



# Professional equipment CATALOGO 8





# REFRIGERAZIONE

## REFRIGERATION



### LINEA AVANTIS

Armadi refrigerati



### LINEA GREEN

Armadi refrigerati



### LINEA ESSENTIAL HC

Armadi refrigerati  
Tavoli refrigerati



### OPTIONAL E ACCESSORI



### ABBATTITORI DI TEMPERATURA





## ARMADIO REFRIGERATO REFRIGERATION CABINETS

# LINEA ESSENTIAL



<b>Armadi Essential – Caratteristiche</b>	<b>32</b>
<b>Armadi di mantenimento</b>	<b>34</b>
Armadio refrigerato GN 2/1 700L	34
Armadio refrigerato GN 2/1 1400L	35
Armadio congelatore GN 2/1 700L – 1400L	36
Armadio refrigerato Snack 600L	37
Armadio refrigerato Snack 1200L	38
Armadio congelatore Snack 600L – 1200L	39
<b>Armadio espositore</b>	<b>40</b>
Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 - 1400L	40
Armadio refrigerato espositore Snack 600 - 1200L	41
<b>Armadio di mantenimento con due temperature</b>	<b>42</b>
Armadi refrigerati doppia temperatura GN 2/1	42
Armadi refrigerati con scomparto congelamento GN 2/1	43
Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore)	44
Armadi refrigerati Snack con scomparto congelamento	45
Armadi misto Snack (frigorifero + congelatore)	46
<b>Armadio panetteria / pasticceria Euronorm (400x600)</b>	<b>47</b>
Armadi refrigerati pasticceria	47
Armadi refrigerati pasticceria (frigorifero + pasticceria)	48
<b>Armadio pesce cassette Euronorm (400x600)</b>	<b>49</b>

# Armadi Essential/ Essential Cabinets

## Caratteristiche/ Features

Gli armadi refrigerati Aspes Essential offrono una vasta gamma di soluzioni funzionali per i professionisti del catering e rispondono alle varie necessità di congelamento e conservazione degli alimenti. Tutta la gamma di armadi frigoriferi e congelatori viene prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità e include un'ampia varietà di caratteristiche, quali ante grandi e piccole, porte a vetri per gli armadi espositori, modelli a doppia temperatura, scomparti di congelamento separati. Tutto l'insieme di finiture e dettagli garantiscono un immagazzinaggio degli alimenti di elevata qualità, facilità di pulizia e apparecchiature dalla vita utile prolungata a favore delle industrie del catering.

The Essential Aspes refrigerated cabinets offers a wide range of functional solutions for catering professionals, meet different requirements regarding cooling and conserving of food. The range of refrigerated and freezer cabinets is manufactured in high quality stainless steel and incorporates a wide variety of features as big and small doors, glazed doors in display cabinets, dual temperature models, separated frozen compartments. A whole range of finishes and details guarantee high quality storage, easy cleaning and long-lasting service for the catering industries. As a manufacturer we can offer options as lock for doors, frequency 60Hz, etc



### EVAPORAZIONE CONDENZA

Il sistema di ventilazione assicura il mantenimento di una temperatura costante in tutto l'armadio e garantisce quindi le condizioni ottimali per la conservazione dei prodotti.

### EVAPORATOR

Forced air circulation system ensures even temperature throughout the cabinet, guaranteeing the appropriated condition for the products stored in the cabinet.



### NUOVE GREMAGLIERE PER ARMADI ESSENTIAL CON GRIGLIE GN 2/1 e SNACK

Nuovo sistema di sostegno griglie senza necessità di guide. La gremagliera in inox permette di collocare le griglie a differenti altezze. Distanza: 60 mm l'una dall'altra in 17 livelli. Questo sistema migliora la circolazione dell'aria, evita il costo aggiuntivo delle guide e migliora la facilità nella pulizia interna. Griglie in dotazione acciaio rilsan. Portata griglia 30-40 kg. (Per armadi GN inserimento diretto di teglie 2/1 non previsto). Griglie GN 2/1 nella serie Gastronorm e griglie 560x542 mm nella serie snack.

Tutte le porte sono munite di maniglie a tutta altezza incorporate in acciaio inossidabile.

### NEW RACK FOR ESSENTIAL CABINETS WITH GN 2/1 GRIDS AND SNACK

New grid support system without the need for guides. The stainless steel rack allows to place the grids at different heights. Distance: 60 mm from each other in 17 levels. This system improves circulation of the air, avoids the additional cost of the guides and improves the ease of internal cleaning. Grids supplied rilsan steel. Grid capacity 30-40 kg. (For GN cabinets direct insertion of trays 2/1 not provided).

GN 2/1 shelves in the Gastronorm series and 560x542 mm shelves in the snack series.

All doors have full-height handles incorporated in stainless steel.

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Facile regolazione in altezza (125 mm - 200 mm) e in linea con le norme sanitarie, in quanto la filettatura ricoperta previene l'accumulo di polvere e sporcizia.

### STAINLESS STEEL FEET

They are easily adjustable in height (125 mm - 200 mm) and comply with health regulations as they have hidden thread which prevents the accumulation of dust and dirt.



Isolamento realizzato con poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>) iniettato ad alta pressione, spessore di 60 mm per garantire in tutti i modelli di armadi Aspes eccezionale isolamento dalla lunga vita utile e risparmio di energia.

High-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation injected under high pressure, 60 mm thickness guarantees exceptional, long-term insulation and energy saving in every Aspes cabinet.

#### CONTROLLO DI TEMPERATURA

Termostato digitale pensato per gli utenti più esigenti, per una regolazione veloce e facile dei parametri e il raggiungimento della temperatura desiderata. Design elegante con tastiera touch per il controllo interno continuativo della temperatura dell'unità. Esecuzione e controllo automatico dello sbrinamento.

#### TEMPERATURE CONTROL

Digital thermostat designed for the most demanding users, quickly and easily adjusts the parameters and the desired temperature. Elegant design with touch-sensitive keys, which control the inside temperature of the unit at all times. Performs and controls automatic defrosting.

#### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

Gli armadi sono dotati di unità di raffreddamento potenti provviste di motocompressori che utilizzano gas refrigerante R290, in linea con le direttive di tutela ambientale CE.

#### CONDENSING UNIT

The cabinets are equipped with powerful cooling units which have sealed compressors R290 refrigerating gases, which comply with environmental EC guidelines.

