALAXY.....	Pag. 101
JOLLY.....	Pag. 104
MATRIX.....	Pag. 105
SENIOR.....	Pag. 102
SLIM.....	Pag. 98-100
SLIM SPLIT.....	Pag. 99-100

# INDICE ALFABETICO / ALPHABETICAL LIST

## A

ADRIATICA .....	PAG. 97
AGE FA70 NT .....	PAG. 84-85
AGE FA70 PTS .....	PAG. 84-85
AGE FA140 NT .....	PAG. 84-85
AGE FA140 PTS .....	PAG. 84-85
ANB 400 .....	PAG. 77-78
ANIX 400 .....	PAG. 80-82
<b>APB 300 .....</b>	<b>PAG. 76</b>
APB 400 .....	PAG. 77-78
APBC 400 SZ .....	PAG. 81-82
APIX 400 .....	PAG. 80-82
ASTRO .....	PAG. 47-49
ASTRO PLUS .....	PAG. 48-49
ATOLLO .....	PAG. 38-39
ATOLLO M .....	PAG. 38-39

## B

BACCO 350 .....	PAG. 57-60
BACCO 700 .....	PAG. 57-60
BACCO DRINK 350 .....	PAG. 58-60
BACCO GELO 350 .....	PAG. 59-60
BELUGA .....	PAG. 103

## C

CARRELLO .....	PAG. 32-33
CAVE 370 .....	PAG. 62-63
CAVE 500 .....	PAG. 62-63
COLIBRÌ .....	PAG. 42-43

## D

DELIZIE .....	PAG. 34-35
DELIZIE BAIN-MARIE .....	PAG. 36-37
DELIZIE M .....	PAG. 34-35
DELIZIE M BAIN-MARIE .....	PAG. 36-37
DIAMANTE 630 TBV-PE .....	PAG. 12-13
DIAMANTE 630 TBV-PG .....	PAG. 12-13
DIAMANTE 630 TNV-PE .....	PAG. 12-13
DIAMANTE 630 TNV-PG .....	PAG. 12-13
DORICA 400 TBS-PF .....	PAG. 10-11
DORICA 400 TBV-PF .....	PAG. 10-11
DORICA 400 TNV-PF .....	PAG. 10-11
DORICA 400 TNV-PG .....	PAG. 10-11
<b>DORICA 400 TNV-PQ .....</b>	<b>PAG. 10-11</b>
DORICA 400 TPV-PF PRAL .....	PAG. 10-11
DORICA 400 TPV-PG PRAL .....	PAG. 10-11
<b>DORICA 400 TPV-PQ PRAL .....</b>	<b>PAG. 10-11</b>
DORICA 800 TBS-PF .....	PAG. 16-17
DORICA 800 TNV / TBS-PF .....	PAG. 16-17
<b>DORICA 800 TNV / TBS-PQ .....</b>	<b>PAG. 16-17</b>
DORICA 800 TNV-PF .....	PAG. 16-17
DORICA 800 TNV-PG / PF .....	PAG. 16-17

<b>DORICA 800 TNV-PG / PQ .....</b>	<b>PAG. 16-17</b>
<b>DORICA 800 TNV-PQ .....</b>	<b>PAG. 16-17</b>

## G

GALAXY .....	PAG. 101
GAZEBO M .....	PAG. 51-52
<b>GUSTO .....</b>	<b>PAG. 28-30</b>
<b>GUSTO BM .....</b>	<b>PAG. 29-30</b>

## J

JOLLY .....	PAG. 104
-------------	----------

## K

<b>KARATO 160 TNV-PG .....</b>	<b>PAG. 6</b>
--------------------------------	---------------

