



FREEZERLINE

MADE IN ITALY



PRODUCT CATALOG CATALOGO PRODOTTI PRODUKTKATALOG CATALOGUE DE PRODUITS CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2022



PRICE LIST EFFECTIVE FROM

LISTINO VALIDO DAL
PREISLISTE GÜLTIG AB
LISTE DE PRIX VALABLE À PARTIR DE
LISTA DE PRECIOS VÁLIDA DESDE

SPECIALISTS
IN REFRIGERATION
TECHNOLOGIES

**PRODUCTS
INFORMATIONS**



GENERAL FEATURES.....	6
ENERGY SAVING.....	8
ENERGY RATING LABEL.....	10
SPARBLOCK.....	12
SERVICE	14



CATERING



REFRIGERATED CABINETS	18
-----------------------------	----

GREY	20
-------------------	----

700 Lt / 1400 Lt	25
------------------------	----

EASY	28
-------------------	----

600 Lt / 1200 Lt	33
------------------------	----

700 Lt / 1400 Lt	37
------------------------	----

PLUS	40
-------------------	----

600 Lt / 1200 Lt	45
------------------------	----

700 Lt / 1400 Lt	49
------------------------	----

Fish 700 Lt / 1400 Lt	53
-----------------------------	----

Meat 700 Lt / 1400 Lt	59
-----------------------------	----

Vegetables 700 Lt / 1400 Lt	65
-----------------------------------	----

1400 Lt - Double temperature.....	69
-----------------------------------	----

1000x1000 Cabinet	73
-------------------------	----

1900 / 2000 Roll-in	75
---------------------------	----

GOLD	76
-------------------	----

700 Lt / 1400 Lt	81
------------------------	----


1400 Lt - Double temperature.....	85
-----------------------------------	----



REFRIGERATED COUNTERS.....	88
----------------------------	----

GREY	90
-------------------	----

700	95
-----------	----

EASY	100
600	105
700	109
700 with Sink	113
Drawers	117
 PLUS	 118
600 / 600 Glass	123
700 / 700 Glass	129
700 with Sink	135
700 Remote Slim	139
660	143
760 / 760 Glass	147
 GOLD	 152
700 / 700 Glass	157
Drawers	163
 LOW-BOY	 164
490 Low-boy	169
Drawers	171
 SNACK	 172
700	177
800	181
 SALADETTE	 184
700	189
  BLAST CHILLERS	 192
 STANDARD	 194
3 / 5 / 10 Trays	199
15 Trays	201
 TOP	 202
5 / 10 / 15 Trays	207
12 - 24 / 20 Trays	209
20 - 40 Trays	211
 GOLD	 214
5 / 10 Trays	219
15 Trays	221



PAstry, ICE CREAM & CHOCOLATE



REFRIGERATED CABINETS 224

PAstry PLUS 226

700 Lt / 1400 Lt 231

PAstry GOLD 234



700 Lt / 900 Lt 239

700 Lt / 900 Lt 241

2000 Roll-in 245

ICE CREAM 246

700 Lt / 900 Lt 251



REFRIGERATED COUNTERS 254

PAstry 256

800 261

CHOCOLATE 264



800 269



BLAST CHILLERS 272

STANDARD 274

5 / 10 Trays 279

15 Trays 281

TOP 282

5 / 10 Trays 287

15 / 12 - 24 Trays 289

20 / 20 - 40 Trays 291




GOLD 294

5 / 10 Trays 299

15 Trays 301



BAKERY & PIZZA

	REFRIGERATED CABINETS	303
	REFRIGERATED CABINETS	304
	BAKERY	306
	700 Lt / 900 Lt	311
	700 Lt Retarded Prover	315
	2000 Roll-in	319
	REFRIGERATED COUNTERS	320
	BAKERY	322
	800 Retarded Prover	327
	PIZZA	330
	700	335
	Drawers 700	339
	800	345
	BLAST CHILLERS	352
	STANDARD	354
	5 / 10 / 15 Trays	359
	TOP	362
	5 / 10 / 15 Trays	367
	20 / 20 - 40 Trays	369
	GOLD	372
	5 / 10 Trays	377
	15 Trays	379

STEEL BEHAVIOUR..... 380

CLEANING PRODUCTS 386

GASTRONORM 388

TERMS AND CONDITIONS 390



LA REFRIGERAZIONE DI QUALITÀ PER IL TUO BUSINESS

Dal Santo Industries, che da più di 40 anni si conferma un'**eccellenza nel settore della lavorazione dell'acciaio Inox**.

Produciamo macchine per la refrigerazione professionale, realizzate totalmente all'interno degli stabilimenti Dal Santo Industries, a partire dal taglio laser del foglio d'acciaio Inox, fino all'assemblaggio del motore. Per questo motivo possiamo garantire una filiera controllata in tutti i suoi processi, e soluzioni rapide in linea con i bisogni del cliente. Abbiamo a disposizione **più di 700 varianti di prodotto** e siamo in grado di soddisfare le più svariate esigenze di mercato, spaziando dalla gastronomia, alla pasticceria, alla gelateria, fino al mondo della panificazione e della pizza.

Crediamo nella soddisfazione del cliente, nello sviluppo tecnologico e nel valore della qualità. **Il nostro obiettivo è fornire prodotti e servizi innovativi che hanno un valore tecnologico e che contribuiscono a migliorare la qualità della vita di chi ci sceglie.**

Progettiamo e realizziamo internamente soluzioni innovative per la refrigerazione professionale rigorosamente **made in Italy**, offrendo una vasta gamma di prodotti studiati e realizzati per garantire la massima efficienza ed affidabilità. Il nostro team di tecnici e personale altamente qualificato, grazie alla continua ricerca e ad una forte attenzione all'innovazione, è in grado di rispondere rapidamente alle richieste più esigenti dei nostri clienti, fornendo loro **soluzioni esclusive**. Ciò che contraddistingue in modo unico il nostro prodotto sono sicuramente la cura e attenzione dei dettagli, oltre all'utilizzo di materiali e componenti di alta qualità.



QUALITÄTSKÜHLUNG FÜR IHR UNTERNEHMEN

Dal Santo Industries, das seit mehr als 40 Jahren seine **Exzellenz im Bereich der Edelstahlverarbeitung bestätigt**.

Wir herstellen Maschinen für die professionelle Kühlung. Unsere Produkte werden komplett in den Werken von Dal Santo Industries hergestellt, angefangen vom Laserschneiden des Edelstahlblechs bis hin zur Montage des Motors. Aus diesem Grund können wir eine kontrollierte Lieferkette in all ihren Prozessen und schnelle Lösungen im Einklang mit den Kundenbedürfnissen garantieren. Wir haben unserem Angebot mehr als **700 Produktvarianten**. Wir sind in der Lage, die unterschiedlichsten Marktbedürfnisse zu befriedigen, von der Gastronomie, über Konditorei und Eiscreme, bis hin zur Welt der Bäckerei und Pizza.

Wir glauben an Kundenzufriedenheit, technologische Entwicklung und den Wert der Qualität. **Unser Ziel ist es, innovative Produkte und Dienstleistungen anzubieten, die einen technologischen Wert haben und die dazu beitragen, die Lebensqualität derjenigen zu verbessern, die uns wählen.**

Wir entwerfen und fertigen intern innovative Lösungen für die professionelle Kühlung streng **Made in Italy** und bieten eine breite Produktpalette, die für maximale Effizienz und Zuverlässigkeit entwickelt und hergestellt werden.

Unser Team aus Technikern und hochqualifiziertem Personal ist dank kontinuierlicher Forschung und einem starken Fokus auf Innovation in der Lage, schnell auf die anspruchsvollsten Anfragen unserer Kunden zu reagieren und ihnen **exklusive Lösungen** zu bieten. Was unsere Produkte einzigartig macht, sind sicherlich die Sorgfalt und die Liebe zum Detail sowie die Verwendung von hochwertigen Materialien und Komponenten.



QUALITY REFRIGERATION FOR YOUR BUSINESS

Dal Santo Industries, which for over 40 years has been confirmed as an **excellence in the stainless steel processing sector**.

We manufacture machines for professional refrigeration, our products are manufactured totally within the production plants of Dal Santo Industries, starting from the laser cutting of the sheet in stainless steel, up to the assembly of the motor. For this reason, we can ensure a production line with processes that are controlled in every step, and rapid solutions in line with customer needs. We have **more than 700 product variants available** and we are able to satisfy the widest variety of market needs, ranging from gastronomy to pastry-making, from ice cream to the world of bread, baked goods and pizza.

We believe in customer satisfaction, in technological development and in the value of quality. **Our goal is to provide innovative products and services that have a technological value and contribute to improving the quality of life of those who choose them.**

We internally design and create innovation solutions for professional refrigeration rigorously **made in Italy**, offering a wide range of products designed and manufactured to ensure maximum efficiency and reliability. Our team of technicians and highly-qualified personnel, thanks to constant research and great attention dedicated to innovation, is able to quickly respond to the most challenging requests of our customers, providing them with **exclusive solutions**. What makes our product unique is certainly the care and attention to detail we dedicate to each one of them, in addition to the use of high-quality materials and components.



LA RÉFRIGÉRATION DE QUALITÉ POUR VOTRE COMMERCE

Dal Santo Industries, qui depuis plus de 40 ans confirme son **excellence dans le secteur de la transformation de l'acier inox**.

Nous fabriquons des machines pour la réfrigération professionnelle. Nos produits sont entièrement fabriqués dans les usines de Dal Santo Industries, depuis la découpe au laser de la tôle en acier inox jusqu'à l'assemblage du moteur. C'est pourquoi nous pouvons garantir une chaîne d'approvisionnement contrôlée dans tous ses processus, et des solutions rapides en accord avec les besoins du client. Nous avons **plus de 700 variantes de produits disponibles**. Nous sommes en mesure de satisfaire les besoins les plus variés du marché : de la gastronomie, de la pâtisserie, des glaces, au monde de la boulangerie et de la pizza.

Nous croyons en la satisfaction du client, au développement technologique et à la valeur de la qualité. **Notre objectif est de fournir des produits et des services innovants qui ont une valeur technologique et contribuent à améliorer la qualité de vie de ceux qui nous choisissent.**

Nous concevons et réalisons en interne des solutions innovantes pour la réfrigération professionnelle strictement **made in Italy**, et offrons une large gamme de produits conçus et fabriqués pour garantir une efficacité et une fiabilité maximales.

Notre équipe de techniciens et de personnel hautement qualifié, grâce à une recherche continue et à une forte orientation vers l'innovation, est en mesure de répondre rapidement aux demandes les plus exigeantes de nos clients, en leur fournissant des **solutions exclusives**. Ce qui distingue notre produit est certainement le soin et l'attention portés aux détails, ainsi que l'utilisation de matériaux et de composants de haute qualité.



LA REFRIGERACIÓN DE CALIDAD PARA TU NEGOCIO

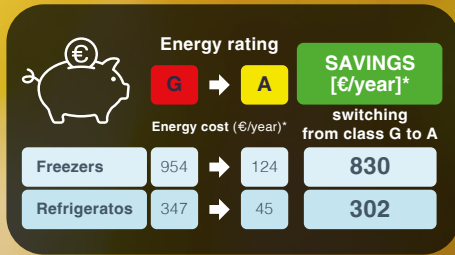
Dal Santo Industries, que desde hace más de 40 años se confirma como **una excelencia en el sector de la elaboración del acero Inox**.

Producimos máquinas para la refrigeración profesional, realizadas totalmente en el interior de los establecimientos Dal Santo Industries, a partir del corte láser de la hoja de acero Inox, hasta el ensamblaje del motor. Por este motivo podemos garantizar una cadena controlada en todos sus procesos, y soluciones rápidas en línea con las necesidades del cliente. Tenemos a disposición **más de 700 variantes de producto** y somos capaces de satisfacer las más variadas exigencias de mercado, abarcando desde la gastronomía, la pastelería, la heladería, hasta el mundo de la panificación y de la pizza.

Creemos en la satisfacción del cliente, en el desarrollo tecnológico y en el valor de la calidad. **Nuestro objetivo es proporcionar productos y servicios innovadores que tengan un valor tecnológico y que contribuyan a mejorar la calidad de la vida de quién nos elige.**

Diseñamos y realizamos internamente soluciones innovadoras para la refrigeración profesional rigurosamente **made in Italy**, ofreciendo una gran gama de productos estudiados y realizados para garantizar la máxima eficiencia y confiabilidad.

Nuestro equipo de técnicos y personal altamente cualificado, gracias a la continua búsqueda y a una fuerte atención a la innovación, es capaz de responder rápidamente a los pedidos más exigentes de nuestros clientes, proporcionándoles **soluciones exclusivas**. Lo que caracteriza a nuestro producto de modo único son seguramente el cuidado y atención de los detalles, además del uso de materiales y componentes de alta calidad.



(*) Potential savings based on data from the European Ecodesign directive and obtained by comparing class G refrigerators and freezers with equivalent class A cabinets (energy cost of 0.21 €/kWh and 503 litre volume).

CERTIFICATIONS:



The Freezerline (Dal Santo) company has availed itself of the support of IMQ to carry out tests conducted in accordance with the EMC and Low Voltage tests in accordance with the standards (EN 60335-1; EN 60335-2-89; EN 62233) on the following products: REFRIGERATED CABINETS and REFRIGERATED COUNTERS FOR COMMERCIAL USE.

Dal Santo products follow the provisions of European Regulation (EC) No 1935/2004 concerning equipment intended to come into contact with food; our components are made of materials suitable for contact with food. The Italian organization IMQ is a leader in Europe in the activity of conformity assessment. www.imq.it



Committed for years to the optimisation of our production process in complete respect for the environment.

- LEAN MANUFACTURING, SAFETY & QUALITY
- DIGITALISATION OF THE PROCESSES
- RESEARCH AND USE OF ECO-SUSTAINABLE MATERIALS
- RESEARCH & DEVELOPMENT OF GREEN PRODUCTS AND "ENERGY SAVING" DEVICES

We use only ecological refrigerant gases and latest generation insulation materials with low environmental impact.

The increased thickness of the insulation reduces dispersion of the cold air and allows the use of compressors with lower displacements, allowing the user to obtain savings in terms of consumption as well as lower noise emissions.

98% of the material of the devices is recyclable. Additionally, we guarantee correct waste disposal for the materials (according to the WEEE directive).

From the 1st of January 2022, the sole use of low environmental impact refrigerant gases is mandatory, in other words their GWP value (Global Warming Potential) will have to be lower than 150.

What does GWP (Global Warming Potential) mean?

The GWP value is the warming potential of a gas, i.e. the impact that its use could have on the greenhouse effect and global warming.

What does a product with R290 refrigerant gas entail?

The R290 refrigerant gas is the best choice to meet these needs because it has an almost zero GWP, equal to 3, which is well below the maximum value of 150 permitted by the regulation. It is, therefore, a fluid with a very low environmental impact, ideal both for maximum performance and sustainable professional refrigeration.

ALL OUR PRODUCTS ARE POWERED WITH THE R290 ECO-FRIENDLY REFRIGERANT GAS, BEAR THE CE MARKING AND THEY ARE TESTED AND CERTIFIED BY IMQ, A LEADING, SECTOR-BASED EXTERNAL CERTIFICATION BODY.



Impegnati da anni ad ottimizzare il nostro processo produttivo nel pieno rispetto dell'ambiente.

- LEAN MANUFACTURING, SAFETY & QUALITY
- DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI
- RICERCA ED UTILIZZO DI MATERIALI ECO SOSTENIBILI
- RICERCA & SVILUPPO DI PRODOTTI GREEN E DISPOSITIVI "ENERGY SAVING"

Utilizziamo solo gas refrigeranti e materiali isolanti ecologici di ultima generazione a basso impatto ambientale.

Gli elevati spessori di isolamento riducono la dispersione del freddo e permettono l'utilizzo di compressori con cilindrata inferiori, così da ottenere un risparmio in termini di consumo e minore rumorosità.

Il 98% dei materiali delle apparecchiature è riciclabile. Inoltre, garantiamo il corretto smaltimento dei materiali (secondo la normativa RAEE).

Dal 1° gennaio 2022 è obbligatorio l'utilizzo esclusivo di gas refrigeranti a basso impatto ambientale, ovvero che dovranno avere un valore GWP (Global Warming Potential) inferiore a 150.

Cosa significa GWP (Global Warming Potential)?

Il valore GWP rappresenta il potenziale riscaldamento di un gas, ovvero l'impatto che può avere il suo utilizzo sull'effetto serra e il surriscaldamento globale.

Cosa comporta un prodotto con gas refrigerante R290?

Il gas refrigerante R290 è la scelta migliore per rispondere a queste esigenze, perché ha un GWP quasi nullo, pari a 3, ben distante dal valore massimo di 150 previsto dal regolamento. Si tratta quindi di un fluido a bassissimo impatto ambientale, ideale per avere massime prestazioni e nel contempo una refrigerazione professionale sostenibile.

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO ALIMENTATI CON IL GAS ECOLOGICO REFRIGERANTE R290, DISPONGONO DI MARCHIATURA CE, E SONO TESTATI E CERTIFICATI DA IMQ, ENTE CERTIFICATORE ESTERNO, LEADER DEL SETTORE.



Wir setzen uns seit Jahren dafür ein, unseren Produktionsprozess unter voller Berücksichtigung der Umwelt zu optimieren.

- **LEAN MANUFACTURING, SICHERHEIT & QUALITÄT**
- **DIGITALISIERUNG VON PROZESSEN**
- **FORSCHUNG UND EINSATZ VON UMWELTVERTRÄGLICHEN MATERIALIEN**

Wir verwenden nur Kältemittelgase der neuesten Generation und ökologische Isoliermaterialien mit geringer Umweltbelastung.

- **FORSCHUNG & ENTWICKLUNG VON GRÜNEN PRODUKTEN UND "ENERGIESPARENDE" GERÄTEN**

Die hohen Isolierstärken reduzieren die Kälteabstrahlung und ermöglichen den Einsatz von Verdichtern mit geringerem Hubraum, um Einsparungen beim Verbrauch und einen niedrigeren Geräuschpegel zu erzielen.