Le porte sono dotate di sistema di richiamo automatico e cerniere di apertura fisse.

The doors are equipped with an automatic return system and fixed opening hinges.

La struttura interna dell'armadio è rinforzata, pertanto è idoneo all'uso professionale essendo totalmente affidabile. Tutti gli spigoli sono provvisti di giunture arrotondate ad ampio raggio che agevolano la pulizia.

The interior structure of the cabinet is reinforced so it may be used professionally with absolute confidence. All of the angles have wide radius curved joints which facilitates cleaning.

La gamma di armadi refrigerati offre soluzioni adeguate a tutte le necessità:

The refrigerated cabinet range offers solutions for every individual need:



**Armadi misti con cella frigorifera indipendente e cella di congelamento indipendente.**

Mixed cabinets with separate refrigerator and freezer compartment.



**Armadi per pasticceria.**

Pastry cabinets.



**Armadi espositori con porte in vetro.**

Display cabinets with glass doors.



**Armadi Snack.**

Snack cabinets.



**E****Armadi di mantenimento/ Storage cabinets****Armadi refrigerati GN 2/1 700L/ Refrigerators GN 2/1 700L**

AGP-801 HC



AGP-802 HC

**ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 700L / REFRIGERATORS GN 2/1 700L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGP-801 HC	19073196	1	D	926	251	398	693 x 826 x 2008
AGP-802 HC	19075935	2	D	926	251	398	693 x 826 x 2008
AGP-801 REMOTO	19076821	1	-	-	29	-	693 x 826 x 2008



AGP-1602 HC



AGP-1603 HC



AGP-1604 HC

➤ **ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 1400L / REFRIGERATORS GN 2/1 1400L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGP-1602 HC	19074289	2	E	1674	337	593	1388 x 826 x 2008
AGP-1603 HC	19075936	3	E	1674	337	593	1388 x 826 x 2008
AGP-1604 HC	19075937	4	E	1674	337	593	1388 x 826 x 2008
AGP-1602 REMOTO	19076822	2	-	-	29	-	1388 x 826 x 2008



**E****Armadio di mantenimento/ Storage cabinets****Armadio congelatore GN 2/1 700L – 1400L/ Freezers GN 2/1 700L -1400L**

AGN-801 HC



AGN-1602 HC



AGN-1603 HC

**ARMADIO CONGELATORE GN 2/1 700L – 1400L / FREEZERS GN 2/1 700L-1400L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGN-801 HC	19074284	1	D	2179	700	364	693 x 826 x 2008
AGN-802 HC	19075938	2	D	2179	700	364	693 x 826 x 2008
AGN-801 REMOTO	19075939	1	-	-	414	-	693 x 826 x 2008
AGN-1602 HC	19074287	2	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
AGN-1603 HC	19075940	3	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
AGN-1604 HC	19075941	4	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
AGN-1602 REMOTO	19076823	2	-	-	729	-	1388 x 826 x 2008



ASP-701 HC



ASP-702 HC

### ➤ ARMADIO REFRIGERATO SNACK 600L / REFRIGERATORS SNACK 600L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
ASP-701 HC	19076003	1	D	923	251	398	693 x 726 x 2067
ASP-702 HC	19076004	2	D	923	251	398	693 x 726 x 2067

**E**

## Armadio di mantenimento/ Storage cabinets

### Armadio refrigerato Snack 1200L/ Refrigerators Snack 1200L



ASP-1402 HC



ASP-1403 HC



ASP-1404 HC

#### ➤ ARMADIO REFRIGERATO SNACK 1200L / REFRIGERATORS SNACK1200L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
ASP-1402 HC	19076005	2	E	1713	337	593	1388 x 726 x 2067
ASP-1403 HC	19076006	3	E	1713	337	593	1388 x 726 x 2067
ASP-1404 HC	19076007	4	E	1713	337	593	1388 x 726 x 2067



ASN-701 HC



ASN-1403 HC



ASN-1402 HC



ASN-1404 HC

➤ **ARMADIO CONGELATORE SNACK 600L – 1200L / FREEZERS SNACK 600L – 1200L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
ASN-701 HC	19076008	1	D	2179	700	364	693 x 726 x 2067
ASN-702 HC	19076009	2	D	2179	700	364	693 x 726 x 2067
ASN-1402 HC	19076010	2	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
ASN-1403 HC	19076011	3	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
ASN-1404 HC	19076012	4	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008

**E****Armadio espositore/ Display cabinets****Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 – 1400L/**

Refrigerated displays GN 2/1 700 – 1400L 1200L



AVP-801 HC



AVP-1602 HC

**ARMADIO REFRIGERATO ESPOSITORE GN 2/1 700 - 1400L / REFRIGERATED DISPLAYS GN 2/1 700 - 1400L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AVP-801 HC	19075942	1	251	398	693 x 826 x 2008
AVP-1602 HC	19075943	2	337	593	1388 x 826 x 2008

## Armadio espositore/ Display cabinets Armadio refrigerato espositore Snack 600 – 1200L/ Refrigerated displays Snack 600 – 1200L



AVP-701 HC



AVP-1402 HC

### ARMADIO REFRIGERATO ESPOSITORE SNACK 600 - 1200L / REFRIGERATED DISPLAYS SNACK 600 - 1200L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo.
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AVP-701 HC	19076013	1	251	398	693 x 726 x 2067
AVP-1402 HC	19076014	2	337	593	1388 x 726 x 2067

**E****Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets****Armadi refrigerati a doppia temperatura GN 2/1/**

Dual-temperature refrigerated cabinets GN 2/1



AG-1602/2 HC



AG-1603/2 HC



AG-802/2 HC

**ARMADI REFRIGERATI A DOPPIA TEMPERATURE GN 2/1/****DUAL-TEMPERATURE REFRIGERATED CABINETS GN 2/1**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due compartimenti refrigerati indipendenti con compressori ed evaporatori separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a 1/2 porta:
  - 60mm di distanza tra griglie
  - 7 Livelli posizione griglia per cella
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of compartment: I -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AG-802/2 HC	19075944	2	D	679	502	398 + 398	693 x 826 x 2008
AG-1602/2 HC	19075945	2	D	926	502	398 + 398	1388 x 826 x 2008
AG-1603/2 HC	19075946	3	D	926	502	398 + 398	1388 x 826 x 2008

## Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets Con scomparto congelamento GN 2/1 / GN 2/1 with frozen compartment