## L

<b>LIMITE 200 TNV-PF .....</b>	<b>PAG. 25</b>
<b>LIMITE 400 TBS-PF .....</b>	<b>PAG. 26-27</b>
<b>LIMITE 400 TNV-PF .....</b>	<b>PAG. 26-27</b>
<b>LIMITE 400 TNV-PG .....</b>	<b>PAG. 26-27</b>
<b>LIMITE 400 TNV-PQ .....</b>	<b>PAG. 26-27</b>
LUCE .....	PAG. 18-19
LUCE MOBILE CASSA .....	PAG. 19
LUNCH VD .....	PAG. 20-23
LUNCH VD BM .....	PAG. 22-23
LUNCH VD STOCK .....	PAG. 20-23
LUNCH ANGOLO 90° ESTERNO NEUTRO .....	PAG. 20-23
LUNCH MOBILE CASSA .....	PAG. 21-23

## M

MATRIX .....	PAG. 105
MCL 70 .....	PAG. 19-21-23

## P

PEGASO .....	PAG. 44-46
<b>PEGASO FISH .....</b>	<b>PAG. 45-46</b>
PIZZA MINI .....	PAG. 91-93
<b>PRISMA 90 TNV-PF .....</b>	<b>PAG. 4</b>
PRISMA 100 TNV-PF .....	PAG. 5
PRISMA 200 TBS-PF .....	PAG. 7
PRISMA 200 TNV-PF .....	PAG. 7
<b>PRISMA 200 TNV-PG .....</b>	<b>PAG. 7</b>
<b>PRISMA 200 TNV-PQ .....</b>	<b>PAG. 7</b>
PRISMA 400 TBV-PF .....	PAG. 8-9
PRISMA 400 TBS-PF .....	PAG. 8-9
PRISMA 400 TNV-PF .....	PAG. 8-9
PRISMA 400 TNV-PG .....	PAG. 8-9
<b>PRISMA 400 TNV-PQ .....</b>	<b>PAG. 8-9</b>
PRISMA 400 TPV-PF PRAL .....	PAG. 8-9

PRISMA 400 TPV-PG PRAL .....	PAG. 8-9
<b>PRISMA 400 TPV-PQ PRAL .....</b>	<b>PAG. 8-9</b>
PRISMA 800 TBS-PF .....	PAG. 14-15
PRISMA 800 TNV / TBS-PF .....	PAG. 14-15
<b>PRISMA 800 TNV / TBS-PQ .....</b>	<b>PAG. 14-15</b>
PRISMA 800 TNV-PF .....	PAG. 14-15
PRISMA 800 TNV-PG / PF .....	PAG. 14-15
<b>PRISMA 800 TNV-PG / PQ .....</b>	<b>PAG. 14-15</b>
<b>PRISMA 800 TNV-PQ .....</b>	<b>PAG. 14-15</b>

## S

SALAD FA130 .....	PAG. 87-88
SALAD FA130 TOP .....	PAG. 86-88
SALAD FA90 .....	PAG. 87-88
SALAD FA90 4C TOP .....	PAG. 86-88
SALAD FA90 TOP .....	PAG. 86-88
SENIOR .....	PAG. 102
SLIM .....	PAG. 98-100
SLIM SPLIT .....	PAG. 98-100

## T

TABLE 75 .....	PAG. 40
TABLE 142 .....	PAG. 41
TAVERNA .....	PAG. 50
TFG 130 .....	PAG. 64-67
TFG 138 .....	PAG. 65-67
TFG 238 .....	PAG. 66-67
TFGC 138 .....	PAG. 68-74
TFGC 138 SZ .....	PAG. 69-74
TFGC 145 .....	PAG. 70-74
TFGC 145 SZ .....	PAG. 71-74
TFGC 169 .....	PAG. 72-74
TFGC 1000 .....	PAG. 73-74
TFGV 138 .....	PAG. 56
TGE FA NT TOP/ALZ .....	PAG. 89-90
TGE FA PTS TOP/ALZ .....	PAG. 89-90

## U

UNICO FA15 C .....	PAG. 92-93
UNICO FA20 C .....	PAG. 92-93

## V

VINO 400 C .....	PAG. 61
VNIX 400 .....	PAG. 79-82
<b>VPD FA 33 .....</b>	<b>PAG. 94-95</b>
VPD FA 38 .....	PAG. 94-95
VPIX 400 .....	PAG. 79-82