98 % der Gerätematerialien sind recycelbar. Darüber hinaus garantieren wir die ordnungsgemäße Entsorgung der Materialien (gemäß der WEEE-Verordnung).

Ab dem 1. Januar 2022 ist der ausschließliche Einsatz von Kältemitteln mit geringer Umweltbelastung verpflichtend, d. h. sie müssen einen GWP-Wert (Global Warming Potential) von weniger als 150 aufweisen.

Was bedeutet GWP (Global Warming Potential - Treibhauspotential)?

Der GWP-Wert stellt das Erwärmungspotenzial eines Gases dar, also den Einfluss, den seine Nutzung auf den Treibhauseffekt und die globale Erwärmung haben kann.

Was beinhaltet ein Produkt mit Kältemittel R290?

Das Kältemittel R290 ist die beste Wahl, um diese Anforderungen zu erfüllen, da es ein GWP von fast Null hat, genauer gesagt von 3 hat. Ein Wert der deutlich unter dem von der Verordnung geforderten Höchstwert von 150 liegt. Es ist daher eine Flüssigkeit mit sehr geringer Umweltbelastung, ideal für maximale Leistung und gleichzeitig nachhaltige professionelle Kühlung.

ALLE UNSERE PRODUKTE WERDEN MIT DEM ÖKOLOGISCHEN KÄLTEMITTEL R290 BETRIEBEN, TRAGEN DIE CE-KENNZEICHNUNG UND SIND VON IMQ, EINER FÜHRENDEN EXTERNEN ZERTIFIZIERUNGSSTELLE, GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT.

Nous nous engageons depuis des années à optimiser notre processus de production dans le respect total de l'environnement.

- **LEAN MANUFACTURING, SAFETY & QUALITY**
- **NUMÉRISATION DES PROCESSUS**
- **RECHERCHE ET EMPLOI D'ÉCOMATÉRIAUX**

Nous n'utilisons que des gaz réfrigérants et des matériaux d'isolation écologiques de dernière génération.

- **RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS ET DISPOSITIFS ÉCOLOGIQUES « ENERGY SAVING »**

Les fortes épaisseurs d'isolation réduisent la dispersion du froid et permettent d'utiliser des compresseurs à plus faible cylindrée, ce qui permet de réaliser des économies en termes de consommation et de réduire les niveaux de bruit.

98 % des matériaux de l'équipement sont recyclables. En outre, nous garantissons l'élimination correcte des matériaux (conformément à la réglementation DEEE).

À partir du 1er janvier 2022, il est obligatoire d'utiliser exclusivement des fluides frigorigènes à faible impact environnemental, à savoir qu'ils devront avoir une valeur GWP (Global Warming Potential) inférieure à 150.

Que signifie GWP (Global Warming Potential) ?

La valeur GWP représente le potentiel de réchauffement global d'un gaz, à savoir l'impact que peut avoir son utilisation sur l'effet de serre et le réchauffement global.

Que comporte un produit à gaz réfrigérant R290 ?

Le gaz réfrigérant R290 est le meilleur choix pour répondre à ces exigences, car il a un GWP presque nul, égal à 3, bien loin de la valeur maximale de 150 prévue par le règlement. Il s'agit donc d'un fluide à très faible impact environnemental, idéal pour obtenir le maximum de performance, et en même temps une réfrigération professionnelle.

TOUS NOS PRODUITS SONT ALIMENTÉS AVEC LE FLUIDE FRIGORIGÈNE ÉCOLOGIQUE R290, DISPOSENT DU MARQUAGE CE, ET SONT TESTÉS ET CERTIFIÉS PAR IMQ, ORGANISME CERTIFICATEUR EXTERNE, LEADER DU SECTEUR.

Comprometidos desde hace años en optimizar nuestro proceso productivo en el respeto total del ambiente.

- **LEAN MANUFACTURING, SAFETY & QUALITY**
- **DIGITALIZACIÓN DE LOS PROCESOS**
- **BÚSQUEDA Y USO DE MATERIALES ECO SOSTENIBLES**

Utilizamos solo gas refrigerante y materiales aislantes ecológicos de última generación de bajo impacto ambiental.

- **BÚSQUEDA & DESARROLLO DE PRODUCTOS GREEN Y DISPOSITIVOS "ENERGY SAVING"**

Los elevados espesores de aislamiento reducen la dispersión del frío y permiten el uso de compresores con cilindradas inferiores, para obtener un ahorro en términos de consumo y menor ruido.

El 98% de los materiales de los aparatos es reciclable. Además, garantizamos la eliminación correcta de los materiales (según la normativa RAEE).

A partir del 1º de enero de 2022, es obligatorio el uso exclusivo de gases refrigerantes de bajo impacto ambiental, es decir, que deben tener un valor GWP (Global Warming Potential) inferior a 150.

¿Qué significa GWP (Global Warming Potential)?

El valor GWP representa el potencial de calentamiento de un gas, es decir, el impacto que su uso puede tener sobre el efecto invernadero y el calentamiento global.

¿Qué implica un producto con gas refrigerante R290?


El gas refrigerante R290 es la mejor opción para cumplir estos requisitos porque tiene un GWP casi nulo de 3, muy lejos del valor máximo de 150 que exige la normativa. Se trata, por tanto, de un fluido con un impacto medioambiental muy bajo, ideal para obtener el máximo rendimiento y, al mismo tiempo, una refrigeración profesional sostenible.


TODO NUESTROS PRODUCTOS SON ALIMENTADOS CON GAS ECOLÓGICO REFRIGERANTE R290, DISPONEN DE MARCADO CE, Y SE HAN PROBADO Y CERTIFICADO POR IMQ, ENTE CERTIFICADOR EXTERNO, LÍDER DEL SECTOR.





ENERGY RATING LABEL

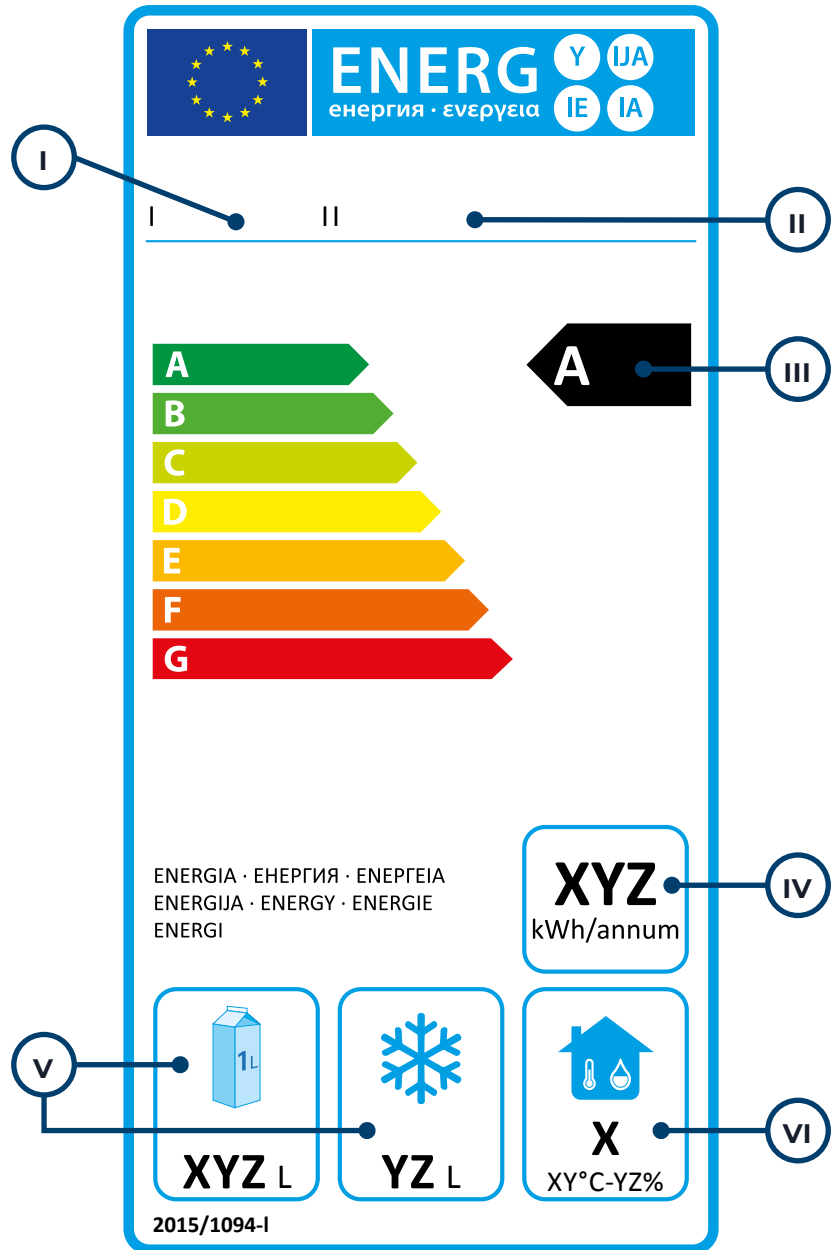
 Since July 2016, the EU energy label has been mandatory for professional plug-in refrigeration equipment placed on the market. An energy label is also required for commercial equipment.

 Da luglio 2016 l'etichetta energetica EU per gli apparecchi di refrigerazione professionale plug-in immessi sul mercato è obbligatoria. È prevista un'etichettatura energetica anche per gli apparecchi commerciali.

 Seit Juli 2016 ist das EU-Energielabel für auf den Markt gebrachte professionelle Plug-in-Kühlgeräte verpflichtend. Auch für kommerzielle Geräte ist eine Energiekennzeichnung vorgesehen.

 Depuis juillet 2016, l'étiquette énergétique de l'UE pour les appareils de réfrigération professionnels enfichables mis sur le marché est obligatoire. L'étiquetage énergétique est également prévu pour les appareils commerciaux.

 Desde julio de 2016 es obligatoria la etiqueta energética de la UE para los aparatos de refrigeración profesionales con enchufe que se comercializan. El etiquetado energético también está previsto para los aparatos comerciales.



THE LABEL PROVIDES THE FOLLOWING INFORMATION

L'ETICHETTA RIPORTA LE SEGUENTI INFORMAZIONI / DAS ENERGIELABEL ENTHÄLT FOLGENDE INFORMATIONEN / L'ÉTIQUETTE CONTIENT LES INFORMATIONS SUIVANTES / LA ETIQUETA CONTIENE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN



- I. The name or brand of the supplier;
- II. The model identification code of the supplier;
- III. The energy class (A-G) indicates the relevant efficiency, which is useful when comparing products of the same type and similar size.
- IV. Standard annual consumption which indicates the consumption in test conditions (kWh/year), useful for comparing equipment in absolute terms and roughly calculating energy costs.
- V. Dimensions (net volume, litres) of the different compartments (refrigerated or frozen).
- VI. Test room climate class (3, 4 or 5) with dry-bulb temperature (in °C) and relative humidity (in %).

The blast chillers and fridge-freezers do not have labels, however, manufacturers must provide energy consumption data and other performance-related information both on-line and in the technical documentation.



- I. Il nome o marchio del fornitore;
- II. L'identificativo del modello del fornitore;
- III. Classe energetica (A-G) definisce l'efficienza relativa, utile per confrontare prodotti della stessa tipologia e di dimensioni simili.
- IV. Consumo annuo standard che definisce il consumo in condizioni di test (kWh/anno), utile per un confronto tra apparecchi in termini assoluti e per valutarne approssimativamente i costi energetici.
- V. Dimensioni (volume netto, litri) dei differenti compartimenti (refrigerati o congelati).
- VI. Classe climatica della test room (3, 4 o 5) con la temperatura di bulbo secco (in °C) e l'umidità relativa (in %).

Gli abbattitori e i frigo-congelatori non hanno etichettatura ma i fabbricanti devono fornire i dati di consumo energetico e le altre informazioni correlate alle performance, sia online sia nella documentazione tecnica.



- I. Name oder Marke des Herstellers;
- II. Modellbezeichnung des Herstellers;
- III. Energieeffizienzklasse (A-G), die die relative Effizienz definiert; sie dient dazu, Produkte des gleichen Typ und mit ähnlichen Abmessungen vergleichen zu können.
- IV. Durchschnittlicher Jahresverbrauch, der den Verbrauch unter Testbedingungen (kWh/Jahr) definiert; er dient dazu, einen absoluten Vergleich zwischen Geräten und eine grobe Einschätzung ihrer Energiekosten machen zu können.
- V. Abmessungen (Nettovolumen, Liter) der verschiedenen Fächer (gekühlt oder tiefgekühlt).
- VI. Klimaklasse des Testraums (3, 4 oder 5) mit Trockenkugeltemperatur (in °C) und relativer Luftfeuchtigkeit (in %).

Die Schockfroster und die Kühl-Tiefkühlgeräte verfügen über keine Energiekennzeichnung, allerdings müssen die Hersteller die Daten hinsichtlich des Energieverbrauchs und andere Daten im Zusammenhang mit der Leistung sowohl online als auch in den technischen Unterlagen bereitstellen.



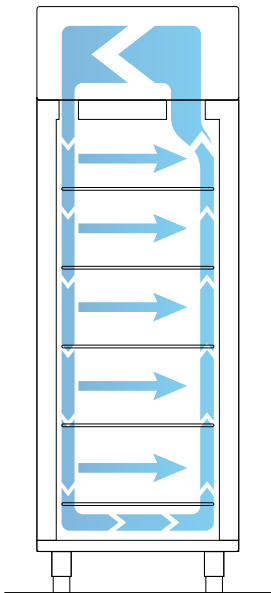
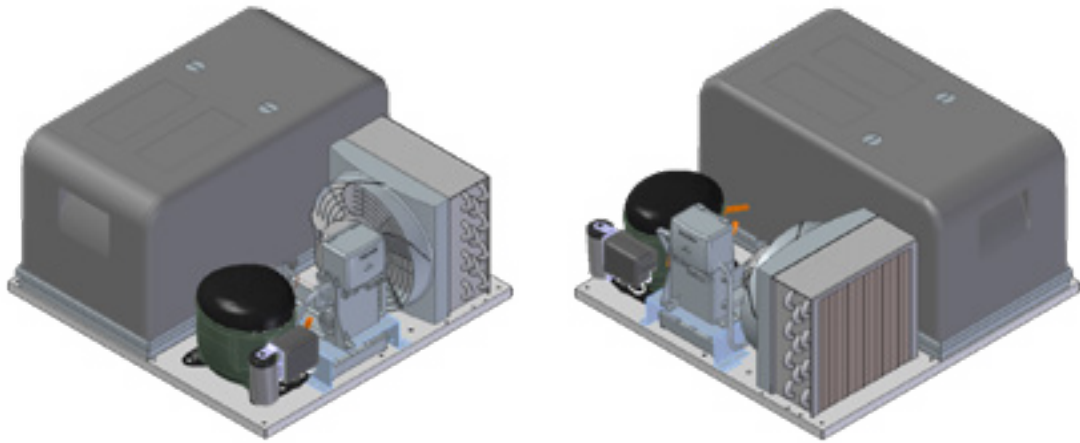
- I. Le nom ou la marque du fournisseur ;
- II. L'identifiant du modèle du fournisseur ;
- III. La classe énergétique (A-G) définit l'efficacité relative, utile pour comparer des produits de même type et de taille similaire.
- IV. La consommation annuelle standard définit la consommation dans des conditions de test (kWh/an), utile pour comparer les appareils en termes absolus et pour estimer leurs coûts énergétiques approximatifs.
- V. Dimensions (volume net, litres) des différents compartiments (réfrigérés ou congelés).
- VI. Classe climatique de la salle d'essai (3, 4 ou 5) avec température sèche (en °C) et humidité relative (en %).

Les refroidisseurs à air et les réfrigérateurs-congélateurs ne portent pas d'étiquette, mais les fabricants doivent fournir des données sur la consommation d'énergie et d'autres informations relatives aux performances, soit en ligne, soit dans la documentation technique.



- I. El nombre o la marca del proveedor;
- II. El identificador del modelo del proveedor;
- III. La clase energética (A-G) define la eficiencia relativa, que es útil para comparar productos del mismo tipo y dimensiones.
- IV. Consumo anual estándar que define el consumo en condiciones de prueba (kWh/año), útil para comparar aparatos en términos absolutos y para estimar sus costes energéticos aproximados.
- V. Dimensiones (volumen neto, litros) de los diferentes compartimentos (refrigerados o congelados).
- VI. Clase climática de la sala de pruebas (3, 4 o 5) con temperatura de bulbo seco (en °C) y humedad relativa (en %).

Los enfriadores y los frigoríficos-congeladores no están etiquetados, pero los fabricantes deben facilitar los datos de consumo energético y otra información relacionada con el rendimiento, ya sea en línea o en la documentación técnica.



SPARBLOCK IS THE HEART OF THE REFRIGERATOR.

It is the functional element with which the machine produces cold.

It has been developed by the Freezerline engineers to guarantee maximum efficiency and the best possible ventilation inside the chamber.



LO SPARBLOCK È IL CUORE DEL FRIGORIFERO.

È l'elemento funzionale grazie al quale la macchina produce il freddo.

È stato studiato dagli ingegneri Freezerline per garantire la massima efficienza e la migliore ventilazione possibile all'interno della cella.



DER SPARBLOCK IST DAS HERZSTÜCK DES KÜHLSCHRANKS.

Es ist das funktionelle Element, mit dem die Maschine die Kälte erzeugt.

Es wurde von Freezerline-Ingenieuren entwickelt, um maximale Effizienz und die bestmögliche Belüftung innerhalb der Zelle zu gewährleisten.



LE SPARBLOCK EST LE CŒUR DU RÉFRIGÉRATEUR.

C'est l'élément fonctionnel grâce auquel la machine produit le froid.

Il a été étudié par les ingénieurs Freezerline pour garantir l'efficacité maximale et la meilleure ventilation possible à l'intérieur de la cellule.



EL SPARBLOCK ES EL CORAZÓN DEL FRIGORÍFICO.