AG-1603 C HC



AG-1604 C HC



AG-802 C HC

### ARMADI REFRIGERATI CON SCOMPARTO CONGELAMENTO GN 2/1 / REFRIGERATED CABINET GN 2/1 WITH FROZEN COMPARTMENT

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismounted for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-290 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Working temperature of compartment: I -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AG-802 C HC	19075947	2	845	398 + 364	693 x 826 x 2008
AG-1603 C HC	19075948	3	1037	398 + 364	1388 x 826 x 2008
AG-1604 C HC	19075949	4	1037	398 + 364	1388 x 826 x 2008



**E****Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets****Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore) /**

Mixed cabinet GN 2/1 (refrigerator + freezer)



AG-1602 MIX HC

**ARMADI MISTO GN 2/1 (FRIGORIFERO + CONGELATORE) /****MIXED CABINET GN 2/1 (REFRIGERATOR + FREEZER)**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections - a refrigerator compartment and a freezer compartment - with separate compressors, evaporators and controllers.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version.
- Suitable for food containers GN 2/1.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of compartment: I -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AG-1602 MIX HC	19075950	2	1037	398 + 364	1388 x 826 x 2008

## Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets Snack con scomparto congelamento / Snack with frozen compartment



AS-1403 C HC



AS-1404 C HC



AS-702 C HC

### ARMADI REFRIGERATI SNACK CON SCOMPARTO CONGELAMENTO /

#### REFRIGERATED CABINETS SNACK WITH FROZEN COMPARTMENT

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. Modelli a 1/2 porta:
  - 60mm di distanza tra griglie
  - TN 7 Livelli posizione griglia
  - BT 6 Livelli posizione griglia
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment and 1 grid per each small door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of compartment: I -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AS-702 C HC	19076015	2	845	398 + 364	693 x 726 x 2067
AS-1403 C HC	19076016	3	1037	398 + 364	1388 x 726 x 2067
AS-1404 C HC	19076017	4	1037	398 + 364	1388 x 726 x 2067

**E****Armadio di mantenimento con due temperature/ Dual Temp. Storage cabinets****Armadi misto Snack (frigorifero + congelatore) /**

Mixed cabinet Snack (Refrigerator + freezer)



AS-1402 MIX HC

**ARMADI MISTO SNACK (FRIGORIFERO + CONGELATORE) /  
MIXED CABINET SNACK (REFRIGERATOR + FREEZER)**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections - a refrigerator compartment and a freezer compartment - with separate compressors, evaporators and controllers.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment and 1 grid per each small door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of compartment: I -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AS-1402 MIX HC	19076018	2	1037	398 + 364	1388 x 726 x 2067



AGP 801 + KIT PASTICCERIA HC



AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC

### ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA / PASTRY REFRIGERATED CABINET

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 20 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm
- Dotazione: 3 griglie da 600x400 mm in acciaio rivestito in plastica e guide di supporto.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
- Tensione di alimentazione : 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- Equipment: 3 shelves 600x400 mm of plastic-coated steel and support guides.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Capacity 20 trays 600x400 mm (not included).
- Humidity control not included.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGP-801 + KIT PASTICCERIA HC	19076019	1	E	927	251	398	693 x 826 x 2008
AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC	19075951	2	E	1549	337	593	1388 x 826 x 2008

**E**

## Armadio pesce cassette Euronorm (400x600)/ Fish cabinets

### Armadio pesce cassette Euronorm (400x600)/

Fish cabinets Euronorm container (400x600)



AP-801 PESCE HC

Drenaggio bacinella: Sistema che permette di evitare accumulo d'acqua nelle bacinelle che si crea dallo scioglimento del ghiaccio di conservazione. Questo evita deterioramento del pesce e cattivi odori.



Scarico da collegare a rete fognaria in caso di utilizzo della struttura inox per il drenaggio bacinelle.



### ➤ ARMADIO PESCE CASSETTE EURONORM (400X600) / FISH CABINETS EURONORM COINTAINER (400X600)

- L'armadio per pesce è ideato per mantenere un alto livello di umidità interna e una temperatura rigorosamente costante in tutte le cassette.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La distribuzione uniforme di aria fredda nell'armadio è ottenuta grazie all'eccellente progettazione del sistema di ventilazione interna.
- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Eccellente circolazione dell'aria che permette la distribuzione uniforme in tutto l'armadio, con mantenimento di temperatura costante nei cassetti e nell'armadio.
- Interno dell'armadio in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotato di drenaggio collegato a rete idrica.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Supporti in acciaio inossidabile facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Dotato di 7 cassette per pesce, realizzati in PVC sanitario con base perforata in acciaio inossidabile.
- Possibile allaccio di drenaggio singolo per ciascuna cassetta, allacciato a sistema di smaltimento idrico, amovibile per la pulizia generale dell'armadio.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio: da -4 °C a +2 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- The cabinet for fish is designed to offer a high internal humidity and a rigorously constant temperature throughout the drawers.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Uniform distribution of cold air in the cabinet thanks to the excellent design of the internal ventilation system.
- Fully injected compact structure with stainless steel exterior panels.
- Excellent air-flow circulation which allows uniform distribution throughout the cabinet, enabling a constant and uniform temperature of the drawers and cabinet.
- Stainless steel cabinet interior.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with a drain which is connected to the network.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Stainless steel supports easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting of shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Equipped with 7 internal high capacity drawers for fish, made of sanitary PVC with a dual stainless-steel perforated base.
- Individual drainage of each drawer to the general drainage system, removable for general cleaning of the cabinet.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature: -4 °C to +2 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AP-801 PESCE HC	19076020	1	608	398	760 x 729 x 2005



# LINEA ESSENTIAL



## **Tavoli Essential - Caratteristiche** **52**

### **Tavoli di mantenimento** **54**

Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1	54
Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1 con lavello	55
Tavoli refrigerati 700mm bassi- altezza 584mm a cassette	56
Tavoli refrigerati remoti 700mm GN 1/1	57
Tavoli congelatori 700mm GN 1/1	58
Tavoli congelatori 700mm GN 1/1 con lavello	59
Tavoli congelatori remoti 700mm GN 1/1	60
Tavoli refrigerati 600mm	61
Tavoli refrigerati 600mm con lavello	62
Tavoli refrigerati remoti 600mm	63
Tavoli congelatori 600mm	64
Tavoli congelatori 600mm con lavello	65
Tavoli congelatori remoti 600mm	66