## W

WINE POINT 152 .....	PAG. 55
----------------------	---------

= NEWS 2012



ESPOSITORI e BANCHI  
SHOWCASES and COUNTERS



LINEA LUSO  
LUXURY LINE



BUFFET Gastronomia  
Gastronomy BUFFET



VE TRINCE: vini, bevande, gelati  
DISP. / wines, drinks, ice cream



ARMADI refrigerati semi-professionali  
Semi-professional refrigerated  
CABINETS



RISTORAZIONE  
CATERING Equipment



MINI MARKET  
Minimarket







I prezzi si intendono franco fabbrica - Prices are intended ex-works - Les prix s'entendent départ usine - Die Preise sind ab Werk - Los precios son franco nuestro establecimiento.

I prezzi indicati sul presente listino possono essere variati in qualsiasi momento senza preavviso - Caratteristiche tecniche, disegni, illustrazioni, pesi e dimensioni per quanto siano esposti con la maggior cura possibile sono approssimativi e quindi non impegnano il costruttore; anche le caratteristiche di rendimento non costituiscono un impegno assoluto per la Tecfrigo SpA, ma sono da considerarsi indicazioni generali.

La Tecfrigo SpA si riserva il diritto di apportare modifiche sia ai materiali che ai modelli senza dare alcun preavviso.

The prices on the present price list can be changed without notice in every moment. Technical details, drawings, pictures, weights and dimensions are indicated with the greatest possible care, but are approximate and therefore they do not bind the manufacturer; the output characteristics details do not absolutely engage Tecfrigo SpA, because they are general indications only. Tecfrigo SpA reserves the right to make changes either in the materials or in the models without notice.

Les prix indiqués sur cette liste peuvent être changés dans tous les moments sans préavis. Caractéristiques techniques, dessins, illustrations, poids et dimensions, même s'ils sont exposés avec le plus grand soin possible, sont indiqués approximativement et n'engagent pas le constructeur; également les détails de rendement n'engagent absolument Tecfrigo SpA car ils sont seulement indications générales. Tecfrigo SpA se réserve le droit d'apporter modifications sur les composants et sur le modèles sans préavis.

Die auf dieser Preisliste angegebene Preise, können jederzeit, ohne Benachrichtigung geändert werden, Technische Angaben, Zeichnungen, Bilder, Gewichte und Maße, auch wenn sorgfältig dargelegt, sind annähernd angegeben und sie verpflichten den Hersteller nicht. Auch die Leistungseigenschaften stellen für Tecfrigo SpA keine eintchiedene Verpflichtung dar und sind als rein allgemeine Angaben zu betrachten. Tecfrigo SpA behält sich das Recht vor, sowohl an den Materialien, als auch den Modellen, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen vorzunehmen.

Los precios indicados en la presente tarifa pueden ser variados en cualquier momento sin dar previa comunicación. Características técnicas, dibujos, ilustraciones, pesos y medidas aunque aquí sean expuestos con el mayor cuidado posible son aproximativos y, no generan obligación alguna para el fabricante, inclusive las características de rendimiento no constituyen obligación para Tecfrigo SpA debiéndose considerarse como indicaciones de máxima. Tecfrigo SpA se reserva el derecho de aportar modificaciones ya sea de materiales que de modelos, sin tener que dar previo aviso.

COLLAUDO - Gli apparecchi prodotti da TECFRIGO S.p.A. sono collaudati in ambienti climatizzati rispettando le temperature e le umidità che vengono indicate sui cataloghi fotografici dell'attrezzatura e della linea prescelta. La TECFRIGO S.p.A. declina qualsiasi responsabilità per l'inosservanza di questo dato.