Es el elemento funcional gracias al cual la máquina produce el frío.

Ha sido estudiado por lo ingenieros Freezerline para garantizar la máxima eficiencia y la mejor ventilación posible en el interior de la cámara.

By using a removable single block, Freezerline can offer its customers a series of benefits that set it apart from its competitors who still use the traditional manufacturing system: / Con l'utilizzo del Monoblocco rimovibile, Freezerline può offrire ai suoi Clienti una serie di vantaggi che la differenziano dai competitor che utilizzano ancora il sistema di impiantistica tradizionale: / Durch den Einsatz des abnehmbaren Monoblocks kann Freezerline seinen Kunden eine Reihe von Vorteilen bieten, die sie von den Wettbewerbern, die noch das traditionelle Anlagensystem verwenden, unterscheiden: / Avec l'utilisation du Monobloc amovible, Freezerline peut offrir à ses clients une série d'avantages qui la différencient des concurrents qui utilisent encore le système d'installations traditionnel: / Con el uso del Monobloque removable, Freezerline puede ofrecer a sus Clientes una serie de ventajas que la diferencian de los competidores que utilizan todavía los sistemas de instalaciones tradicionales:

- **The single block allows quick and easy replacement in the event of a fault.** / Il monoblocco permette una rapida e facile sostituzione in caso di guasto. / Der Monoblock ermöglicht einen schnellen und einfachen Austausch im Falle von Defekt. / Le monobloc permet un remplacement rapide et facile en cas de panne. / El monobloque permite una sustitución rápida y fácil en caso de avería.
- **The replacement can be made without the need for specialised personnel.** / La sostituzione può essere effettuata senza l'ausilio di personale specializzato. / Der Austausch kann ohne Fachpersonal durchgeführt werden. / Le remplacement peut être effectué sans faire appel à un personnel spécialisé. / La sustitución puede ser realizada sin la ayuda de personal especializado.
- **Reduced machine down-time.** / Fermo macchina ridotto. / Reduzierte Maschinenausfallzeiten. / Arrêt de la machine réduit. / Parada de la máquina reducida.
- **Greater usable refrigeration space in the chamber.** / Volume utile cella refrigerata più capiente. / Größeres Nutzvolumen der Kühlzelle. / Plus grand volume utile de la cellule réfrigérée. / Volumen útil de la cámara refrigerada más amplio.
- **Uniform temperature throughout the chamber.** / Uniformità di temperatura su tutta la cella. / Gleichmäßige Temperatur in der gesamten Zelle. / Uniformité de température dans toute la cellule. / Uniformidad de temperatura en toda la cámara.


→ **Free inner compartment for easy and accurate cleaning and sanitation.** / Vano interno cella libero per una facile ed accurata pulizia ed igienizzazione. / Freier Zelleninnenraum für eine einfache und gründliche Reinigung und Desinfektion. / Compartiment intérieur de la cellule libre pour un nettoyage et une désinfection simples et soignés. / Compartimento interno de la cámara libre para una limpieza e higienización fácil y cuidadosa.

→ **On-site fault repairs.** / Riparazione del guasto in sede. / Reparatur des Defekts vor Ort. / Réparation de la panne sur place. / Reparación de la avería en la sede.

CLIMATE CLASS


CLIMATE CLASS	TEMPERATURE [°C]	RELATIVE HUMIDITY [%]	CONDENSATION POINT [°C]	MASS OF WATER VAPOR IN THE AIR [g/Kg]
3	25°C	60%	16,7	12,0
4	30°C	55%	20,0	14,8
5	40°C	40%	23,9	18,8

* Table no. 3 reported in Commission Delegated Regulation (EU) 2015/1094 of 5 May 2015 supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council with regard to the energy labelling of professional refrigerated storage cabinets/freezers. / Tabella n° 3 riportata nel Reg. Del. (UE) 2015/1094 della commissione del 05 maggio 2015 che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali. / Tabelle Nr. 3, angeführt in der del. Verordn. (UE) 2015/1094 der Kommission vom 05. Mai 2015 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von gewerblichen Kühllagerschränken. / Tableau 3 du Règ. Dél. (UE) 2015/1094 de la Commission du 05 mai 2015 complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des armoires frigorifiques professionnelles. / Tabla n° 3 incluida en el Reg. Del. (UE) 2015/1094 de la comisión del 05 de mayo de 2015 que integra la directiva 2010/30/UE del Parlamento europeo y del Consejo sobre el etiquetado energético de los armarios frigoríficos/congeladores profesionales.

 Freezerline tests all the refrigerated units in the climate chamber which are designed to:

- Optimise their operation.
- Guaranteed perfect operation even in extreme conditions.

The Freezerline refrigerated units are tested in CLIMATE CLASS 5 and tested for long periods to work in extreme conditions with an ambient temperature 40°C and relative humidity of 60%rh.

 Freezerline testa all'interno della camera climatica tutte la unità refrigeranti che vengono progettate per:

- Ottimizzare il loro funzionamento.
- Garantire la perfetta funzionalità anche in condizioni limite.

Le unità refrigeranti Freezerline vengono testate in CLASSE CLIMATICA 5, e testate per lunghi periodi a funzionare in condizione limite con una temperatura ambiente di 40°C e di umidità relativa di 60%ur.

 Freezerline testet in der Klimakammer alle Kühleinheiten, die für Folgendes entwickelt sind:

- Optimierung ihres Betriebs.
- Gewährleistung der perfekten Funktionalität auch unter Grenzbedingungen.

Kühleinheiten von Freezerline werden in KLIMAKLASSE 5 getestet und über lange Zeiträume unter Grenzbedingungen mit einer Umgebungstemperatur von 40°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60% RF betrieben.

 Freezerline teste à l'intérieur de la chambre climatique tous les groupes froid qui sont conçus pour:

- Optimiser leur fonctionnement.
- Garantir le fonctionnement parfait même dans des conditions limites.

Les groupes froid Freezerline sont testés en CLASSE CLIMATIQUE 5, et sur de longues périodes avec un fonctionnement dans des conditions limites à une température ambiante de 40°C et une humidité relative de 60%hr.

 Freezerline prueba en el interior de la cámara climática todas las unidades de refrigeración que están diseñadas para:

- Optimizar su funcionamiento.
- Garantizar la perfecta funcionalidad incluso en condiciones límite.

Las unidades refrigerantes Freezerline están probadas en CLASE CLIMÁTICA 5, y probadas por largos periodos para funcionar en condición límite con una temperatura ambiente de 40°C y de humedad relativa de 60%ur.



PACKING

IMBALLAGGI / VERPACKUNGEN / EMBALLAGES / EMBALAJES

- 

All our products are meticulously packaged, the boxes are marked with Made in Italy and bear the CE marking. The wooden packaging is fumigated according to ISPM-15 and accepted in countries all over the world. Our logistics department is on hand to assist customers on organising any type of transport and producing the documents required for export/import.
- 

Tutti i nostri prodotti sono scrupolosamente imballati, i cartoni riportano il Made in Italy e il marchio CE. Gli imballi in legno sono fumigati a norma ISPM-15 e accettati in tutti i paesi del mondo. Il nostro reparto logistico è a disposizione del cliente per organizzare ogni tipo di trasporto e produrre i documenti necessari per l'esportazione/importazione.
- 

Alle unsere Produkte werden sorgfältig verpackt, die Kartons tragen das Made in Italy und die CE-Kennzeichnung. Die Holzverpackungen werden gemäß ISPM-15 begast und in allen Ländern der Welt akzeptiert. Unsere Logistikabteilung steht dem Kunden zur Verfügung, um alle Arten von Transporten zu organisieren und die notwendigen Dokumente für den Export/Import zu erstellen.
- 

Tous nos produits sont scrupuleusement emballés, et 'Made in Italy' et le marquage CE sont apposés sur les cartons. Les emballages en bois sont fumigés conformément à la norme ISPM-15 et acceptés dans tous les pays du monde. Notre département logistique est à la disposition du client pour organiser tous les types de transport et pour produire les documents nécessaires pour l'exportation/importation.
- 

Todos nuestros productos están escrupulosamente embalados, los cartones muestran el Made in Italy y la marca CE. Los embalajes de madera son fumigados en la norma ISPM-15 y aceptados en todos los países del mundo. Nuestro departamento logístico está a disposición del cliente para organizar cada tipo de transporte y producir los documentos necesarios para la exportación/importación.

PRODUCT INFORMATION

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUKTINFORMATIONEN / INFORMATIONS SUR LE PRODUIT / INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

 **A MAJOR STEP TO BE BY YOUR SIDE IN YOUR WORK. ALL OF FREEZERLINE'S TECHNICAL/COMMERCIAL MATERIAL AVAILABLE, 24 HOURS A DAY, 7 DAYS A WEEK.**

At any time you like, you can rapidly check technical and commercial documents that are updated in real time, even in the presence of your customers, from smartphones and tablets:

 **UN GRANDE PASSO PER AFFIANCARTI NEL TUO LAVORO. TUTTO IL MATERIALE TECNICO FREEZERLINE A TUA DISPOSIZIONE, 24 ORE SU 24, 7 GIORNI SU 7.**

In qualsiasi momento potrai consultare, velocemente, documenti tecnici e commerciali aggiornati in tempo reale, anche di fronte ai tuoi clienti, da smartphone e tablet:

 **EIN GROSSER SCHRITT, UM SIE BEI IHRER ARBEIT ZU UNTERSTÜTZEN. DAS GESAMTE TECHNISCHE/KOMMERZIELLE MATERIAL VON FREEZERLINE STEHT IHNEN 24 STUNDEN AM TAG UND 7 TAGE DI WOCHE ZUR VERFÜGUNG.**

Sie können jederzeit schnell technische und kommerzielle Dokumente über Smartphones und Tablets einsehen - auch vor Ihren Kunden -, die in Echtzeit aktualisiert werden:

 **UN GRAND PAS POUR VOUS SOUTENIR DANS VOTRE TRAVAIL. TOUT LE MATÉRIEL TECHNIQUE/COMMERCIAL DE FREEZERLINE À VOTRE DISPOSITION, 24 HEURES SUR 24, 7 JOURS SUR 7.**

À tout moment, vous pourrez consulter, rapidement, des documents techniques et commerciaux mis à jour en temps réel, même devant vos clients, à partir de smartphones et de tablettes:

 **UN GRAN PASO PARA AYUDARTE EN TU TRABAJO. TODO EL MATERIAL TÉCNICO FREEZERLINE A TU DISPOSICIÓN, 24 HORAS AL DÍA, 7 DÍAS A LA SEMANA.**

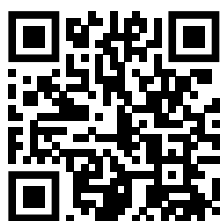
En cualquier momento podrás consultar, rápidamente, documentos técnicos y comerciales actualizados en tiempo real, incluso frente a tus clientes, desde smartphone y tableta:

TECHNICAL DOC. / DOC. TECNICA / TECHNISCHE DOKUMENTATION / DOC. TECHNIQUE / DOC. TÉCNICA

- **Technical manuals** / Manuali tecnici / Technische Handbücher / Manuel techniques / Manuales técnicos
- **Technical diagrams** / Schede tecniche / Technische Datenblätter / Fiches techniques / Fichas técnicas
- **Electrical diagrams** / Schemi elettrici / Elektrische Schaltpläne / Schémas de câblage / Esquemas eléctricos
- **Refrigerator diagrams** / Schemi frigoriferi / Kühlpläne / Schémas de réfrigération / Esquemas frigoríficos
- **Symbols for the systems (3D/2D)** / Simboli per gli impianti (3D/2D) / Symbole für die Anlagen (3D/2D) / Symboles pour les installations (3D/2D) / Símbolos para las instalaciones (3D/2D)
- **Tutorials** / Tutorial / Tutorial / Tutoriels / Tutorial
- **Technical bulletins** / Bollettini tecnici / Technische Berichte / Bulletins techniques / Boletines técnicos
- **Fault finding** / Ricerca guasti / Fehlersuche / Recherche défauts / Búsqueda de averías
- **Forms** / Modulistica / Formulare / Formulaire / Formularios

COMMERCIAL DOC. / DOC. COMMERCIALE / KOMMERZIELLE UNTERLAGEN / DOC. COMMERCIAL / DOC. COMERCIAL

- **Company profile** / Company profile / Unternehmensprofil / Profil de la société / Perfil de la compañía
- **Product presentation** / Presentazione prodotti / Produktpräsentation / Présentation produits / Presentación de productos
- **Certifications** / Certificazioni / Zertifizierungen / Certifications / Certificaciones
- **Brochures** / Brochure / Broschüre / Brochures / Folletos
- **Finished products price list** / Listino prodotto finito / Preisliste des Fertigprodukts / Liste des prix produit fini / Catálogo producto terminado
- **Logos** / Loghi / Logos / Logos / Logos
- **HD product photos** / Foto prodotti HD / HD-Produktfotos / Photos produits HD / Foto de los productos HD



CONNECT TO THE WEBSITE USING THE QR CODE

COLLEGATI AL PORTALE TRAMITE IL QR CODE / VERBINDUNG ZUM PORTAL ÜBER EINEN QR-CODE / CONNECTEZ-VOUS AU PORTAIL À TRAVERS LE CODE QR / CONECTADOS AL PORTAL A TRAVÉS DEL CÓDIGO QR

DAL-SANTO.AFTERSALESTOOLS.COM





CATERING



REFRIGERATED CABINETS

ARMADI REFRIGERATI / KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES / ARMARIOS REFRIGERATOS





GREY

700

1400



EASY

600

1200

700

1400



PLUS

600

1200

700

1400

700 / 1400 Fish

700 / 1400 Meat

700 / 1400 Vegetables

1400 Double temperature

1000 x 1000

Roll-In



GOLD

700

1400

1400 Double temperature






NEW


GREY LINE


REFRIGERATED CABINETS

 **External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber.**

 Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox alimentare.

 Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel.

 Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture.

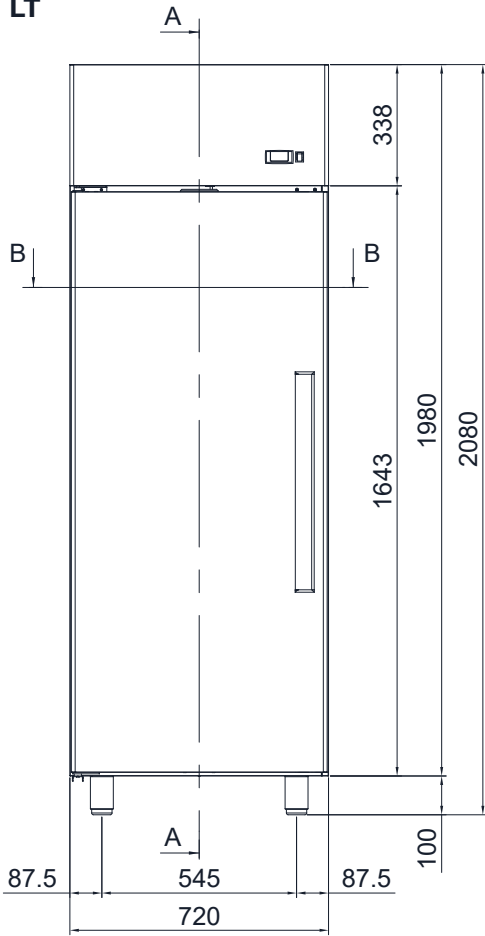
 Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

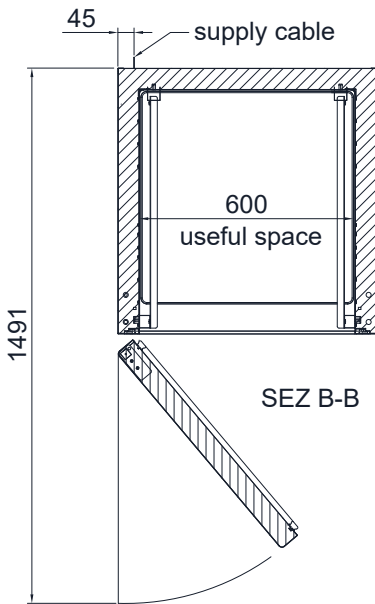
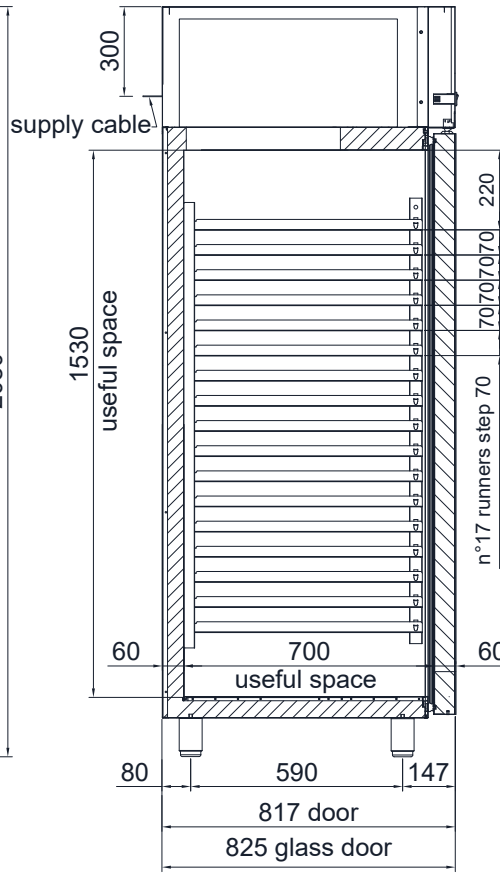




700 LT



SEZ A-A



A. Section plane

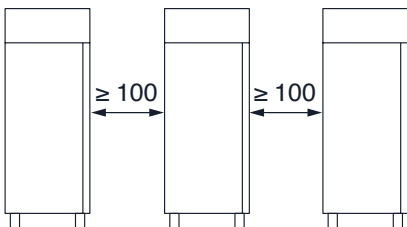
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

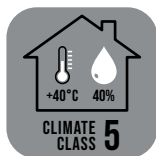
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

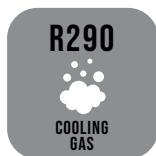
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



- Equipped with a single-piece ventilated cooling unit, featuring a tropical compressor easy to remove from its casing.**
- Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato.
- Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist.
- Équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable par la coque et tropicalisé.
- Equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado.