### **Tavoli espositivi** **67**

Tavoli refrigerati espositivi 700mm GN 1/1	67
Tavoli refrigerati remoti espositivi 700mm GN 1/1	68
Tavoli refrigerati espositivi 600mm	69
Tavoli refrigerati remoti espositivi 600mm	70

### **Tavoli da preparazione** **71**

Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600)	71
Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600)	72
Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza	73
Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza complete di vetrina	74
Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza	75
Tavoli refrigerati 700 mm per pizza e insalate GN 1/1	76
Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini	77

### **Vetrine refrigerate** **79**

Vetrine refrigerate per alimenti/pizza (bacinelli GN)	79
Vetrine per Sushi	80

# Tavoli Essential/ Essential Counters

## Caratteristiche/ Features

I tavoli refrigerati Essential offrono al professionista una serie di soluzioni funzionali per il lavoro quotidiano. Si tratta di prodotti in grado di risolvere problemi come lo spazio ridotto, la sicurezza alimentare e la necessità di una produzione costante e ininterrotta.

Tutti i tavoli offrono varie opzioni come cassetti o porte in vetro, di dimensioni snack o Gastronorm, varie lunghezze di tavolo a seconda dell'impiego, ecc.

Set completo di soluzioni pensate per la fornitura di un prodotto affidabile e versatile, che rispetta l'ambiente e ad alto rendimento.

In qualità di produttori possiamo offrire opzioni quali serrature, cassetti di dimensioni varie, unità di condensazione remote, piani realizzati con materiali sanitari spessi 50 mm, gruppo lato opposto, frequenza da 60 Hz, ecc.

Essential refrigerated counters offers to the professional a set of functional solutions for their daily tasks. A product that solves problems such as reduced space, food safety and the need for steady, interruption-free production.

All counters offer different options such as glass doors or drawers, snack or Gastronorm measures, different counter heights depending on their usage, etc.

A whole set of solutions designed to provide a reliable and versatile product, which is environmentally friendly and great value for money.

As a manufacturer we can offer options as lock for doors, different drawer dimensions, remote condensing units, worktop with sanitary backsplash of 50 mm, opposite group side, frequency 60Hz, etc

### PIANO TAVOLO

Realizzato in acciaio inox con alzatina da 100 mm, frontale piano raggiato con altezza 50 mm.

#### COUNTERTOP

Porte realizzate in acciaio inossidabile, rinforzate con spesso isolamento termico. Guarnizioni della camera di isolamento facili da sostituire.

Porte a battente dotate di ritorno automatico e tenuta magnetica sui quattro lati per incastro perfetto.

Doors made in stainless steel, strong with high thermal insulation.

The seal with isolation chambers, very easy to be replaced.

Hinged doors equipped with automatic return and magnetic seal on all four sides for a perfect fit.

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Facile regolazione in altezza e in linea con le norme sanitarie, perché muniti di sistema per la prevenzione dell'accumulo di polvere e sporcizia.

#### STAINLESS STEEL FEET

They are easily adjustable in height and meet health standards, as they have hidden screws, which prevent the accumulation of dust and dirt.

### MASSIMO ISOLAMENTO

Con conseguente efficienza energetica, massima riduzione della potenziale dispersione di aria fredda. Tutti i tavoli refrigerati Aspes sono isolati con poliuretano privo di CFC con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.

#### GREAT INSULATION

Results in energy efficiency, greatly reducing potential loss of cold air. All Aspes refrigerated counters feature injected CFC-free polyurethane with a 40 Kg/m<sup>3</sup> density.





La gamma di tavoli refrigerati offre soluzioni personalizzate per qualsiasi necessità:  
The range of refrigerated counters offers individual solutions for every need:



**Tavoli pizza con piani in granito e espositori ingredienti.**

Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.



**Tavoli refrigerati con cassetti.**

Refrigerated counters with three drawers.



**Tavoli refrigerati con porte in vetro.**

Refrigerated counters with glass doors.



**Tavoli con vano porta bacinelle GN.**

Table equipped with a removable hygienic polyethylene board.

Le finiture dei bordi anteriori del pianale e la protezione paraspruzzi da 100 mm rendono i tavoli refrigerati ergonomici e sicuri per l'uso da parte dei professionisti nel settore alberghiero.

The finishing details on the front edge of the countertop and the 100 mm splashback make refrigerated counters ergonomic and safe for professionals in the hospitality sector.



#### CONTROLLO DI TEMPERATURA

Termostato progettato per gli utenti più esigenti che permette la regolazione dei parametri di esercizio e di temperatura velocemente e facilmente. Design elegante con tastiera touch per il controllo interno continuativo della temperatura interna del tavolo. Esecuzione e controllo automatico dello sbrinamento.

#### TEMPERATURE CONTROL

Thermostat designed for the most demanding users, allows adjusting work and temperature parameters quickly and easily. Elegant design with touch-sensitive keys, monitoring the temperature inside the cabinet at all times. Performs and controls automatic defrost.



#### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

Dotata di potente unità con elevata capacità di raffreddamento per l'evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento. Facile da rimuovere grazie a un semplice sistema di guide che ne agevola la manutenzione.

#### CONDENSING UNIT

Equipped with a powerful cooling unit and a device for automatic evaporation of water from defrosting. It is easily removable through a simple guidance system that facilitates maintenance.

#### PULIZIA GARANTITA

Scarico residuo liquidi nel piano di fondo di serie.

#### GUARANTEED CLEANING

The inside surface of the refrigerated counters is completely smooth, and all internal corners are curved with a large radius, which facilitates and ensures cleaning.

**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1/ Refrigerated counters 700mm GN 1/1****TGP-135 HC****TGP-180 HC****TGP-225 HC****TAVOLI REFRIGERATI 700MM GN 1/1/ REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 / REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-135 HC	19075952	2	C	1019	249	398	1342 x 700 x 850
TGP-180 HC	19075953	3	C	1119	249	398	1792 x 700 x 850
TGP-225 HC	19075954	4	E	1919	332	593	2242 x 700 x 850



TGP-135 V HC



TGP-225 V HC



TGP-180 V HC

Tavolo con lavello.  
Counter with sink.