TESTING - The appliances manufactured by TECFRIGO S.p.A. are tested in a climatized environment respecting the temperature and humidity levels shown in the photographic catalogue relative to the chosen line and equipment. TECFRIGO S.p.A. cannot be held responsible for any disregard of this data.

ESSAI - Les appareils produits par TECFRIGO S.p.A. sont essayés dans un environnement climatisé en respectant les températures et l'humidité indiquées sur le catalogue photographique du matériel et de la ligne choisi. La société TECFRIGO S.p.A. décline toute responsabilité pour l'inobservation de cette donnée.

PRÜFUNG - Die von TECFRIGO S.p.A. hergestellten Geräte wurden in klimatisierter Umgebung unter Einhaltung der im Bildkatalog gewählten Produktlinie und Geräte angegebene Temperaturen und Feuchtigkeitsgraden geprüft. TECFRIGO S.p.A. lehnt jegliche Haftung ab im Fall von Nichtbeachtung dieser Angabe.

ENSAYO - Los aparatos producidos por TECFRIGO S.p.A. (sociedad por acciones), se someten a pruebas de calidad en ambientes climatizados, respetando las temperaturas y la humedad que se indican en el catálogo fotográfico de lo equipamientos elegidos. La TECFRIGO S.p.A. declina cualquier responsabilidad por la falta de observación de dicho dato.

Per vetrine installate oltre i 900 metri d'altitudine rispetto il livello del mare, consultare il listino ( ) o eventualmente la ns. Ditta - For refrigerated showcases installed over 900 mt. above sea level, please refer to price-list ( ) or contact our company - Pour les vitrines réfrigérées installées à plus de 900 mètres d'altitude, veuillez SVP vous référer au tarif ( ) ou contacter notre entreprise - Für über 900 mt. über Meeresspiegel installierten Kühlungs-vitrinen, schauen Sie bitte die Preise Liste ( ) oder setzen Sie sich in Verbindung mit unserer Firma - Para vitrinas y exhibidoras instaladas a una altura superior de 900 mt., lean la lista de precios ( ) o contacten nuestra empresa.

I nostri prodotti sono da interni - non installare all'esterno dei locali/negozi / Our products are for internal use only - do not install outside restaurants, shops etc. Nos produits sont conçus pour utilisation à l'intérieur: ne pas installer à l'extérieur des locaux/magasins. / Unsere Produkte eignen sich für Innenräume - nicht im Aussenbereich von Räumen/Geschäften anbringen. / Nuestros productos son para el interior, no instalarlos en el exterior de los locales/tiendas.

Le nostre macchine senza gruppo (SG) si intendono senza valvola solenoide. In caso di collegamento ad impianti centralizzati o con unità remote molto distanti si consiglia di montare la valvola solenoide che può essere fornita come accessorio. Per qualsiasi dubbio contattare la ditta.

Our equipments without group (SG) are intended to be without solenoid valve. In case of connection to centralized plants or with very far remote units we recommend to fit the solenoid valve that can be furnished as an accessory. For any doubt please contact our company.

Nos appareils sans groupe (SG) sont livrés sans la vanne à solénoïde. En cas de raccordement avec unités à distance qui se trouvent beaucoup distantes nous vous conseillons de monter la vanne à solénoïde qui peut venir livrée comme accessoire. Pour chaque demandes et doutes nous vous prions de bien vouloir nous contacter.

Unsere Maschinen ohne Gruppe (SG) sind ohne Solenoidventile geliefert. Falls an Zentralkühlung verbindet wird oder an remot Einheit mit großer Entfernung, empfehlen wir das Solenoidventil zu montieren, daß als Zubehör geliefert wird. Für jeden Zweifel die Firma kontaktieren.

Nuestras máquinas sin grupo, SG, son sin válvula solenoide. En caso de enlace a instalaciones centralizadas o con unidades remotas muy lejanas se aconseja montar la válvula solenoide que puede ser provista como accesorio. Por cualquier duda contactar ns empresa..