- External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox per uso alimentare. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



🇬🇧 Cabinets supplied standard with 60 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 50mm thick door features an ergonomic handle.

- 🇮🇹** Isolamento di spessore 60mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 50mm con maniglia ergonomica.
- 🇩🇪** 60 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 50 mm mit ergonomischem Griff.
- 🇫🇷** Isolation sur les armoires standards de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 50 mm et une poignée ergonomique.
- 🇪🇸** Aislamiento en armarios estándar con espesor de 60 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 50mm de espesor y está provista de tirador ergonómico.



🇬🇧 Capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.

- 🇮🇹** Controllore digitale touch capacitivo, rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
- 🇩🇪** Digitale Steuerung mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.
- 🇫🇷** Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
- 🇪🇸** Panel de control digital táctil capacitivo, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



OPTIONAL:



🇬🇧 Supplied standard with: no.3 plastic-coated grills and no.6 stainless steel "C" guides for 600-700 l cabinets, no.6 plastic-coated grills and no.12 stainless steel "C" guides for 1200-1400 l cabinets.

- 🇮🇹** Dotazione di serie: n°3 griglie plastificate e n°6 guide inox a "C" per armadi 600-700 lt, n°6 griglie plastificate e n°12 guide inox a "C" per armadi 1200-1400 lt.
- 🇩🇪** Serienmäßige Ausstattung: 3 Plastifizierte Gitter und 6 C-förmige Schienen aus Edelstahl für Schränke mit 600-700 l, 6 mit Kunststoff beschichtete Gitter und 12 C-förmige Schienen aus Edelstahl für Schränke mit 1.200-1.400 l.
- 🇫🇷** Fourniture de série: 3 grilles plastifiées et 6 rails en inox en «C» pour les armoires de 600-700 litres, 6 grilles plastifiées et 12 rails en inox en «C» pour les armoires de 1200-1400 litres.
- 🇪🇸** Equipamiento de serie: n°3 rejillas plastificadas y n°6 guías en acero inoxidable en "C" para armarios 600-700 lt, n°6 rejillas plastificadas y n°12 guías en acero inoxidable en "C" para armarios 1200-1400 lt.



1 Door

700 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PXCC070ANFL	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	117	131
PXCC070DBFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	130	144



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W720 D815 H2080

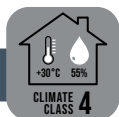
W750 D860 H2240

60mm (Door 50mm)



1 Glass Door

700 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PXCC070ANGLFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	111	125
PXCC070DBGLFL	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	550 W	165	185



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W720 D825 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 50mm)



2 Door

1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PXCC140ANFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	193	215
PXCC140DBFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	700 W	221	243



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

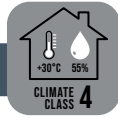
W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 50mm)



2 Glass Door



1400 Lt



Model

PXCC140ANGLFL



Energy Rating

G



Temperature

(0/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

600 W



Net Weight

183



Gross Weight

205

PXCC140DBGLFL

G

(-22/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

720 W

108

120



Grilles included

N.6 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D825 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

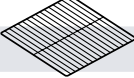
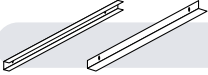

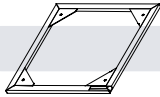

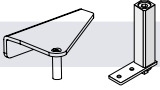
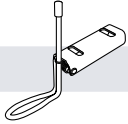
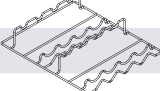
60mm (Door 50mm)

- * **External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber.** / Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox alimentare. / Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel. / Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture. / Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario.



Accessories:

700 Lt / 1400 Lt

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	PKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	LOWER FRAME:		
	DC0100	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	700
	DC0101	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	1400
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMEAS	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	EASY
	PKITCERSXARMEAS	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	EASY
	PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
	PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors
	DOOR OPENING PEDAL:		
	M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 800 Cabinets
	BOTTLE RACK:		
	M14817	Bottle rack inox grid / Griglia inox porta bottiglie / Flaschenhalter aus Edelstahl / Porte-bouteilles en acier inoxydable / Botellero de acero inoxidable	700 / 1400



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido




NOTE


Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.





EASY LINE


REFRIGERATED CABINETS

 ***The Easy line combines product efficiency, reliability and sturdiness, at a truly advantageous price.***

 La linea Easy mette insieme caratteristiche di efficienza, affidabilità e robustezza del prodotto ad un prezzo molto vantaggioso.

 Die Linie Easy vereint die Eigenschaften von Effizienz, Zuverlässigkeit und Robustheit des Produkts zu einem sehr vorteilhaften Preis.

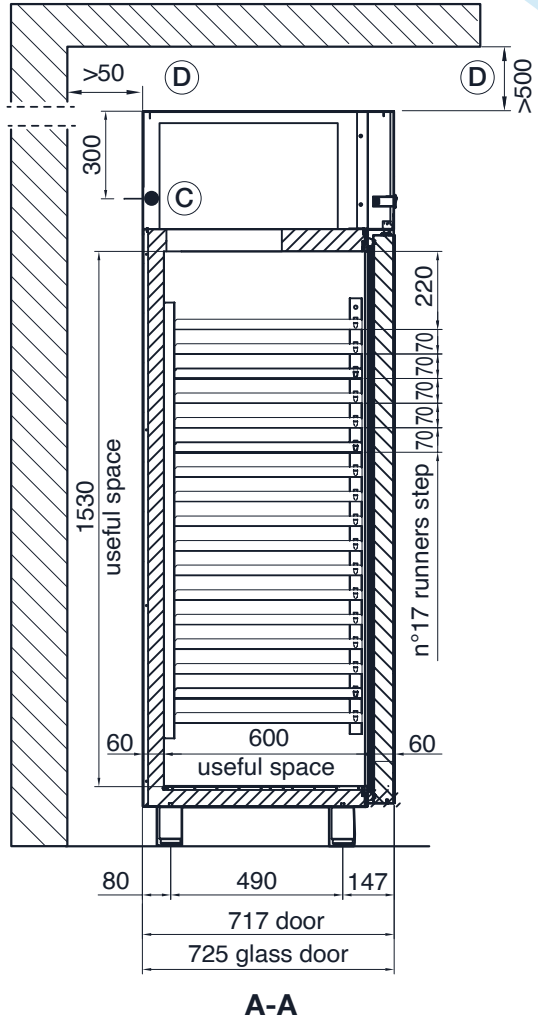
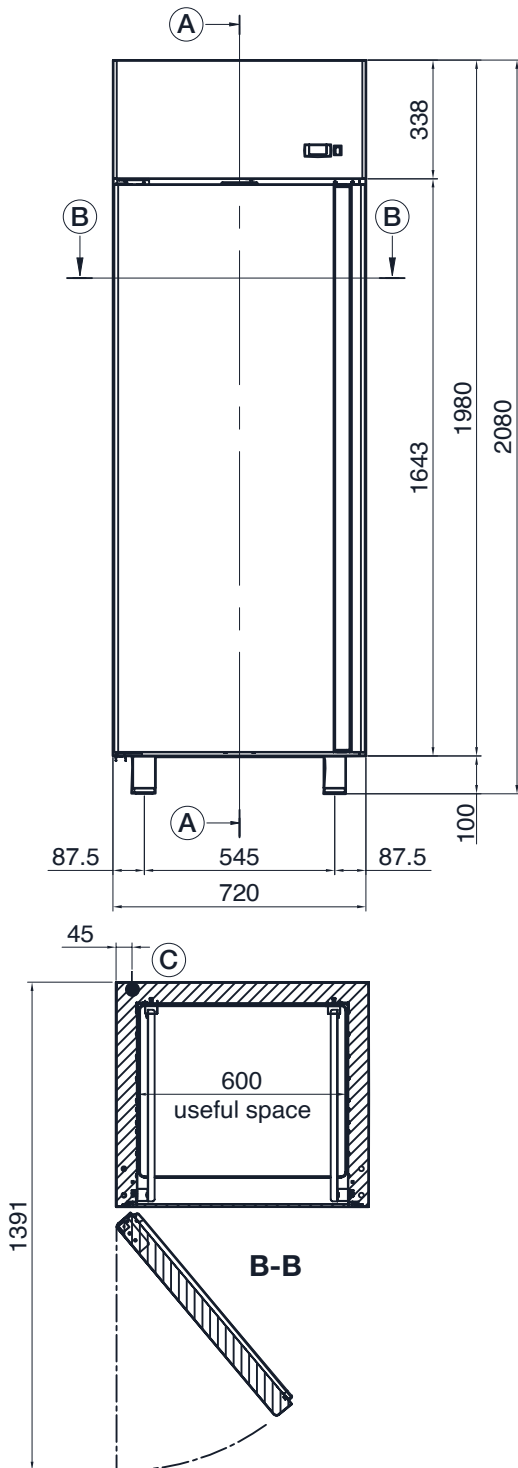
 La gamme Easy réunit les caractéristiques d'efficacité, de fiabilité et de robustesse du produit à un prix très avantageux.

 La línea Easy reúne características de eficiencia, fiabilidad y robustez del producto a un precio muy conveniente.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



600 LT



A. Section plane

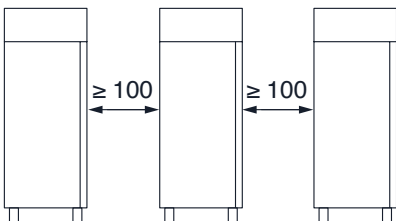
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

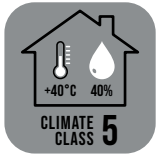
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

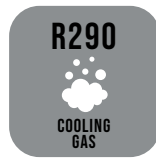
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- 🇬🇧 **Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- 🇮🇹 Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- 🇩🇪 Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- 🇫🇷 Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- 🇪🇸 Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).








- 🇬🇧 **Equipped with a single-piece ventilated cooling unit, featuring a tropical compressor easy to remove from its casing.**
- 🇮🇹 Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato.
- 🇩🇪 Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist.
- 🇫🇷 Équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable par la coque et tropicalisé.
- 🇪🇸 Equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado.



- 🇬🇧 **The structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external back panel, top panel and bottom panel, which are in galvanized metal. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- 🇮🇹 Struttura in acciaio inox AISI 304 ad eccezione di schiena, tetto e fondo esterni, che sono in lamiera galvanizzata. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- 🇩🇪 Der Aufbau besteht AISI 304 mit Ausnahme der Rückseite, der Oberseite und des Bodens, die aus galvanisiertem Blech bestehen, aus Edelstahl. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- 🇫🇷 La structure est en acier inox AISI 304 à l'exception de la paroi arrière, du toit et du fond extérieur qui sont en tôle galvanisée. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 🇪🇸 La estructura es de acero inoxidable AISI 304, a excepción del respaldo, del techo y del fondo exterior que son en chapa galvanizada. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.







 **Cabinets supplied standard with 60 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 50mm thick door features an ergonomic handle along its entire length.**

-  Isolamento di spessore 60mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 50mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza.
-  60 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 50 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür.
-  Isolation sur les armoires standards de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 50 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur.
-  Aislamiento en armarios estándar con espesor de 60 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 50mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo.




 **Capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**





-  Controllore digitale touch capacitivo, rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitale Steuerung mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



OPTIONAL:



 **Supplied standard with: no.3 plastic-coated grills and no.6 stainless steel "C" guides for 600-700 l cabinets, no.6 plastic-coated grills and no.12 stainless steel "C" guides for 1200-1400 l cabinets.**

-  Dotazione di serie: n°3 griglie plastificate e n°6 guide inox a "C" per armadi 600-700 lt, n°6 griglie plastificate e n°12 guide inox a "C" per armadi 1200-1400 lt.
-  Serienmäßige Ausstattung: 3 Plastifizierte Gitter und 6 C-förmige Schienen aus Edelstahl für Schränke mit 600-700 l, 6 mit Kunststoff beschichtete Gitter und 12 C-förmige Schienen aus Edelstahl für Schränke mit 1.200-1.400 l.
-  Fourniture de série: 3 grilles plastifiées et 6 rails en inox en «C» pour les armoires de 600-700 litres, 6 grilles plastifiées et 12 rails en inox en «C» pour les armoires de 1200-1400 litres.
-  Equipamiento de serie: n°3 rejillas plastificadas y n°6 guías en acero inoxidable en "C" para armarios 600-700 lt, n°6 rejillas plastificadas y n°12 guías en acero inoxidable en "C" para armarios 1200-1400 lt.



1 Door

600 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECC060ANFL	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	104	116
PECC060DBFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	107	119



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - 530x530

W720 D715 H2080

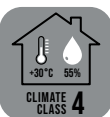
W750 D760 H2240

60mm (Door 50mm)



1 Glass Door

600 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECC060ANGLFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	114	126
PECC060DBGLFL	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	550 W	126	138



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - 530x530

W720 D725 H2080

W750 D760 H2240

60mm (Door 50mm)



2 Door

1200 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECC120ANFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	165	185
PECC120DBFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	700 W	175	195



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - 530x530

W1440 D715 H2080

W1465 D760 H2240

60mm (Door 50mm)

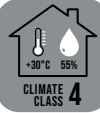
 (0/+10°C) → AIR DEFROST
(-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST

 **R290**

600 Lt / 1200 Lt 



2 Glass Door



1200 Lt



Model

PECC120ANGLFL



Energy Rating

F



Temperature

(0/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

600 W



Net Weight

186



Gross Weight

206

PECC120DBGLFL

E

(-22/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

720 W

213

233



Grilles included

N.6 - 530x530



Dimensions (mm)

W1440 D725 H2080



Packing (mm)

W1465 D760 H2240



Thickness

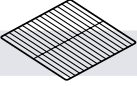
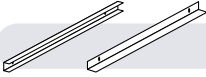


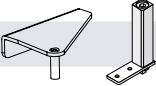
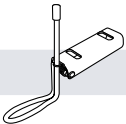
60mm (Door 50mm)

CATERING



Accessories:

600 Lt / 1200 Lt

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14805	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	530x530 mm
	M14807	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	530x530 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA60	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	600 / 1200
	PKITGUA60	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	600 / 1200
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMEAS	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	EASY
	PKITCERSXARMEAS	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	EASY
	PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
	PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors
	DOOR OPENING PEDAL:		
	M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 900 Cabinets



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



1 Door

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECC070ANFL	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	107	121
PECC070DBFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	111	125



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W720 D815 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 50mm)



1 Glass Door

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECC070ANGLFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	117	131
PECC070DBGLFL	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	550 W	130	144



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W720 D825 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 50mm)



2 Door

1400 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECC140ANFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	173	195
PECC140DBFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	700 W	183	205



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 50mm)

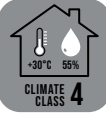
 (0/+10°C) → AIR DEFROST
(-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST

 R290

700 Lt / 1400 Lt 



2 Glass Door



1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PECC140ANGLFL	G	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	193	215
PECC140DBGLFL	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	720 W	221	243



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D825 H2080

W1465 D860 H2240

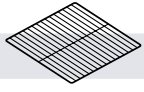
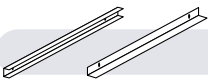

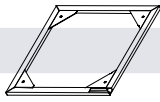
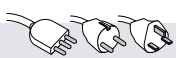
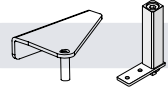
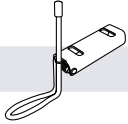
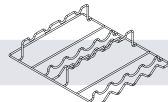
60mm (Door 50mm)

CATERING



Accessories:

700 Lt / 1400 Lt

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	PKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	LOWER FRAME:		
	DC0100	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	700
	DC0101	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	1400
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMEAS	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	EASY
	PKITCERSXARMEAS	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	EASY
	PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
	PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors
	DOOR OPENING PEDAL:		
	M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 900 Cabinets
	BOTTLE RACK:		
	M14817	Bottle rack inox grid / Griglia inox porta bottiglie / Flaschenhalter aus Edelstahl / Porte-bouteilles en acier inoxydable / Botellero de acero inoxidable	700 / 1400



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



NOTE


Lined area for notes, consisting of horizontal lines.




PLUS LINE


REFRIGERATED CABINETS

 *The Plus line is synonymous with elegance, reliability, sturdiness and ease of use.*

 La linea Plus è sinonimo di eleganza, affidabilità, robustezza e praticità d'uso.

 Die Linie Plus ist ein Synonym für Eleganz, Zuverlässigkeit, Robustheit und Anwenderfreundlichkeit.