### TAVOLI REFRIGERATI 700MM GN 1/1 CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 WITH SINK

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso
- Foro rubinetto non presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole and syphon.
- Faucet hole not included.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guide per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

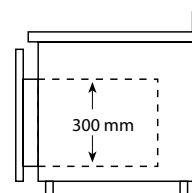
#### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-135 V HC	19075955	2	C	1019	249	398	1342 x 700 x 850
TGP-180 V HC	19075956	3	C	1119	249	398	1792 x 700 x 850
TGP-225 V HC	19075957	4	E	1919	332	593	2242 x 700 x 850

**E****Tavoli di mantenimento bassi, a cassetti/ Storage counters****Tavoli refrigerati 700mm bassi- altezza 584mm a cassetti/**

Refrigerated counters 700mm GN 1/1- 584mm high

**TGPB-180 HC**Altezza 584mm  
Height 584mm**TAVOLI REFRIGERATI 700MM BASSI- ALTEZZA 584MM A CASSETTI/  
REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 - 584MM HIGH**

- Piano di lavoro in acciaio inox con raggio curvo, 50mm di spessore senza alzatina posteriore.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Cassetti di acciaio inossidabile, con fondo perforato e sistema di scorrimento di guide telescopiche, che permettono una ritrazione massima per massimizzare la superficie di lavoro
- Sistema di chiusura di cassetti con ritorno automatico delle guide.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Heavy-duty stainless steel 50mm working top without splash-back.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface. Other drawer configurations are also available upon request.
- Self-closing sliding guides and opening stoppers.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energistica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGPB-135 HC	19075958	2	D	1019	249	398	1342 x 700 x 584
TGPB-180 HC	19075959	3	D	1194	249	398	1792 x 700 x 584
TGPB-225 HC	19075960	4	D	1635	332	593	2242 x 700 x 584



TGP-102 R

### ➤ TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 700MM GN 1/1 / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

### ➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 A CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-102 R	19039885	2	29	1042 x 700 x 850
TGP-147 R	19039927	3	29	1492 x 700 x 850
TGP-192 R	19039893	4	29	1942 x 700 x 850

**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli congelatori 700mm GN 1/1/ Freezer counters 700mm GN 1/1****TGN-135 HC****TGN-180 HC****TGN-225 HC****➤ TAVOLI CONGELATORI 700MM GN 1/1 / FREEZER COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento per prevenire l'accumulo di ghiaccio.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGN-135 HC	19076021	2	D	2212	667	364	1342 x 700 x 850
TGN-180 HC	19076022	3	D	2467	676	364	1792 x 700 x 850
TGN-225 HC	19076252	4	E	3428	951	735	2242 x 700 x 850

## Tavoli di mantenimento/ Storage counters Tavoli congelatori 700mm GN 1/1 con lavello/ Freezer counters 700mm GN 1/1 with sink



TGN-135 V HC



TGN-225 V HC



TGN-180 V HC



Tavolo con lavello.  
Counter with sink.

### TAVOLI CONGELATORI 700MM GN 1/1 CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 WITH SINK

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
  - Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso.
  - Foro rubinetto non presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Pannello vano motore con apertura anteriore.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: -16°C a -21°C in condizioni di classe climatica IV.
  - Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
  - Sink including the drainage hole and syphon.
  - Faucet hole not included.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Automatic defrosting.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
  - Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGN-135 V HC	19076023	2	D	2212	667	364	1342 x 700 x 850
TGN-180 V HC	19076024	3	D	2467	676	364	1792 x 700 x 850
TGN-225 V HC	19076255	4	E	3428	951	735	2242 x 700 x 850


**TGN-102 R**
**➤ TAVOLI CONGELATORI REMOTI 700MM GN 1/1 / GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO)**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Valvola montata in fabbrica (come opzione)
  - Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Sbrinamento automatico.
  - Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglie per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
  - Expansion valve assembled in the factory (as optional).
  - Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
  - Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
  - Forced draft evaporator.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Automatic defrosting.
  - Temperature range: from -16 °C to -21 °C, in climate Class IV conditions.
  - Shelf provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-452a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-452a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGN-102 R	19039921	2	414	1042 x 700 x 850
TGN-147 R	19039933	3	423	1492 x 700 x 850
TGN-192 R	19039941	4	436	1942 x 700 x 850





TSP-150 HC



TSP-200 HC



TSP-250 HC

## ➤ TAVOLI REFRIGERATI 600MM / REFRIGERATED COUNTERS 600MM

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

### N.B:

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-150 HC	19075961	2	C	1019	249	398	1492 x 600 x 850
TSP-200 HC	19075962	3	C	1119	249	398	2017 x 600 x 850
TSP-250 HC	19075963	4	D	1919	332	593	2542 x 600 x 850

**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli refrigerati 600mm con lavello/ Refrigerated counters 600mm with sink****TSP-150 V HC****TSP-250 V HC****TSP-200 V HC****Tavolo con lavello.**  
Counter with sink.**➤ TAVOLI REFRIGERATI 600MM CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 600MM WITH SINK**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
  - Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso.
  - Foro rubinetto non presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Pannello vano motore con apertura anteriore.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Standard: 1 griglia per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
  - Sink including the drainage hole and syphon.
  - Faucet hole not included.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Automatic defrosting.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
  - Standard: 1 set of guides per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-150 V HC	19075964	2	C	1019	249	398	1492 x 600 x 850
TSP-200 V HC	19075965	3	C	1119	249	398	2017 x 600 x 850
TSP-250 V HC	19075966	4	D	1919	332	593	2542 x 600 x 850



TSP-117 R

### ➤ TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 600MM / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 600MM

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

### ➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi.Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 A CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-117 R	19039859	2	29	1192 x 600 x 850
TSP-169 R	19039864	3	29	1717 x 600 x 850
TSP-222 R	19049033	4	29	2242 x 600 x 850

**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli congelatori 600mm/ Freezer counters 600mm****TSN-150 HC****TSN-200 HC****➤ TAVOLI CONGELATORI 600MM / FREEZER COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento per prevenire l'accumulo di ghiaccio.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- 50 mm thickness injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Internal LED light as an optional.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSN-150 HC	19076025	2	D	2212	667	364	1492 x 600 x 850
TSN-200 HC	19076026	3	D	2467	676	364	2017 x 600 x 850
TSN-250 HC	19076256	4	E	3428	951	735	2542 x 600 x 850



TSN-150 V HC



TSN-200 V HC



Tavolo con lavello.  
Counter with sink.