In caso di collocazione dei nostri articoli in vani da ricavare, spazi da lasciare, inseriti in arredamenti, ecc., Vi invitiamo a chiedere la scheda tecnica delle misure esatte dell'articolo + zone libere da lasciare; quelle riportate sui cataloghi/listini sono misure per l'installazione libera dei prodotti. Decliniamo ogni responsabilità per l'inosservanza a tale suggerimento. Prior to purchase ensure the dimensions of your new unit fit to the space you have available and ask for the technical sheet of the unit to our technical department. We cannot be held responsible for errors or omissions in this matter. Avant l'achat de la marchandise, nous vous prions de bien vouloir vous assurer que les dimensions de la marchandise soient compatibles avec l'espace à votre disposition et nous vous prions de demander la fiche technique produit à notre service technique. Nous déclinons chaque responsabilité pour l'inobservation de notre conseil. Vor den Einkauf der Ware, versichern Sie sich dass die Masse des Geräts mit dem verfügbaren Raum anpassen und fragen Sie bitte unserer Technikeabteilung an die Technischendatenblatt des Geräts nach. Wir lehnen jede Verantwortung für Nichtbeachtung unseres Hinweises ab. Antes de la compra verificar que el tamaño de la unidad es compatible con el espacio de colocación y ponerse en contacto con ns depto tecnico para preguntar la ficha tecnica del producto. No somos responsables de los daños y perjuicios en el caso de incumplimiento a esta norma.



Imballo in cartone palletizzato  
Packing: carton on pallet  
Emballage: carton sur pallet  
Verpackung: karton über palette  
Embalaje: carton pallet

COMPRESO NEL PREZZO  
INCLUDED IN PRICE  
COMPRIS DANS LE PRIX  
EINSCHLIEßLICH IN DEN PREIS  
INCLUIDO EN EL PRECIO

## 230v/50 Hz STANDARD

COMPRESO NEL PREZZO/INCLUDED IN PRICE  
COMPRIS DANS LE PRIX / EINSCHLIEßLICH IN  
DEN PREIS / INCLUIDO EN EL PRECIO

Tranne dove specificato diversamente Except where otherwise specified  
Sauf où cela est spécifié de manière différente Es sei denn anders angegeben wird  
Excepto donde se especifica de modo diverso.

Imballo in legno  
Packing in wooden crate  
Emballage en caisse bois  
Holz verpackung  
Embalaje en caja de madera

**+7%**

## 115v/60 Hz OPTIONAL

**+7%**

Tranne dove specificato diversamente Except where otherwise specified  
Sauf où cela est spécifié de manière différente Es sei denn anders angegeben wird  
Excepto donde se especifica de modo diverso.

Minimo 60 € netti / Minimum 60 € net / Minimum € 60 net /  
Minimum 60 € netto / Minimo de € 60 netos

Minimo 60 € netti / Minimum 60 € net / Minimum € 60 net /  
Minimum 60 € netto / Minimo de € 60 netos

## 220v/60 Hz OPTIONAL

**+5%**

Tranne dove specificato diversamente Except where otherwise specified  
Sauf où cela est spécifié de manière différente Es sei denn anders angegeben wird  
Excepto donde se especifica de modo diverso.

Minimo 45 € netti / Minimum 45 € net / Minimum € 45 net /  
Minimum 45 € netto / Minimo de € 45 netos



**TECFRIGO S.P.A.**

42024 CASTELNOVO DI SOTTO • (REGGIO EMILIA) ITALY • VIA GALILEO GALILEI, 22 • Tel. 0522.683246 - 0522.688443

Fax uff. amministrazione 0522.688444 - Fax uff. vendite 0522.682196 - Fax uff. acquisti / tecnico 0522.682311 • e-mail: [info@tecfriigo.com](mailto:info@tecfriigo.com)

[www.tecfriigo.com](http://www.tecfriigo.com) • [www.coldmaster.com](http://www.coldmaster.com) • [www.frostemily.com](http://www.frostemily.com)

ZD0001612C