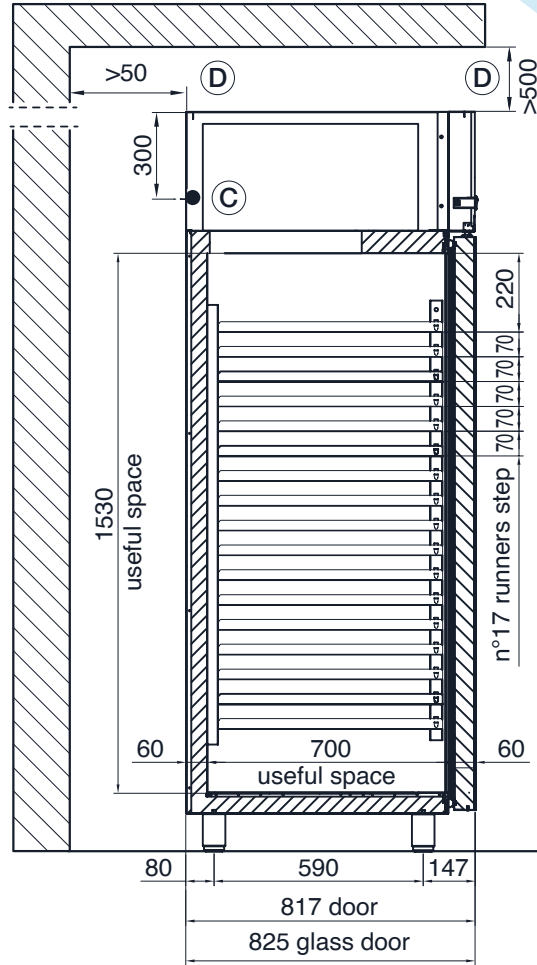
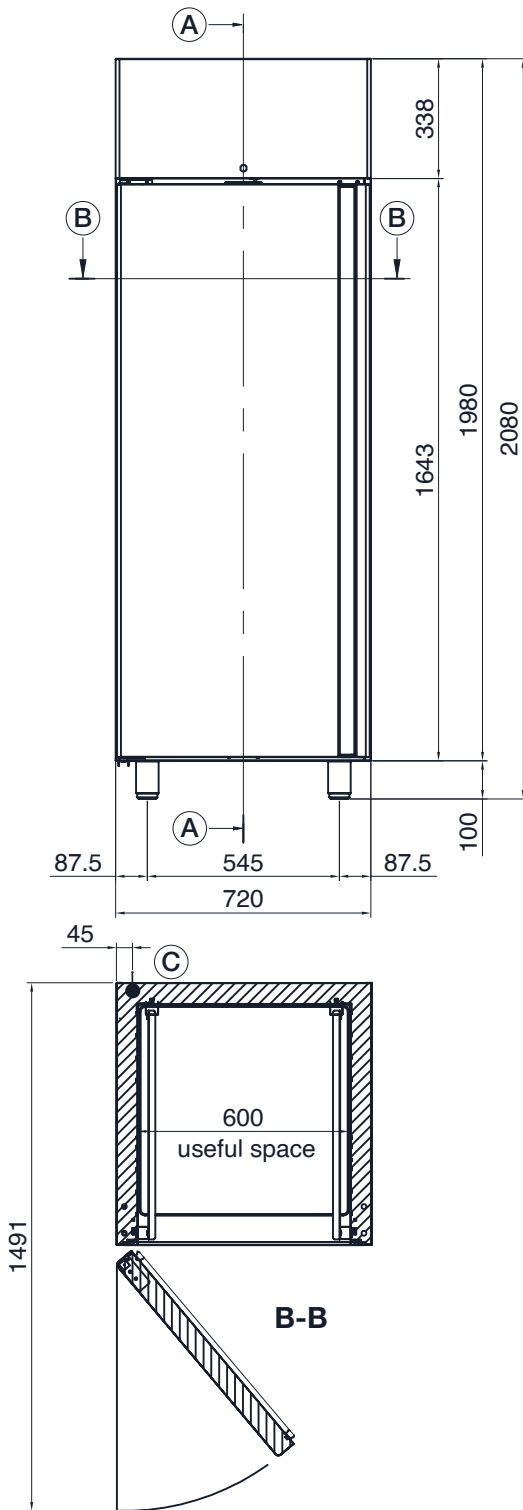
 La ligne Plus est synonyme d'élégance, fiabilité, robustesse et facilité d'utilisation.

 La línea Plus es sinónimo de elegancia, fiabilidad, robustez y comodidad de uso.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



700 LT



A. Section plane

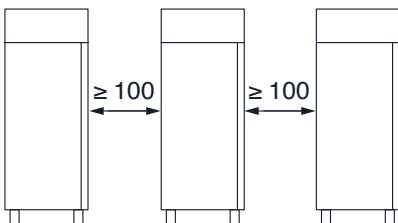
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

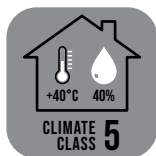
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

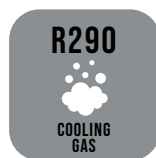
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



- Packaged ventilated refrigeration unit with tropical compressor, easy to remove from its casing with improved energy efficiency.**
- Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato con un'efficienza energetica migliore.
- Einheit Monoblock mit Umluftkühlung, die leicht vom Gehäuse abnehmbar und tropentauglich ist und eine verbesserte Energieeffizienz aufweist.
- Groupe frigorifique ventilé monobloc, facile à retirer la coque et tropicalisé avec une meilleure efficacité énergétique.
- Grupo monobloque de refrigeración ventilada, que se puede retirar fácilmente de la estructura y tropicalizado con una mejor eficiencia energética.



- The structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external back panel, top panel and bottom panel, which are in galvanized metal. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- Struttura in acciaio inox **AISI 304** ad eccezione di schiena, tetto e fondo esterni, che sono in lamiera galvanizzata. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der Aufbau besteht **AISI 304** mit Ausnahme der Rückseite, der Oberseite und des Bodens, die aus galvanisiertem Blech bestehen, aus Edelstahl. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- La structure est en acier inox **AISI 304** à l'exception de la paroi arrière, du toit et du fond extérieur qui sont en tôle galvanisée. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- La estructura es de acero inoxidable **AISI 304**, a excepción del respaldo, del techo y del fondo exterior que son en chapa galvanizada. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



🇬🇧 Cabinets supplied standard with 60 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 60mm thick door features an ergonomic handle along its entire length.

🇮🇹 Isolamento di spessore 60mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 60mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza.

🇩🇪 60 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 60 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür.

🇫🇷 Isolation sur les armoires standards de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 60 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur.

🇪🇸 Aislamiento en armarios estándar con espesor de 60 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 60mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo.



OPTIONAL:



🇬🇧 Capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.

🇮🇹 Controllore digitale touch capacitivo, rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.

🇩🇪 Digitale Steuerung mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.

🇫🇷 Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.

🇪🇸 Panel de control digital táctil capacitivo, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



OPTIONAL:



🇬🇧 Supplied standard with: plastic-coated grills and stainless steel "C" guide, lock and key, under-panel light.

🇮🇹 Dotazione di serie: griglie plastificate e guide inox a "C", serratura con chiave, luce sotto al pannello comandi.

🇩🇪 Serienmäßige Ausstattung: Plastifizierte Gitter und C-förmige Schienen aus Edelstahl, Schloss mit Schlüssel und Licht unter dem Steuerungspaneel.

🇫🇷 Fourniture de série: grilles plastifiées et rails en inox en «C», serrure à clé, éclairage sous le panneau de commande.

🇪🇸 Equipamiento de serie: rejillas plastificadas y guías en acero inoxidable en "C", cerradura de llave, luz debajo del panel de mandos.



1 Door

600 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC060ANFL	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	108	120
PPCC060D2FL	A	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	109	121
PPCC060DBFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	112	124
PPCC060GNMRFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	95	107
PPCC060GTMRFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	96	108



Grilles included

N.3 - 530x530



Dimensions (mm)

W720 D715 H2080



Packing (mm)

W750 D760 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Doors

600 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC060AN2PFL	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	113	125
PPCC060D22PFL	A	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	114	126
PPCC060DB2PFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	117	129
PPCC060GNMR2PFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	100	112
PPCC060GTMR2PFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	101	113



Grilles included

N.4 - 530x530



Dimensions (mm)

W720 D715 H2080



Packing (mm)

W750 D760 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



1 Glass Door

600 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC060ANGLFL	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	118	130
PPCC060D2GLFL	B	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	118	130
PPCC060DBGFLFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	550 W	126	138
PPCC060GNMRGLFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	105	117
PPCC060GTMRGLFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	110	122



Grilles included

N.3 - 530x530



Dimensions (mm)

W720 D725 H2080



Packing (mm)

W750 D760 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Doors

1200 Lt



 R452a
 REMOTE UNIT →

Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC120ANFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	170	190
PPCC120D2FL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	171	191
PPCC120DBFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	700 W	181	201
PPCC120GNMRFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	155	175
PPCC120GTMRFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	158	178



Grilles included

N.6 - 530x530



Dimensions (mm)

W1440 D715 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



3 Doors

1200 Lt



 R452a
 REMOTE UNIT →

Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC120AN3PFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	175	195
PPCC120D23PFL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	176	196
PPCC120DB3PFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	700 W	186	206
PPCC120GNMR3PFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	160	180
PPCC120GTMR3PFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	163	183



Grilles included

N.7 - 530x530



Dimensions (mm)

W1440 D715 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



4 Doors

1200 Lt



 R452a
 REMOTE UNIT →

Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC120AN4PFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	182	202
PPCC120D24PFL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	181	201
PPCC120DB4PFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	700 W	191	211
PPCC120GNMR4PFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	167	187
PPCC120GTMR4PFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	170	190



Grilles included

N.8 - 530x530



Dimensions (mm)

W1440 D715 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240

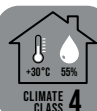


Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Glass Doors



1200 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC120ANGLFL

G

(0/+10°C)

AC230V 1N+T 50Hz

600 W

188

208

PPCC120D2GLFL

G

(-2/+10°C)

AC230V 1N+T 50Hz

600 W

189

209

PPCC120DBGLFL

D

(-22/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

720 W

222

242

PPCC120GNMRGLFL

-

(0/+10°C)

AC230V 1N+T 50Hz

60 W

173

193

PPCC120GTMRGLFL

-

(-22/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

60W / 600 W

195

215



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - 530x530

W1440 D725 H2080

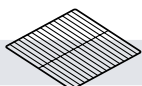
W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



Accessories:

600 Lt / 1200 Lt



Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14805

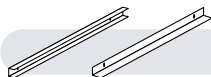
Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

530x530 mm

M14807

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

530x530 mm



COUPLE OF RUNNERS:

PKITGLA60

S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a "L" / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L

600 / 1200

PKITGUA60

S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"

600 / 1200



CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

-



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

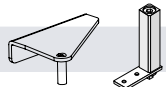
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXARMPL

Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA

PLUS

PKITCERSXARMPL

Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ

PLUS

PKITCERDXARMG

Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA

EASY / PLUS
Glass doors

PKITCERSXARMG

Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ

EASY / PLUS
Glass doors



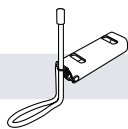
(0/+10°C) → AIR DEFROST

(-2/+10°C) (-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST



R290

600 Lt / 1200 Lt

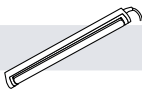


DOOR OPENING PEDAL:

M14814

Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta

Only for:
600 / 700 / 900
Cabinets



LIGHT KIT:

PKITLED600

N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led

Cabinets: 600 / 700
Counters: 2 doors

PKITLED1200

N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led

Cabinets: 1200 / 1400
Counters: 3 / 4 Doors



CONNECTION KIT:

PKITWFPL

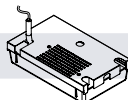
Kit Wi-Fi

PLUS

PKITBLPL

Kit Bluetooth

PLUS

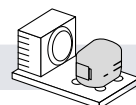


CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND

Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación

-



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

600 / 700 - TN
50Hz (R452a)

M18617

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

600 / 700 - BT
50Hz (R452a)

M18618

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

1200 / 1400 - TN
50Hz (R452a)

M18619

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

1200 / 1400 - BT
50Hz (R452a)

M18633

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

600 / 700 - TN
60Hz (R452a)

M18620

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

600 / 700 - BT
60Hz (R452a)

M18634

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

1200 / 1400 - TN
60Hz (R452a)

M18635

[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto

1200 / 1400 - BT
60Hz (R452a)

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386



Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



1 Door

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC070ANFL	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	111	125
PPCC070D2FL	A	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	112	126
PPCC070DBFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	115	129
PPCC070GNMRFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	98	112
PPCC070GTMRFLL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 300 W	99	113



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W720 D815 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



2 Doors

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC070AN2PFL	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	116	130
PPCC070D22PFL	A	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	117	131
PPCC070DB2PFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	530 W	120	134
PPCC070GNMR2PFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	117
PPCC070GTMR2PFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 300 W	104	118



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.4 - GN 2/1 - 650x530

W720 D815 H2080

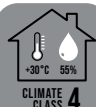
W750 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



1 Glass Door

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC070ANGLFL	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	121	135
PPCC070D2GLFL	C	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	121	135
PPCC070DBGFLFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	550 W	133	147
PPCC070GNMRGLFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	108	122
PPCC070GTMRGLFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 300 W	113	127



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W720 D825 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



(0/+10°C) → AIR DEFROST
(-2/+10°C) (-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST



R290

700 Lt / 1400 Lt



2 Doors

1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC140ANFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	178	200
PPCC140D2FL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	179	201
PPCC140DBFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	189	211
PPCC140GNMRFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	163	185
PPCC140GTMRFLL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	166	188



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



3 Doors

1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC140AN3PFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	183	205
PPCC140D23PFL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	184	206
PPCC140DB3PFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	194	216
PPCC140GNMR3PFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	168	190
PPCC140GTMR3PFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	171	193



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.7 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



4 Doors

1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC140AN4PFL	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	190	212
PPCC140D24PFL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	189	211
PPCC140DB4PFL	C	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	199	221
PPCC140GNMR4PFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	175	197
PPCC140GTMR4PFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	178	200



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.8 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



2 Glass Doors



1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC140ANGLFL	G	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	196	218
PPCC140D2GLFL	G	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	197	219
PPCC140DBGLFL	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	870 W	230	252
PPCC140GNMRGLFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	181	203
PPCC140GTMRGLFL	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	203	225



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D825 H2080

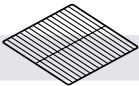
W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



Accessories:

700 Lt / 1400 Lt



Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14804

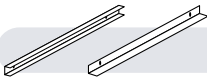
Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

GN 2/1
530x650 mm

M14808

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

GN 2/1
530x650 mm



COUPLE OF RUNNERS:

PKITGLA70

S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L

700 / 1400

PKITGUA70

S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"

700 / 1400

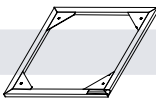


CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

-



LOWER FRAME:

DC0100

Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario

700

DC0101

Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario

1400



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



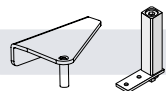
(0/+10°C) → AIR DEFROST

(-2/+10°C) (-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST



R290

700 Lt / 1400 Lt



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXARMPL	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	PLUS
PKITCERSXARMPL	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	PLUS
PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors



DOOR OPENING PEDAL:

M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 900 Cabinets
---------------	--	--



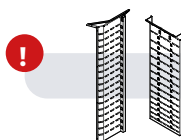
LIGHT KIT:

PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors



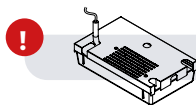
CONNECTION KIT:

PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



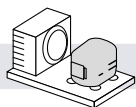
DUCTING KIT:

PKITCANA07	Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm	700
PKITCANA14	Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm	1400



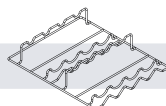
CONDENSATE EVAPOTARION KIT:

PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-
-------------------	---	---



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
M18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
M18618	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	1200 / 1400 - TN 50Hz (R452a)
M18619	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	1200 / 1400 - BT 50Hz (R452a)
M18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
M18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)
M18634	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	1200 / 1400 - TN 60Hz (R452a)
M18635	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	1200 / 1400 - BT 60Hz (R452a)



BOTTLE RACK:


M14817	Bottle rack inox grid / Griglia inox porta bottiglie / Flaschenhalter aus Edelstahl / Porte-bouteilles en acier inoxydable / Botellero de acero inoxidable	700 / 1400
---------------	--	------------





CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386


! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido




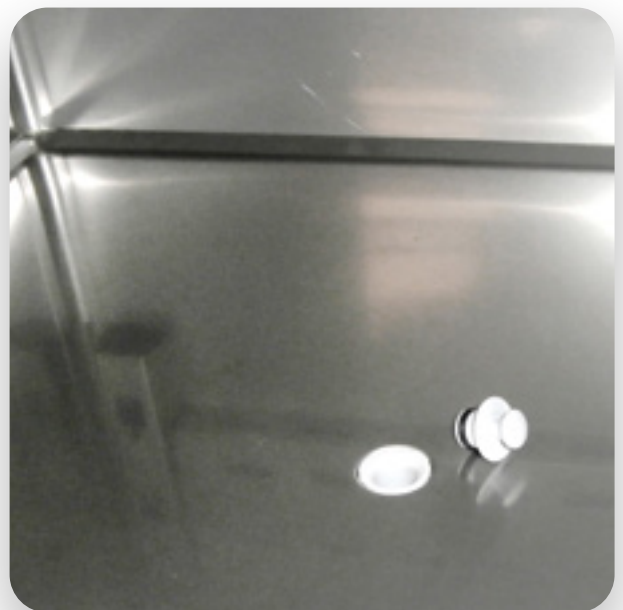
 **Cabinet completely made in stainless steel AISI 304.**
Inside rear channel with air distribution slots.
Standard equipment: polypropylene fish trays GN 1/1 with false bottom. Bottom drain hole with water collection pan.

 **Armadio realizzato totalmente in acciaio inox AISI 304.**
Canalizzazione interna asolata di distribuzione aria.
Vaschette polipropilene GN 1/1 con falso fondo in dotazione standard. Scarico inferiore con vaschetta di raccolta acqua.

 **Gehäuse voll aus Edelstahl AISI 304.**
Inner Kanal mit Luftverteilung Schlitzten.
Standardaustattung: polypropylen Fish Behälter GN 1/1 mit Senkboden. Unterablaufloch mit Becken für Wassersammlung.

 **Armoire entièrement en acier inox AISI 304.**
Canalisation intérieure avec des rainures pour la distribution d'air.
Equipement standard: bac poisson GN 1/1 en polypropylène avec faux fond. Trou de déchargement inférieur avec bac pour l'eau.

 **Armario realizado totalmente en acero inoxidable AISI 304.**
Canalización interna de distribución de aire con ranuras.
Cubetas en polipropileno GN 1/1 con falso fondo en equipamiento estándar. Descarga inferior con cubeta de recogida de agua.