➤ TAVOLI CONGELATORI 600MM CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 600MM WITH SINK

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso.
- Foro rubinetto non presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole and syphon.
- Faucet hole not included.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: Set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSN-150 V HC	19076027	2	D	2212	667	364	1492 x 600 x 850
TSN-200 V HC	19076028	3	D	2467	676	364	2017 x 600 x 850
TSN-250 V HC	19076257	4	E	3428	951	735	2542 x 600 x 850

**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli congelatori remoti 600mm/ Remote freezer counters 600mm****TSN-117 R****➤ TAVOLI CONGELATORI REMOTI 600MM / REMOTE FREEZER COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -16 °C to -21 °C, in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi.Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-452a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-452a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSN-117 R	19039881	2	414	1192 x 600 x 850
TSN-169 R	19039883	3	423	1717 x 600 x 850
TSN-222 R	19039884	4	436	2242 x 600 x 850



TGP-135 PC HC

### ➤ TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 700MM GN 1/1 / DISPLAY COUNTERS 700MM GN 1/1

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
  - Luce interna opzionale.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglia per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing
  - Internal LED light as an optional.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Start-stop light switch.
  - Automatic defrosting.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Shelf Provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-135 PC HC	19075967	2	249	398	1342 x 700 x 850
TGP-180 PC HC	19075968	3	249	398	1792 x 700 x 850
TGP-225 PC HC	19075969	4	332	593	2242 x 700 x 850


**TGP-102 R PC**
**➤ TAVOLI REFRIGERATI REMOTI ESPOSITIVI 700MM GN 1/1 / REMOTE DISPLAY COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
- Luce interna opzionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing.
- Internal LED light as an optional.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-102 R PC	19075970	2	29	1042 x 700 x 850
TGP-147 R PC	19049041	3	29	1492 x 700 x 850
TGP-192 R PC	19060864	4	29	1942 x 700 x 850





TSP-150 PC HC

## ➤ TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 600MM / DISPLAY COUNTERS 600MM

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
  - Luce interna opzionale.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglia per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing
  - Internal LED light as an optional.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Start-stop light switch.
  - Automatic defrosting.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Shelf Provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-150 PC HC	19075971	2	249	398	1492 x 600 x 850
TSP-200 PC HC	19075972	3	249	398	2017 x 600 x 850
TSP-250 PC HC	19075973	4	332	593	2542 x 600 x 850



TSP-117 R PC

### ➤ TAVOLI REFRIGERATI REMOTI ESPOSITIVI 600MM / REMOTE DISPLAY COUNTERS 600MM

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
- Luce interna opzionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing.
- Internal LED light as an optional.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

### ➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi.Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-117 R PC	19075974	2	29	1192 x 600 x 850
TSP-169 R PC	19039866	3	29	1717 x 600 x 850
TSP-222 R PC	19060866	4	29	2242 x 600 x 850

## Tavoli da preparazione/ Preparation counters

### Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) / Refrigerated counter 800mm Euronorm (400x600)



TGP-150 HC



TGP-200 HC



TGP-250 HC

#### TAVOLI REFRIGERATI 800MM EURONORM (400X600) / REFRIGERATED COUNTER 800MM EURONORM (400X600)

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE. ALTO LIVELLO DI UMIDITA'
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-150 HC	19075975	2	D	1274	249	398	1492 x 800 x 850
TGP-200 HC	19075976	3	D	1398	249	398	2017 x 800 x 850
TGP-250 HC	19075977	4	E	2357	332	593	2542 x 800 x 850



## Tavoli da preparazione/ Preparation counters

### Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600)/

Refrigerated remote counter 800mm Euronorm (400x600)600mm



TGP-117 R



TGP-222 R

### TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 800MM EURONORM (400X600) / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Luce interna opzionale.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Internal LED light as an optional.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Cassettiere non disponibili

#### Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

### GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 A CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-117 R	19067325	2	29	1492 x 800 x 850
TGP-169 R	19067326	3	29	2017 x 800 x 850
TGP-222 R	19067327	4	29	2542 x 800 x 850

## Tavoli da preparazione/ Preparation counters

### Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza / Refrigerated counter 800mm for pizza Euronorm (400x600)



MMZA-200 HC



MMZA-200 7C HC



Granito con alzata a doppio livello per ottimizzare l'altezza lavoro utile di 25 cm

Countertop and sanitary splash back in granite.

### TAVOLI REFRIGERATI 800MM EURONORM (400X600) PER PREPARAZIONE PIZZA / REFRIGERATED COUNTER 800MM FOR PIZZA EURONORM (400X600)

- La composizione completa dei tavoli viene realizzata con un set composto di:
  - Tavoli refrigerati nella parte inferiore (modelli su questa pagina).
  - Espositore di ingredienti refrigerato sulla superficie (modelli alla pagina seguente).
  - Nella versione standard, il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Cassetti non disponibili.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Pannello vano motore con apertura anteriore.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- The complete composition of the tables is made up of a set consisting of:
  - Refrigerated tables at the bottom (models on this page).
  - Refrigerated ingredient exhibitor on the top (models on the following page).
  - As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Drawers are not available.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Automatic defrosting.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

#### Note:

- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MMZA-150 HC	19075978	2	D	1274	249	398	1492 x 800 x 850
MMZA-200 HC	19075979	3	D	1398	249	398	2017 x 800 x 850
MMZA-200 7C HC	19075981	2 + 7 cass	D	1274	249	398	2017 x 800 x 850
MMZA-255 HC	19075982	4	E	2357	332	593	2542 x 800 x 850
MMZA-255 7C HC	19075984	3 + 7 cass	D	1398	249	398	2542 x 800 x 850

**E****Tavoli pizza/ Preparation counters****Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza completi di vetrina/**

Refrigerated counter 800mm for pizza Euronorm (400x600) with refrigerated display

**MMZA-150 HC + MIA 154 HC****MMZA-200 HC + MIA 204 HC****MMZA-200 7C HC + MIA 204 HC****MMZA-255 HC + MIA 254 HC****MMZA-255 7C HC + MIA 254 HC****TAVOLI REFRIGERATI 800MM EURONORM (400X600) PER PREPARAZIONE PIZZA COMPLETI DI VETRINA /  
REFRIGERATED COUNTER 800MM FOR PIZZA EURONORM (400X600) WITH REFRIGERATED DISPLAY**