ELECTRIC DEFROST



R290

Fish 700 Lt / 1400 Lt



1 Door

Fish 700 Lt



Model

PPCC070D2FHFL



Energy Rating

A



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

320 W



Net Weight

118



Gross Weight

132



Trays included

N.6 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W720 D815 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Doors

Fish 700 Lt



Model

PPCC070D22PFHFL



Energy Rating

A



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

320 W



Net Weight

123



Gross Weight

137



Trays included

N.6 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W720 D815 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240



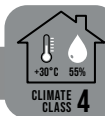
Thickness

60mm (Door 60mm)



1 Glass Door

Fish 700 Lt



Model

PPCC070D2GLFHFL



Energy Rating

D



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

340 W



Net Weight

128



Gross Weight

142



Trays included

N.6 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W720 D825 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Doors

Fish 1400 Lt



Model

PPCC140D2FHFL



Energy Rating

D



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W



Net Weight

189



Gross Weight

211



Trays included

N.12 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



3 Doors

Fish 1400 Lt



Model

PPCC140D23PFHFL



Energy Rating

D



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W



Net Weight

194



Gross Weight

216



Trays included

N.12 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



4 Doors

Fish 1400 Lt



Model

PPCC140D24PFHFL



Energy Rating

D



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W



Net Weight

199



Gross Weight

221



Trays included

N.12 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



ELECTRIC DEFROST

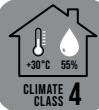


R290

Fish 700 Lt / 1400 Lt



4 Doors



CLIMATE CLASS 4



LED LIGHT

Fish 1400 Lt



Model

PPCC140D2GLFHFL



Energy Rating

G



Temperature

(-5/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

600 W



Net Weight

220



Gross Weight

242



Trays included

N.12 GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness


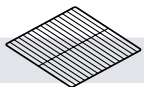
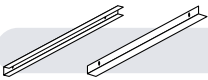

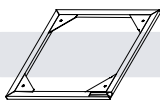
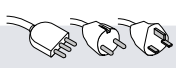
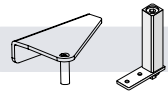
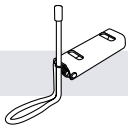
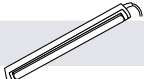

60mm (Door 60mm)

CATERING



Accessories:

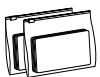
Fish 700 Lt / 1400 Lt

Cod.	Description	Type
 <p>TRAY WITH FALSE BOTTOM:</p>		
PKITVP11	Polypropylene fish/vegetables tray with false bottom / Vaschetta polipropilene con falso fondo per pesce/verdura / Polypropylen Fish/Gemüse Behälter mit Senkboden / Bac poisson /legumes en polypropylène avec faux fond / Cubeta en polipropileno con falso fondo para pescado/verdura	GN 1/1
 <p>GRIDS:</p>		
M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
 <p>COUPLE OF RUNNERS:</p>		
PKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
PKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
 <p>CASTORS KIT:</p>		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
 <p>LOWER FRAME:</p>		
DC0100	Cabinet lower frame for mansory base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	700
DC0101	Cabinet lower frame for mansory base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	1400
 <p>CABLE KIT WITH PLUG:</p>		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
 <p>DOOR HINGES KIT (STANDARD):</p>		
PKITCERDXARMPL	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	PLUS
PKITCERSXARMPL	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	PLUS
PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors
 <p>DOOR OPENING PEDAL:</p>		
M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 900 Cabinets
 <p>LIGHT KIT:</p>		
PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors
 <p>CONNECTION KIT:</p>		
PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS




NOTE

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

 **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



MAX 200 KG




INTERNAL AIR CONVEYOR





UPPER HOOK RACK FOR MEAT





PLASTICISED GRIDS

 **Inside rear channel with air distribution slots.**
Upper hook rack.
Plastic grids GN 2/1.

 **Canalizzazione interna asolata di distribuzione aria.**
Gancera interna superiore.
Griglie plastificate GN 2/1.

 **Inner Kanal mit Luftverteilung Schlitzten.**
Obere Hakenleiste.
Kunststoff-Gitter GN 2/1.

 **Canalisation intérieure avec des rainures pour la distribution d'air.**
Suspension pour crochets supérieure.
Grilles plastifiées GN 2/1.

 **Canalización interna de distribución de aire con ranuras.**
Elemento con ganchos interno superior.
Rejillas plastificadas GN 2/1.





ELECTRIC DEFROST



R290

Meat 700 Lt / 1400 Lt



1 Door

Meat 700 Lt



Model

PPCC070D2MEFL



Energy Rating

A



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

320 W



Net Weight

117



Gross Weight

131



Grilles included

N.2 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W720 D815 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Doors

Meat 700 Lt



Model

PPCC070D22PMEFL



Energy Rating

A



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

320 W



Net Weight

122



Gross Weight

136



Grilles included

N.4 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W720 D815 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240

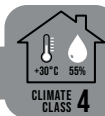


Thickness

60mm (Door 60mm)



1 Glass Door



Meat 700 Lt



Model

PPCC070D2GLMEFL



Energy Rating

D



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

340 W



Net Weight

127



Gross Weight

141



Grilles included

N.2 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W720 D825 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



2 Doors

Meat 1400 Lt



Model

PPCC140D2MEFL



Energy Rating

D



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W



Net Weight

187



Gross Weight

209



Grilles included

N.4 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



3 Doors

Meat 1400 Lt



Model

PPCC140D23PMEFL



Energy Rating

D



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W



Net Weight

192



Gross Weight

214



Grilles included

N.4 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



4 Doors

Meat 1400 Lt



Model

PPCC140D24PMEFL



Energy Rating

D



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W



Net Weight

197



Gross Weight

219



Grilles included

N.4 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



ELECTRIC DEFROST



R290

Meat 700 Lt / 1400 Lt



4 Doors



Meat 1400 Lt



Model

PPCC140D2GLMEFL



Energy Rating

G



Temperature

(-2/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

600 W



Net Weight

206



Gross Weight

228



Grilles included

N.4 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

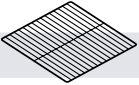
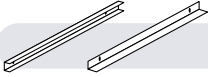
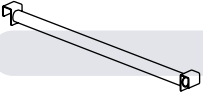

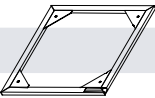

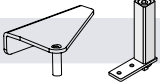
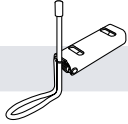
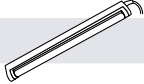
60mm (Door 60mm)

CATERING



Accessories:

Meat 700 Lt / 1400 Lt

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	PKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
	UPPER HOOK RACK FOR MEAT:		
	DC7392	Upper hook rack for meat cabinets / Tubo gancera armadio carne / Oberer Rohr für Fleischhaken / Tube pour crochets supérieure armoire pour viande / Tubo para ganchos superiores armario carne	700
	DC7397	Upper hook rack for meat cabinets / Tubo gancera armadio carne / Oberer Rohr für Fleischhaken / Tube pour crochets supérieure armoire pour viande / Tubo para ganchos superiores armario carne	1400
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	LOWER FRAME:		
	DC0100	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	700
	DC0101	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	1400
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMPL	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	PLUS
	PKITCERSXARMPL	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	PLUS
	PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
	PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors
	DOOR OPENING PEDAL:		
	M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 900 Cabinets
	LIGHT KIT:		
	PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
	PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors



CONNECTION KIT:

PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS

NOTE

Lined area for writing notes.



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



INTERNAL
AIR CONVEYOR



POLYPROPYLENE
TRAYS GN 1/1



Inside rear channel with air distribution slots.

Polypropylene trays GN 1/1 with corresponding stainless steel runners.



Canalizzazione interna asolata di distribuzione aria.

Vaschette in polipropilene GN 1/1 con relative guide inox.



Inner Kanal mit Luftverteilung Schlitzen.

Polypropylen Behälter GN 1/1 mit entsprechenden Edelstahl Führungsschienen.



Canalisation intérieure avec des rainures pour la distribution d'air.

Bac GN 1/1 en polypropylène avec glissières correspondants en acier inox.



Canalización interna de distribución de aire con ranuras.

Cubetas en polipropileno GN 1/1 con respectivas guías en acero inoxidable.



**ELECTRIC DEFROST****R290****Vegetables 700 Lt / 1400 Lt****1 Door**

Vegetables 700 Lt



Model

PPCC070D2VEFL

Energy Rating

D

Temperature

(-2/+10°C)

Voltage

AC230V 1N+T 50Hz

Absorbed power

320 W

Net Weight

127

Gross Weight

141

Trays included

N.12 GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

W720 D815 H2080

Packing (mm)

W750 D860 H2240

Thickness

60mm (Door 60mm)**2 Doors**

Vegetables 700 Lt



Model

PPCC070D22PVEFL

Energy Rating

D

Temperature

(-2/+10°C)

Voltage

AC230V 1N+T 50Hz

Absorbed power

320 W

Net Weight

132

Gross Weight

146

Trays included

N.10 GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

W720 D815 H2080

Packing (mm)

W750 D860 H2240

Thickness

60mm (Door 60mm)**2 Doors**

Vegetables 1400 Lt



Model

PPCC140D2VEFL

Energy Rating

D

Temperature

(-2/+10°C)

Voltage

AC230V 1N+T 50Hz

Absorbed power

580 W

Net Weight

207

Gross Weight

229

Trays included

N.24 GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080

Packing (mm)

W1465 D860 H2240

Thickness

60mm (Door 60mm)



3 Doors

Vegetables 1400 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC140D23PVEFL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	212	234



Trays included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.22 GN 1/1 530x325

W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



4 Doors

Vegetables 1400 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC140D24PVEFL	D	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	217	239



Trays included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 GN 1/1 530x325

W1440 D815 H2080

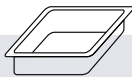
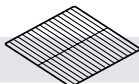
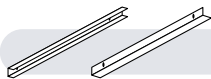
W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



Accessories:

Vegetables 700 Lt / 1400 Lt

	Cod.	Description	Type
	TRAY:		
	M12520	Polypropylene fish/vegetables tray / Vaschetta polipropilene per pesce/verdura / Polypropylen Fish/Gemüse Behälter / Bac poisson/legumes en polypropylène / Cubeta en polipropileno para pescado/verdura	GN 1/1
	GRIDS:		
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	PKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400



CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)



LOWER FRAME:

DC0100

Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario

700

DC0101

Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario

1400



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

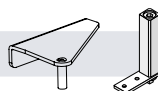
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXARMPL

Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA

PLUS

PKITCERSXARMPL

Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ

PLUS

PKITCERDXARMG

Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA

EASY / PLUS
Glass doors**PKITCERSXARMG**

Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ

EASY / PLUS
Glass doors

DOOR OPENING PEDAL:

M14814

Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta

Only for:
600 / 700 / 900
Cabinets



LIGHT KIT:

PKITLED600

N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led

Cabinets: 600 / 700
Counters: 2 doors

PKITLED1200

N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led

Cabinets: 1200 / 1400
Counters: 3 / 4 Doors



CONNECTION KIT:

PKITWFPL

Kit Wi-Fi

PLUS

PKITBLPL

Kit Bluetooth

PLUS

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



2 Doors

1400 Lt - Double temperature



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC140AN+ANFL	A+A	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	214	236
PPCC140AN+D2FL	A+A	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	215	237
PPCC140AN+DBFL	A+C	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+580 W	218	240
PPCC140DB+DBFL	C+C	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580+580 W	222	244
PPCC140GN+GNMRFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	188	210
PPCC140GN+G2MRFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	188	210
PPCC140GN+GTMRFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	189	211
PPCC140GT+GTMRFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	189	211



Grilles included

N.6 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



3 Doors

1400 Lt - Double temperature



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC140AN+AN3PFL	A+A	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	219	241
PPCC140AN+D23PFL	A+A	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	220	242
PPCC140AN+DB3PFL	A+C	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+580 W	223	245
PPCC140DB+DB3PFL	C+C	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580+580 W	227	249
PPCC140GN+GNMR3PFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	193	215
PPCC140GN+G2MR3PFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	193	215
PPCC140GN+GTMR3PFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	194	216
PPCC140GT+GTMR3PFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	194	216



Grilles included

N.7 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1440 D815 H2080



Packing (mm)

W1465 D860 H2240



Thickness

60mm (Door 60mm)



(0/+10°C) → AIR DEFROST
(-2/+10°C) (-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST



R290

1400 Lt - Double temperature



4 Doors

1400 Lt - Double temperature



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC140AN+AN4PFL	A+A	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	224	246
PPCC140AN+D24PFL	A+A	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	225	247
PPCC140AN+DB4PFL	A+C	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320+580 W	228	250
PPCC140DB+DB4PFL	C+C	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580+580 W	232	254
PPCC140GN+GNMR4PFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	198	220
PPCC140GN+G2MR4PFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	198	220
PPCC140GN+GTMR4PFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	199	221
PPCC140GT+GTMR4PFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	199	221



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.8 - GN 2/1 - 650x530

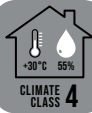
W1440 D815 H2080

W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



2 Glass Doors



CLIMATE CLASS 4



LED LIGHT

1400 Lt - Double temperature



Model



Energy Rating



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PPCC140AN+ANGLFL	C+C	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340+340 W	234	256
PPCC140AN+D2GLFL	C+C	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340+340 W	235	257
PPCC140AN+DBGLFL	C+D	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	340+600 W	246	268
PPCC140DB+DBGLFL	D+D	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	600+600 W	258	280
PPCC140GN+GNMRGLFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	208	230
PPCC140GN+G2MRGLFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	208	230
PPCC140GN+GTMRGLFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	217	239
PPCC140GT+GTMRGLFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	226	248



R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1440 D825 H2080

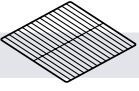
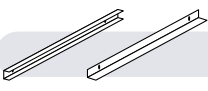

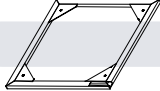
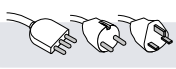
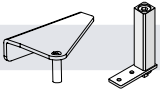
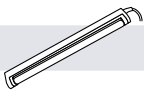

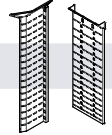
W1465 D860 H2240

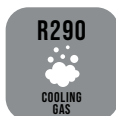
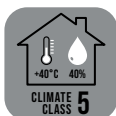
60mm (Door 60mm)



Accessories:

1400 Lt - Double temperature

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylenlitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	PKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	LOWER FRAME:		
	DC0101	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	1400
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMPL	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	PLUS
	PKITCERSXARMPL	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	PLUS
	PKITCERDXARMG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS Glass doors
	PKITCERSXARMG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS Glass doors
	LIGHT KIT:		
	PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
	PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors
	CONNECTION KIT:		
	PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
	PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS
	DUCTING KIT:		
	PKITCANA07	Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm	700
	PKITCANA14	Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm	1400



Upper single-piece cooling unit with automatic defrost and condensate evaporation.

Unità refrigerante a monoblocco superiore con sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento.

Monoblock-Kühlereinheit oben mit automatischer Abtaufunktion und Verdampfung des beim Abtauen entstehenden Wassers.

Unité de réfrigération à monobloc supérieur avec dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage.

Unidad refrigerante 'monobloque' superior con descongelación automática y evaporación del agua de descongelación.

Handle with lock and key.

Maniglia con serratura a chiave.

Griff mit Schloss und Schlüssel.

Poignée avec serrure à clé.

Tirador con cerradura de llave.

Internal capacity 1400 l.

Capacità interna 1400 lt.

Fassungsvermögen im Inneren 1.400 l.

Capacité intérieure 1400 litres

Capacidad interna 1400 lt.

Net door space 680x1600(h).

Dimensioni nette passaggio porta 680x1600(h).

Nettoabmessungen des Türauslasses 680 x 1600 (h).

Dimensions nettes du passage de porte 680x1600(h).

Dimensiones netas paso puerta 680x1600(h).

Rounded food-safe internal sanitary profiles in PVC.

Profili sanitari raggiati all'interno in PVC per uso alimentare.

Nicht schneidende, abgerundete Kanten mit Innenseite aus lebensmittelgeeignetem PVC.

Profils sanitaires rayonnés à l'intérieur en PVC alimentaire.

perfiles sanitarios con interior curvo en PVC para uso alimentario



Removable panels in AISI 304 stainless steel or pre-coated in white.

Pannelli smontabili in lamiera inox AISI 304 o preverniciata bianca interno ed esterno.

Abnehmbaren Platten aus Blech aus Edelstahl AISI 304 oder mit weiß vorlackierter Innen- und Außenseite

Panneaux démontables en tôle inox AISI 304 ou pré-peinte en blanc à l'intérieur et à l'extérieur.

Paneles desmontables en chapa de acero inoxidable AISI 304 o prepintada blanca interior y exterior.

Panel thickness 70mm.

Spessore pannelli 70mm.

Durchmesser der Platten 70 mm.

Épaisseur des panneaux 70 mm.

Espesor de los paneles 70mm.

Upper control panel with digital controller.

Pannello comandi superiore con controllore digitale.

Steuerungspaneel oben mit digitalem Controller.

Panneau de commande supérieur avec contrôleur numérique.

Panel de mandos superior con controlador digital.

Door with automatic closure.

Porta con chiusura automatica.

Tür mit automatischer Schließung.

Porte à fermeture automatique.

Puerta con cierre automático.



Internal cell base in AISI 304 non-slip, rusticated stainless steel.

Fondo interno cella sempre in acciaio inox AISI 304 bugnato antiscivolo.

Innerer Boden der Zelle stets aus Edelstahl AISI 304 mit Anti-Rutsch-Oberfläche

Fond intérieur de la cellule toujours en acier inox AISI 304 gaufré antidérapant.

Fondo interno de la cámara igualmente en acero inoxidable AISI 304 diamantado antideslizante.



Supplied standard without internal fittings. / Fornitura standard senza allestimento interno. / Standard-Lieferung ohne Innenausstattung. / Fourniture standard sans équipement intérieur. / Equipamiento estándar sin montaje interno.

Delivered standard with cabinet dismantled and packed on pallets. / La consegna standard prevede l'armadio smontato ed imballato su pallet. / Im Fall einer Standard-Lieferung wird der Schrank im nicht montierten Zustand auf Paletten verpackt geliefert. / La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette. / La entrega estándar prevé el armario desmontado y embalado sobre palé.