Modello Model	Codice Reference	N.Porte Cass. pizza	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity(W)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MMZA 150 HC+MIA 154 HC	<b>19075978 + 19076040</b>	2	249 + 102	398 + 169	1492 x 800 x 1550
MMZA 200 HC +MIA 204 HC	<b>19075979 + 19076042</b>	3	249 + 102	398 + 169	2017 x 800 x 1550
MMZA 200 7C HC +MIA 204 HC	<b>19075981 + 19076042</b>	2 - 7	249 + 102	398 + 169	2017 x 800 x 1550
MMZA 255 HC +MIA 254 HC	<b>19075982 + 19076044</b>	4	332 + 168	593 + 250	2542 x 800 x 1550
MMZA 255 7C HC +MIA 254 HC	<b>19075984 + 19076044</b>	3 - 7	249 + 168	398 + +250	2542 x 800 x 1550



MMZA-117 R



MMZA-169 R



MMZA-222 R

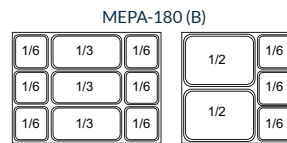
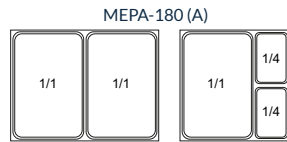
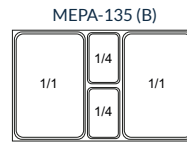
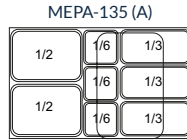
➤ TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 800MM EURONORM (400X600) PER PREPARAZIONE PIZZA /  
REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1

- Il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Cassetti non disponibili.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Valvola montata in fabbrica (come opzione)
  - Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Sbrinamento automatico.
  - Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Drawers are not available.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Remote unit condenser not supplied.
  - Expansion valve assembled in the factory (as optional).
  - Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
  - Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
  - Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Automatic defrosting.
  - Temperature range: from -2 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
  - Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MMZA-117 R	19067386	2	29	1492 x 800 x 850
MMZA-169 R	19067387	3	29	2017 x 800 x 850
MMZA-222 R	19067389	4	29	2542 x 800 x 850

**E****Tavoli da preparazione/ Preparation counters****Tavoli refrigerati per saladette / Refrigerated tables for salads****MEPA-135 HC****A-ETPZ-180 HC****➤ TAVOLI REFRIGERATI PER SALADETTE / REFRIGERATED TABLES FOR SALADS**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Luce interna opzionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B.:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

**MODELLI A-ETPZ**

- Unità neutra integrata progettata per alloggiare 8 o 10 bacinelle GN ¼ (A-ETPZ 135e A-ETPZ 180) con profondità massima di 100mm (non incluse)
- Coperchio con cerniera in acciaio inossidabile con posizione di apertura a 90°.

**MODELLI MEPA**

- Alloggiamento su piano per recipienti GN (recipienti non inclusi).
- Coperchio in acciaio inossidabile (con blocco in posizione di apertura).

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Internal LED light as an optional.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**A-ETPZ MODELS:**

- Built-in neutral unit designed to house 8 or 10 containers GN 1/4 (GTPZ-135 and GTPZ-180) of maximum 100mm depth (not included).
- Stainless steel hinged night lid with opening position at 90°.

**MEPA MODELS:**

- Saladette worktop designed to house GN containers (not included)
- Stainless steel hinged night lid with fixed opening position at 90°.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
A-ETPZ-135 HC	19076029	2	223	398	1342 x 700 x 1050
A-ETPZ-180 HC	19076030	3	414	593	1792 x 700 x 1050
MEPA-135 HC	19076031	2	223	398	1342 x 700 x 900
MEPA-180 HC	19076032	3	414	593	1792 x 700 x 900





TS-100 SP HC



TS-100 HC



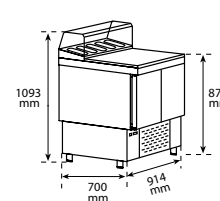
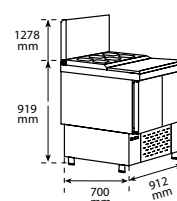
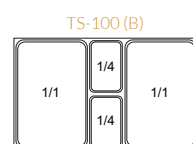
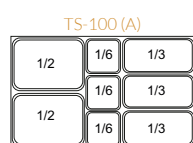
TS-100 G HC



Piano del tavolo che accoglie recipienti GN.  
Countertop that accommodates GN containers.



Tavolo con ripiano di granito ed espositore di ingredienti.  
Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.



## TAVOLI REFRIGERATI PER INSALATE, PIZZE E PANINI / REFRIGERATED TABLES FOR SALADS, PIZZA AND SANDWICHES

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico con parete termica in poliuretano iniettata ad alta pressione, densità 40 kg/m<sup>3</sup>, privo di CFC.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Unità di refrigerazione montata sul fondo.
- Serratura tavoli non disponibile.
- Porte auto-chiudente.
- Cassetti non disponibili.
- Sbrinatorio automatico.
- Munito di 1 coppia di guide scorrevoli e una mensola a griglia, di dimensioni eguali a quelle del recipiente GN 1/1, per scomparto porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Le griglie sono regolabili in altezza.
- Temperatura: -2 °C a 8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

### MODELLO TS-100 SP HC:

- Piano in acciaio inox senza paraspruzzi.
- Tavolo refrigerato per insalata con piano di lavoro.

### MODELLO TS-100 HC:

- La superficie del tavolo è in grado di ospitare i recipienti alimentari del tipo 2 x GN 1/1 di 200 mm di profondità e del tipo 2 x GN 1/4 di 100 mm di profondità (non incluso nella fornitura standard).
- Coperchio di acciaio inossidabile per recipiente dei condimenti, dotato di blocco in posizione totalmente aperta.
- Piano amovibile ed estraibile in polietilene per tritatura.

### MODELLO TS-100 G HC:

- Ripiano di lavoro in lastra di granito.
- Il tavolo può ospitare i recipienti alimentari tipo 5 x GN 1/6 da 100 mm di profondità (non inclusi nella fornitura standard) con tettuccio antistarnuto in vetro.

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Stainless steel construction.
- Forced air circulation system in the storage cabinet.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Bottom-mounted refrigerating unit.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Automatic defrosting.
- Provided with 1 couple of sliding guides and one grid shelf, with dimensions equal to those of the GN 1/1 container, per door compartment.
- Shelves are height adjustable.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: -2 °C to 8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

### MODEL TS-100 SP HC:

- Stainless steel table top without splash back.
- Refrigerated salad table with hinged lid.