1 Door 1000x1000 Cabinet

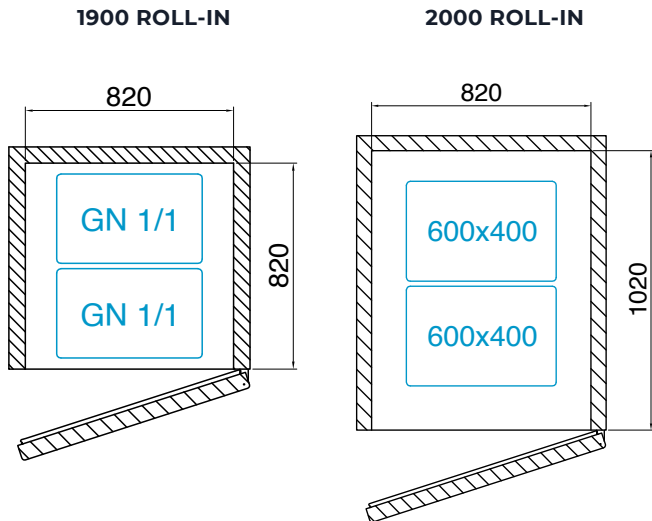
Model	Energy Rating	Metal sheet	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPM1IANFL	B	White painted metal sheet	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	190	212
PPM1IDBFL	D	White painted metal sheet	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	200	222
PPM1IANXFL	B	AISI 304	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	190	212
PPM1IDBXFL	D	AISI 304	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	200	222

Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness
W1000 D1100 H2300	W2300 D1100 H1100	70mm (Door 70mm)

Accessories: 1000x1000 Cabinet

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
M14816	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x800
M14813	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x800
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLA11	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	1000x1000
CABINET KIT WITH REMOVABLE PANELS:		
PKITINTI1GP	Cabinet kit with removable panels, with no.3 pairs of EN 600x800 polyethylene grills+guides / Kit armadio a pannelli con n°3 coppie guide+griglie EN 600x800 polietilene / Set für Schrank mit Kühlplatten mit 3 Stk. Schienenpaaren Rosten EN 600x800 aus Polyethylen / Kit pour l'aménagement interne avec 3 paires de glissières+grilles EN 600x800 en polyéthylène / Kit armario de paneles con n°3 pares de guías+rejillas EN 600x800 polietileno	1000x1000
PKITINTI1GI	Cabinet kit with removable panels, with no.3 pairs of EN 600x800 stainless steel grills+guides / Kit armadio a pannelli con n°3 coppie guide+griglie EN 600x800 inox / Set für Schrank mit Kühlplatten mit 3 Stk. Schienenpaaren Rosten EN 600x800 aus Edelstahl / Kit pour l'aménagement interne avec 3 paires de glissières+grilles EN 600x800 en inox / Kit armario de paneles con n°3 pares de guías+rejillas EN 600x800 acero inoxidable	1000x1000
RAMP:		
PKITRAMPAC	Ramp / Rampa / Rampe / Rampe / Rampa	1000x1000
TROLLEY WITH WHEELS:		
M14607	Stainless steel tray holder trolley with wheels / Carrello portateglie inox con ruote / Blechwagen aus Edelstahl mit Rollen / Chariot porte-plats inox avec roulettes / Carro portabandejas de acero inoxidable con ruedas	1000x1000 (16 x EN 600x800 trays)
CONNECTION KIT:		
PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



- CLIMATE CLASS 4
- FORCED INTERNAL VENTILATION
- MONOBLOCK MOTOR
- AUTOMATIC DEFROST
- AISI 316 SPOOL FOR EVAPORATION
- INSULATION THICKNESS 60MM
- AISI 304 STAINLESS STEEL
- NON-REVERSIBLE DOOR
- BLUETOOTH
- TOUCH SCREEN
- R290 COOLING GAS

OPTIONAL:

1 Door 1900 Roll-in



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC190ANFL	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	300 W	195	225

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness
N.1 - GN 2/1	W940 D940 H1840	W1940 D1110 H1010	60mm (Door 60mm)

1 Door 2000 Roll-in




Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCC200ANFL	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	300 W	215	245


Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness
N.1 - EN 600X800	W940 D1140 H1840	W1940 D1110 H1010	60mm (Door 60mm)





GOLD LINE


REFRIGERATED CABINETS

 *The Gold line has the best features that can be found in the professional refrigeration business.*

 La linea Gold ha le migliori caratteristiche che si possono trovare sul mercato nei frigoriferi professionali.

 Die Gold-Linie hat die besten Eigenschaften, die man auf dem Markt für professionelle Kühlschränke finden kann.

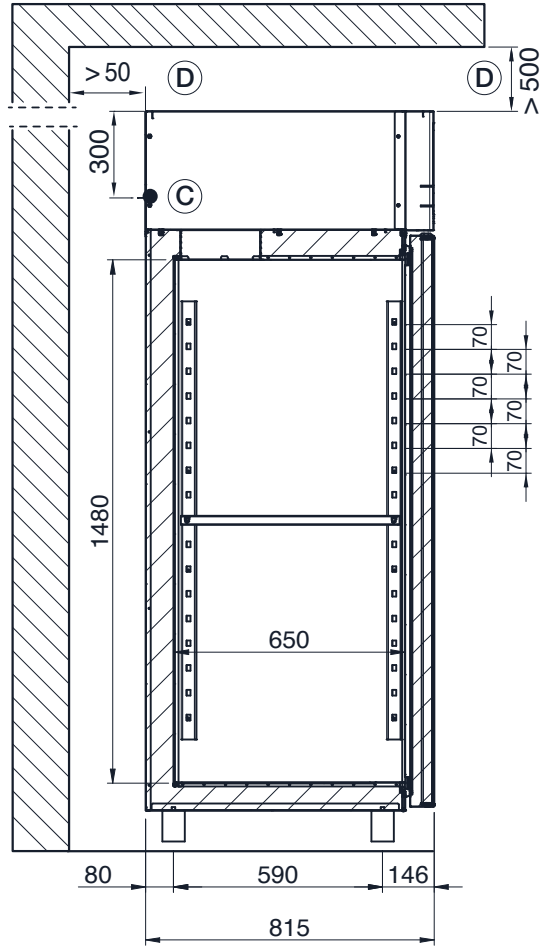
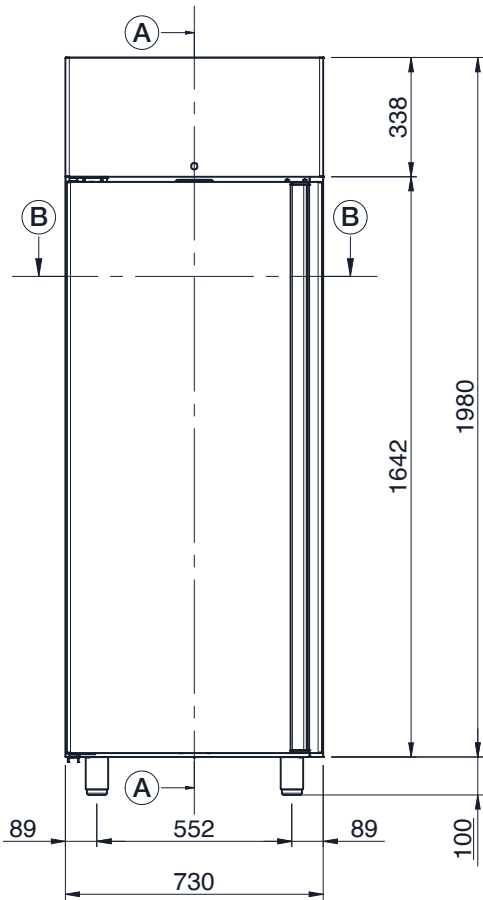
 La ligne Gold a les meilleures caractéristiques qu'on peut trouver sur le marché de la réfrigération professionnelle.

 La línea Gold tiene las mejores características que se pueden encontrar en el mercado de los frigoríficos profesionales.

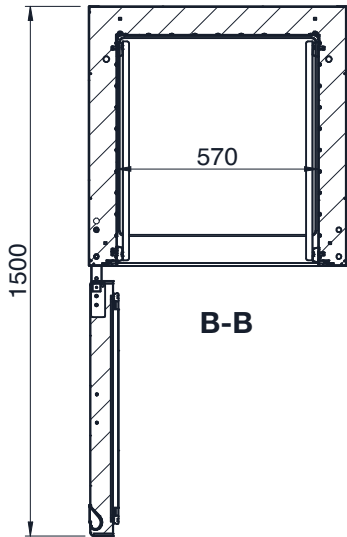
ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



700 LT



A-A



B-B

A. Section plane

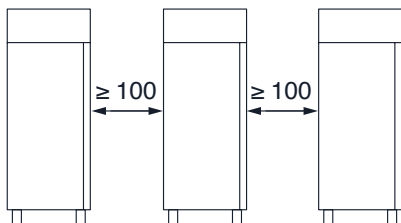
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

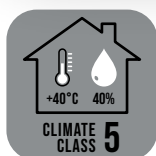
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



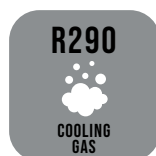
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



GOLD LINE



- 🇬🇧 **Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- 🇮🇹 Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- 🇩🇪 Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- 🇫🇷 Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- 🇪🇸 Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



- 🇬🇧 **Equipped with a single-piece ventilated cooling unit, featuring a tropical compressor easy to remove from its casing.**
- 🇮🇹 Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato.
- 🇩🇪 Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernenbar sowie tropentauglich ist.
- 🇫🇷 Équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable par la coque et tropicalisé.
- 🇪🇸 Equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado.



- 🇬🇧 **The structure is made of AISI 304 stainless steel. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- 🇮🇹 Struttura in acciaio inox **AISI 304**. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- 🇩🇪 Der Aufbau besteht **AISI 304**. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- 🇫🇷 La structure est en acier inox **AISI 304**. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 🇪🇸 La estructura es de acero inoxidable **AISI 304**. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



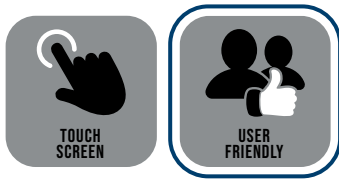
Cabinets supplied standard with 80 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 80mm thick door features an ergonomic handle along its entire length. The high thickness insulation ensures optimal storage inside the cell.

Isolamento di spessore 80mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 80mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza. L'alto spessore della coibentazione garantisce una ottimale conservazione all'interno della cella.

80 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 80 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür. Die hohe Dicke der Isolierung sorgt für eine optimale Lagerung im Inneren der Zelle.

Isolation sur les armoires standards de 80 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 80 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur. L'épaisseur de l'isolation assure conditions optimales de stockage dans la cellule.

Aislamiento en armarios estándar con espesor de 80 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 80mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo. El alto espesor del aislamiento asegura una conservación óptima en el interior de la célula.



OPTIONAL:



The large digital controller is completely flat for a thoroughly cleaned and the energy saving functions optimize electricity consumption and performance.

Controllore digitale a grandi cifre, completamente liscio per una pulizia ottimale. Le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa.

Der großdigitale Digitalregler ist für optimale Sauberkeit völlig glatt, Energiesparfunktionen optimieren Stromverbrauch und Ausbeute.

Le contrôleur numérique à grand chiffre est entièrement lisse pour un nettoyage complet, les fonctions d'économie de l'énergie optimisent la consommation d'électricité et le rendement.

El controlador digital tiene cifras de gran tamaño y se puede limpiar fácilmente, las características de ahorro de energía optimizan el consumo eléctrico y el rendimiento.



OPTIONAL:



Supplied standard with: no.3 plastic-coated grills and no.6 stainless steel "U" guides for 700 l cabinets, no.6 plasticcoated grills and no.12 stainless steel "U" guides for 1400 l cabinets, lock and key, under-panel light.

Dotazione di serie: n°3 griglie plastificate e n°6 guide inox a "U" per armadi 700 lt, n°6 griglie plastificate e n°12 guide inox a "U" per armadi 1400 lt, serratura con chiave, luce sotto al pannello comandi.

Serienmäßige Ausstattung: 3 Roste und 6 U-förmige Schienen aus Edelstahl für Schränke mit 700 l, 6 mit Kunststoff beschichtete Gitter, 12 U-förmige Schienen aus Edelstahl für Schränke mit 1.400 l, Schloss mit Schlüssel und Licht unter dem Steuerungspaneel.

Équipement standard: 3 grilles plastifiées et 6 rails en inox en «U» pour les armoires de 700 litres, 6 grilles plastifiées et 12 rails en inox en «U» pour les armoires de 1400 litres, serrure à clé, éclairage sous le panneau de commande.

Equipamiento de serie: n°3 rejillas plastificadas y n°6 guías en acero inoxidable en "U" para armarios 700 lt, n°6 rejillas plastificadas y n°12 guías en acero inoxidable en "U" para armarios 1400 lt, cerradura de llave, luz debajo del panel de mandos.



1 Door

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC070ANFL	A	(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	120	134
PGCC070A2FL	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	121	135
PGCC070ABFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	124	138
PGCC070CNFL	A	(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	125	139
PGCC070C2FL	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	126	135
PGCC070CBFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	129	143
PGCC070GNMRFL	-	(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	100	114
PGCC070GTMRFLL	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 300 W 101		115



Grilles included

N.3 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



2 Doors

700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC070AN2PFL	A	(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	125	139
PGCC070A22PFL	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	126	140
PGCC070AB2PFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	129	143
PGCC070CN2PFL	A	(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	130	144
PGCC070C22PFL	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	131	145
PGCC070CB2PFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	134	148
PGCC070GNMR2PFL	-	(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	105	119
PGCC070GTMR2PFL	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 300 W 106		120



Grilles included

N.4 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



1 Glass Door



700 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC070ANGLFL D		(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	130	144
PGCC070A2GLFL C		(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	131	145
PGCC070ABGLFL D		(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	134	148
PGCC070CNGLFL C		(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	135	149
PGCC070C2GLFL C		(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	340 W	136	150
PGCC070CBGLFL D		(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	139	153
PGCC070GNMRGLFL		(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	110	124
PGCC070GTMRGLFL		(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 300 W	110	124



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/1 - 650x530

W730 D825 H2100

W760 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



2 Doors

1400 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140ANFL	A	(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	182	204
PGCC140A2FL	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	183	205
PGCC140ABFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	193	215
PGCC140CNFL	A	(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	187	209
PGCC140C2FL	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	188	210
PGCC140CBFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	830 W	198	220
PGCC140GNMRFL		(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	167	189
PGCC140GTMRFL		(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	180	202



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1460 D815 H2100

W1490 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



3 Doors

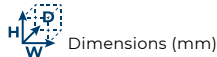
1400 Lt



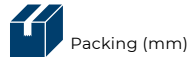
Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140AN3PFL A	A	(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	187	209
PGCC140A23PFL A	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	188	210
PGCC140AB3PFL B	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	198	220
PGCC140CN3PFL A	A	(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	192	214
PGCC140C23PFL A	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	193	215
PGCC140CB3PFL B	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	830 W	203	225
PGCC140GNMR3PFL	-	(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	172	194
PGCC140GTMR3PFL	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	175	197



N.7 - GN 2/1 - 650x530



W1460 D815 H2100



W1490 D860 H2260



80mm (Door 80mm)



4 Doors

1400 Lt



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140AN4PFL A	A	(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	194	216
PGCC140A24PFL A	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	195	217
PGCC140AB4PFL B	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	205	227
PGCC140CN4PFL A	A	(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	199	221
PGCC140C24PFL A	A	(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	200	222
PGCC140CB4PFL B	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	830 W	210	232
PGCC140GNMR4PFL	-	(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	179	201
PGCC140GTMR4PFL	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	184	206



N.8 - GN 2/1 - 650x530



W1460 D815 H2100



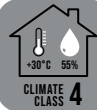
W1490 D860 H2260



80mm (Door 80mm)



2 Glass Doors



1400 Lt



Model



Energy Rating



Temperature



Defrost



Inverter



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Inverter	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140ANGLFL	B	(0/+10°C)	AIR	NO	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	202	224
PGCC140A2GLFL	B	(-2/+10°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	203	225
PGCC140ABGLFL	C	(-22/-18°C)	HOT GAS	NO	AC230V 1N+T 50Hz	870 W	213	235
PGCC140CNGFLFL	B	(0/+10°C)	AIR	YES	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	207	229
PGCC140C2GLFL	B	(-2/+10°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	208	230
PGCC140CBGLFL	B	(-22/-18°C)	HOT GAS	YES	AC230V 1N+T 50Hz	600 W	218	240
PGCC140GNMR3PFL	-	(0/+10°C)	AIR	-	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	172	194
PGCC140GTMR3PFL	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	-	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	175	197



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - GN 2/1 - 650x530

W1460 D825 H2100

W1490 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



2 Doors

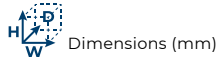
1400 Lt - Double temperature



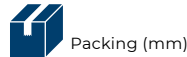
Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140AN+ANFL	A+A	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	220	242
PGCC140AN+A2FL	A+A	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	221	243
PGCC140AN+ABFL	A+B	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	320+530 W	224	246
PGCC140AB+ABFL	A+B	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	580+580 W	228	250
PGCC140GN+GNMRFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	194	216
PGCC140GN+G2MRFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	194	216
PGCC140GN+G2MRFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	195	217
PGCC140GT+G2MRFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	195	217



N.6 - GN 2/1 - 650x530



W1460 D815 H2100



W1490 D860 H2260



80mm (Door 80mm)



3 Doors

1400 Lt - Double temperature



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140AN+AN3PFL	A+A	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	225	247
PGCC140AN+A23PFL	A+A	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	226	248
PGCC140AN+AB3PFL	A+B	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	320+530 W	229	251
PGCC140AB+AB3PFL	A+B	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	580+580 W	233	255
PGCC140GN+GNMR3PFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	199	221
PGCC140GN+G2MR3PFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	199	221
PGCC140GN+G2MR3PFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	200	222
PGCC140GT+G2MR3PFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	200	222



N.7 - GN 2/1 - 650x530



W1460 D815 H2100



W1490 D860 H2260



80mm (Door 80mm)