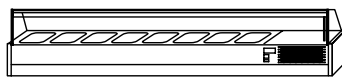
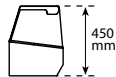
### MODEL TS-100 HC:

- Table top is capable of housing the food containers type 2 x GN 1/1 of 200 mm in depth, and type 2 x GN 1/4 of 100 mm in depth (not included in the standard supply).
- Stainless steel cover for toppings well, equipped with interlocking at full-opened position.
- Removable and pulled out polyethylene board for chopping.

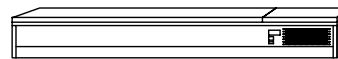
### MODEL TS-100 G HC:

- Work surface made of granite slab.
- Table top is capable of housing the food containers type 5 x GN 1/6 of 100 mm in depth (not included in the standard supply) protected with a glass canopy.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TS-100 SP HC	19076033	2	D	1133	254	398	912 x 700 x 894
TS-100 HC	19076034	2	-	-	254	398	912 x 700 x 894
TS-100 G HC	19076035	2	-	-	254	398	912 x 700 x 1050

**E****Vetrine refrigerate / Refrigerated display****Vetrine per pizza / Pizza display****MIA CX-204 HC****MIA 204 HC****Castello vetri**

450 mm

**Coperchio inox**

540 mm

**VETRINE REFRIGERATE PER ALIMENTI/PIZZA (BACINELLE GN) / REFRIGERATED DISPLAY FOR FOODSTUFFS (COLD TRAYS)**

- Interni ed esterni in acciaio inossidabile.
- Disponibile: modelli con vetro e con coperchio in acciaio inossidabile mod. CX.
- Modelli adattati per alloggiare bacinelle GN fino a 150 mm di profondità.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Unità refrigerata incorporata.
- Interruttore luce start-stop.
- Raffreddamento statico.
- Vasca non a tenuta stagna
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura: +2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Vetrine di mantenimento alimenti. A fine lavoro e TUTTI I GIORNI è necessario svuotare la vetrina riporre gli alimenti nel frigorifero. Asciugare i residui di acqua di sbrinamento della vasca prodotti dai vari sbrinamenti giornalieri. Scarico drenaggio vasca non disponibile.

- Interior and exterior made in stainless steel.
- Available: glazed models, CX models with stainless steel lid.
- Models adapted to hold GN pans up to 150 mm deep.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Refrigerating unit built in.
- Start-stop light switch.
- Not hermetic tank
- Cold plate cooling.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Temperature from +2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- Food maintenance showcases. At the end of the work and every day it is necessary to empty the showcase and store the food in the refrigerator. Dry the defrosting residues of the tank produced by the various daily defrosts. Tank drainage drain not available.

Modello Model	Codice Reference	GN Bacinelle GN Containers	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MIA CX-154 HC	19076036	6 x GN 1/3	102	169	1492 x 396 x 290
MIA CX-204 HC	19076037	9 x GN 1/3	102	169	2017 x 396 x 290
MIA CX-254 HC	19076038	12 x GN 1/3	168	250	2542 x 396 x 290
MIA-150 HC	19076039	6 x GN 1/4	102	169	1492 x 336 x 450
MIA-154 HC	19076040	6 x GN 1/3	102	169	1492 x 396 x 450
MIA-200 HC	19076041	9 x GN 1/4	102	169	2017 x 336 x 450
MIA-204 HC	19076042	9 x GN 1/3	102	169	2017 x 396 x 450
MIA-250 HC	19076043	12 x GN 1/4	168	250	2542 x 336 x 450
MIA-254 HC	19076044	12 x GN 1/3	168	250	2542 x 396 x 450



VTP-139 C SUSHI HC



VTP-175 C SUSHI HC

## ➤ VETRINE PER SUSHI / SUSHI DISPLAYS

- Vasca bassa di 1,5 cm, per alimenti, sulla quale è collocato un ripiano di fondo forato.
- Foro di scarico nella vasca per drenaggio acqua di sbrinamento verso scarico esterno.
- Doppio evaporatore superiore e inferiore per un regolare livello di umidità per il sushi.
- Raffreddamento statico.
- Porte in vetro scorrevoli.
- Temperatura di esercizio di -1°C a 2°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Controllo temperatura elettronico.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Dimensioni vasca vetrine:
  - VTP 139 C n. 6 Bacinelle gn 1/3 h 150 mm
  - VTP 175 C n. 8 Bacinelle gn 1/3 h 150 mm
- Informativa fornita per dimensionare lo spazio vasca. Bacinelle non comprese e non disponibili

### N.B:

- Possibilità di collegare lo scarico vasca dell'acqua prodotta da sbrinamenti
- In mancanza di collegamento drenaggio esterno ricordarsi di svuotare e asciugare giornalmente la vasca. Vetrine di mantenimento alimenti. A fine lavoro è necessario svuotare la vetrina riporre gli alimenti nel frigorifero.

- Integrated 1.5 cm stainless-steel base pan, perforated and ready for placing sushi plates on top.
- Water drain especially designed to make cleaning operations quicker and easier, optimum for hygiene.
- Double top and bottom evaporator for a regular level of humidity for the sushi.
- Static cooling.
- Accessible through sliding glass doors.
- Working temperature of -1°C to +2°C, in climate Class IV conditions.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Voltage: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Showcase tank dimensions:
  - VTP 139 C no. 6 trays gn 1/3 h 150 mm
  - VTP 175 C n. 8 Basins gn 1/3 h 150 mm
- Information provided to size the tub space. Basins not included and not available

### Note:

- Possibility to connect the tank drain of the water produced by defrosts
- If there is no external drain connection, remember to empty and dry the tank daily. Food maintenance showcases. At the end of the work it is necessary to empty the showcase and store the food in the refrigerator.

Modello Model	Codice Reference	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
VTP-139 C SUSHI HC	19075214	105	169	1395 x 400 x 250
VTP-175 C SUSHI HC	19075179	169	169	1750 x 400 x 250

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44  
E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)



Via F. Buffoni 31  
21012 Cassano Magnago (Va) Italy  
Tel: 0039 0331-721091  
fax 0039 0331-720948  
WhatsApp 0039 351-9601060  
[Info@aspesprofessional.it](mailto:Info@aspesprofessional.it)  
[www.aspesprofessional.it](http://www.aspesprofessional.it)