4 Doors

1400 Lt - Double temperature



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140AN+AN4PFL	A+A	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	230	252
PGCC140AN+A24PFL	A+A	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	320+320 W	231	253
PGCC140AN+AB4PFL	A+B	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	320+530 W	234	256
PGCC140AB+AB4PFL	A+B	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	580+580 W	238	260
PGCC140GN+GNMR4PFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	204	226
PGCC140GN+G2MR4PFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	204	226
PGCC140GN+GTMR4PFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	205	227
PGCC140GT+GTMR4PFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	205	227



Grilles included

N.8 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1460 D815 H2100



Packing (mm)

W1490 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



2 Glass Doors



1400 Lt - Double temperature



Model	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCC140AN+ANGLFL	D+D	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	340+340 W	240	262
PGCC140AN+A2GLFL	D+D	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	340+340 W	241	263
PGCC140AN+ABGLFL	D+C	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	340+550 W	252	274
PGCC140AB+ABGLFL	C+C	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	600+600 W	228	250
PGCC140GN+GNMRGLFL	-	(0/+10°C)(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	214	236
PGCC140GN+G2MRGLFL	-	(0/+10°C)(-2/+10°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60 W / 300W	214	236
PGCC140GN+GTMRGLFL	-	(0/+10°C)(-22/-18°C)	AIR + ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	223	245
PGCC140GT+GTMRGLFL	-	(-22/-18°C)(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	232	254



Grilles included

N.6 - GN 2/1 - 650x530



Dimensions (mm)

W1460 D825 H2100



Packing (mm)

W1490 D860 H2260



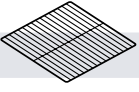
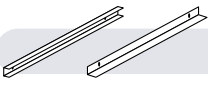

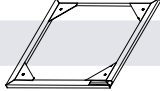

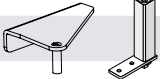
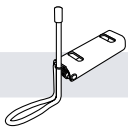
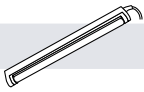

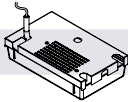
Thickness

80mm (Door 80mm)



Accessories:

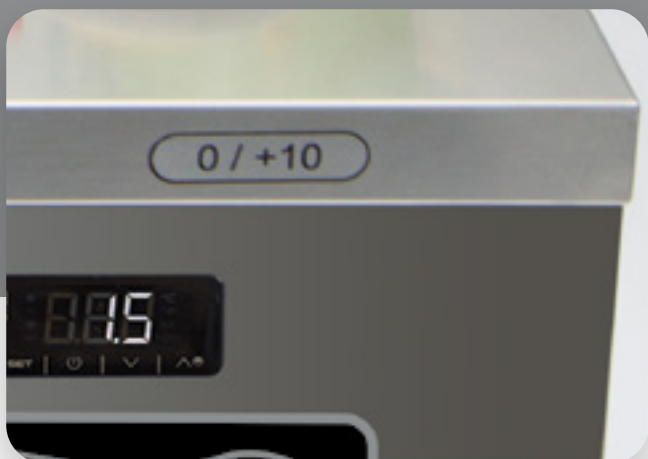
700 Lt / 1400 Lt / 1400 Lt Double temperature

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA7G	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	GOLD 700 / 1400
	PKITGUA7G	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	GOLD 700 / 1400
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	LOWER FRAME:		
	DC0100	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	700
	DC0101	Cabinet lower frame for masonry base / Telaio di compensazione cerniera inferiore per zoccolo in muratura / Kühlschrank untere Rahmen für Sockel / Cadre inférieure pour pose sur socle / Bastidor inferior para armario	1400
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMGD75	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	GOLD
	PKITCERSXARMGD75	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	GOLD
	PKITCERDXARMGL75	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	GOLD Glass doors
PKITCERDXARMGL75	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	GOLD Glass doors	
	DOOR OPENING PEDAL:		
	M14814	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Only for: 600 / 700 / 900 Cabinets
	LIGHT KIT:		
	PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
	PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors
	CONNECTION KIT:		
	M06104	Kit Wi-Fi	GOLD
	M06008	Kit Bluetooth	GOLD
	CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
	PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-



REFRIGERATED COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI / KÜHLTISCHE
TOURS RÉFRIGÉRÉES / MESAS REFRIGERADAS





GREY

700

Drawers



EASY

600

700

700 with Sink

Drawers



PLUS

600

600 Glass

700

700 Glass

700 with Sink

700 Remote Slim

660

760

760 Glass



GOLD

700

700 Glass

Drawers



LOW-BOY

490

Drawers



SNACK

700

800



SALADETTE


700





NEW


GREY LINE


REFRIGERATED COUNTERS

 **External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber.**

 Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox alimentare.

 Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel.

 Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture.

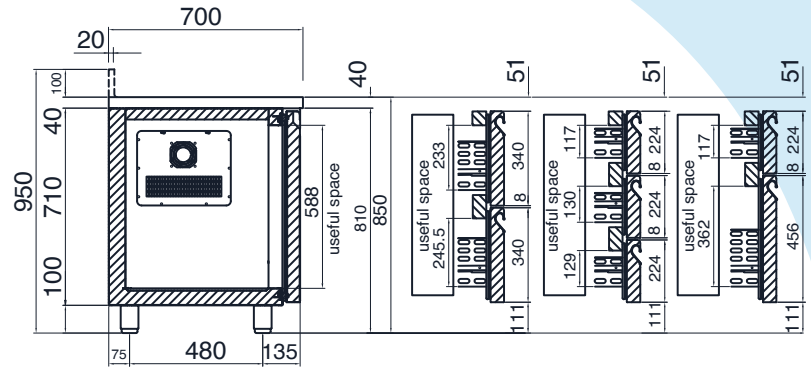
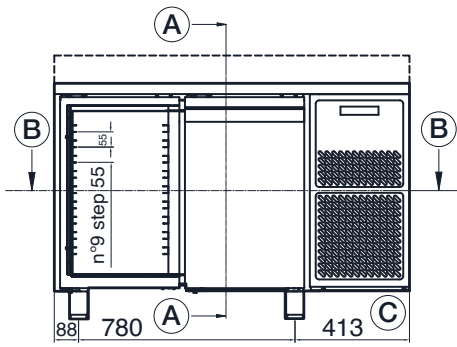
 Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

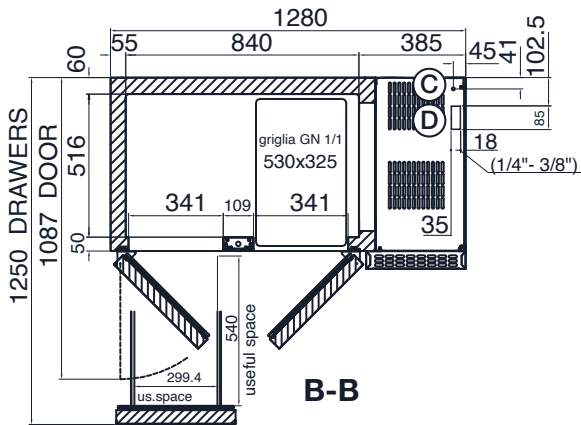




700



A-A



B-B

A. Section plane

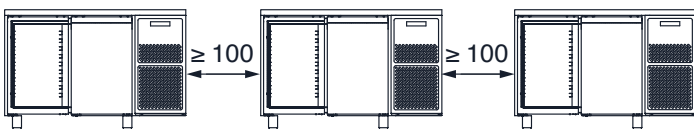
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

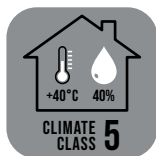
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

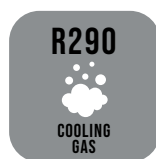
Prepared for remote motor.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).








- Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.**
- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataporesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataporesis.








- External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10. Professional and compact handles featuring an innovative design.**
- Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox alimentare. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.
- Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsflächen bestehen stets aus Edelstahl AISI 304 mit einem Durchmesser von 10/10. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.
- Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.
- Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.





-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.

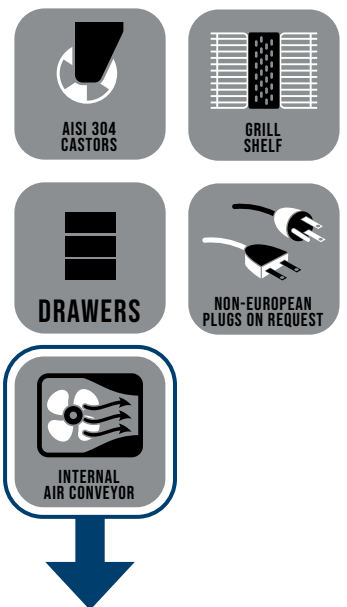


-  **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**
-  Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTCSensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.

OPTIONAL:



RECOMMENDED FOR 3/4 DOORS COUNTERS!



2 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PXCT702ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	77	90
PXCT702ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PXCT702ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PXCT702DBSPFL	Without worktop	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	80	93
PXCT702DBFL	Worktop	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	96	109
PXCT702DBALFL	Splashback	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	97	110



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D700 H860

Worktop - W1280 D700 H900

Splashback - W1280 D700 H1000



Packing (mm)

W1320 D730 H1100



Capacity

284 lt



3 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PXCT703ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	112
PXCT703ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	132
PXCT703ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	118	134
PXCT703DBSPFL	Without worktop	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	99	115
PXCT703DBFL	Worktop	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	119	135
PXCT703DBALFL	Splashback	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	121	137



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D700 H860

Worktop - W1730 D700 H900

Splashback - W1730 D700 H1000



Packing (mm)

W1770 D730 H1100



Capacity

460 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PXCT704ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	136
PXCT704ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PXCT704ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W2180 D700 H860

Worktop - W2180 D700 H900

Splashback - W2180 D700 H1000



Packing (mm)

W2220 D730 H1100



Capacity

630 lt

* **External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber.** / Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox alimentare. / Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel. / Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture. / Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario.



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



Accessories:

700

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylen gitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a "L" per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	DUCTING KIT:		
	PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors
	STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
	M27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 Doors
	M27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossierer avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 Doors
	M27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 Doors
	M27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossierer avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 Doors
	M27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 Doors
	M27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossierer avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 Doors



BUILT-IN DRAWERS / CODIFICATION EXAMPLES

ESEMPIO DI CODIFICA / KODIFIZIERUNG BEISPIELE / EXEMPLES DE CODAGE / EJEMPLOS DE CODIFICACIÓN



DRAWER PACK:



ADDITIONAL CODES:

1

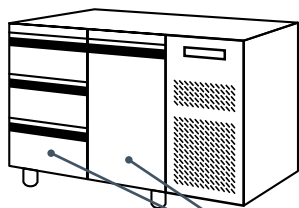
2

3

P

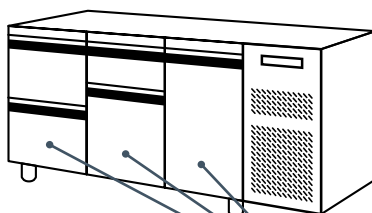
[Door, Porta, Tür, Porte, Puerta]

EXAMPLES:



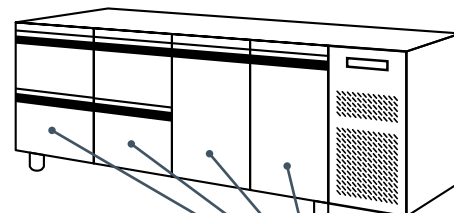
PXCT702ANFL-1P

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



PXCT703ANFL-23P

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa

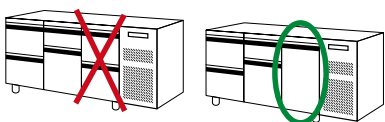


PXCT704ANFL-22PP

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa





ATTENTION:




 **It is strongly suggested not to mount drawers in the first compartment near the cooling unit.**

 È vivamente sconsigliato il posizionamento di una cassettera nel primo vano vicino al gruppo refrigerante.

 Das Einsetzen der Schubladen in dem ersten Abteil, das neben dem Motor liegt, ist stark abgeraten.

 Il n'est pas recommandé d'installer des tiroirs dans le premier compartiment à coté du groupe.

 No es en absoluto recomendable colocar una cajonera en el primer compartimento cerca de la unidad frigorífica.



3 x 1/3

Drawers



Model

PX3C13P2



Individual Kit Code

PXK3C13P2



Additional Code

1



Category

700



Net Weight

24



Gross Weight

30



Dimensions (mm)

W430 D625 H685



Packing (mm)

W450 D660 H770



2 x 1/2

Drawers



Model

PX2C12P2



Individual Kit Code

PXK2C12P2



Additional Code

2



Category

700



Net Weight

18



Gross Weight

24



Dimensions (mm)

W430 D625 H685



Packing (mm)

W450 D660 H770



1/3 + 2/3

Drawers



Model

PX2C23P2



Individual Kit Code

PXK2C23P2



Additional Code

3



Category

700



Net Weight

18



Gross Weight

24



Dimensions (mm)

W430 D625 H685



Packing (mm)

W450 D660 H770





External galvanised, laminated, fingerprint-resistant metal sheet structure (stainless steel colour). Food-safe stainless steel internal chamber. / Struttura esterna in lamiera zincata, plastificata e anti impronta (colore acciaio inox). Struttura cella interna in acciaio inox alimentare. / Äußere Struktur aus verzinktem, plastifiziertem Blech mit Anti-Fingerprint-Beschichtung (Edelstahlfarbe). Edelstahl Zellenstruktur für Lebensmittel. / Structure extérieure en tôle galvanisée, plastifiée et anti-traces de doigts (couleur inox). Structure de la cellule interne en acier inoxydable pour la nourriture. / Estructura exterior galvanizada, plastificada y antihuellas (color acero inoxidable). Estructura de la célula interna en acero inoxidable para uso alimentario.





EASY LINE


REFRIGERATED COUNTERS

 ***The Easy counter line combines product efficiency, reliability and sturdiness, at a truly affordable price.***

 La linea tavoli Easy mette insieme caratteristiche di efficienza, affidabilità e robustezza del prodotto ad un prezzo molto economico.

 Die Tische Easy verbinden die Eigenschaften Effizienz, Zuverlässigkeit und Robustheit des Produkts zu einem sehr günstigen Preis.

 La ligne de tables Easy unit les caractéristiques d'efficacité, de fiabilité et de robustesse du produit à un prix très économique.

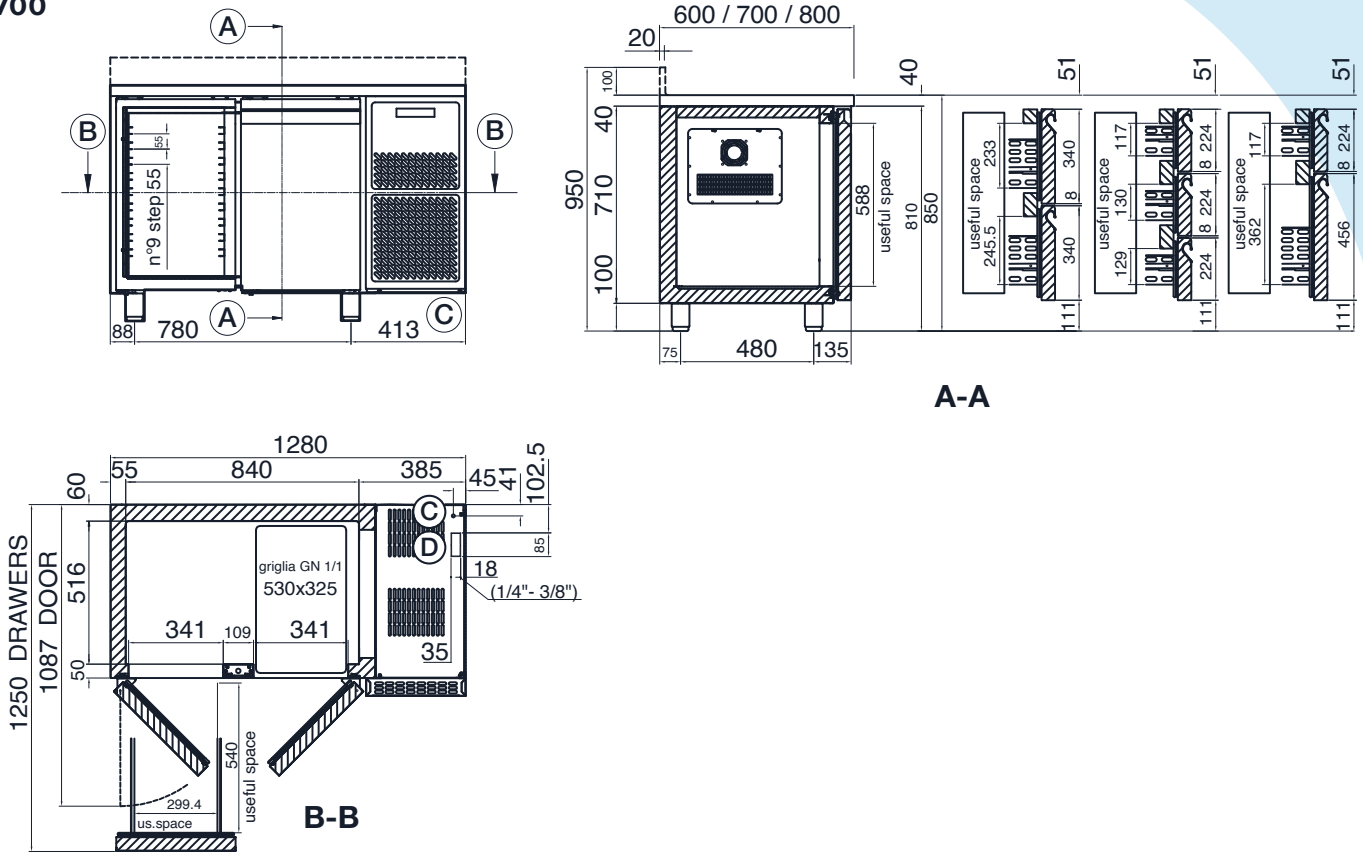
 La línea de mesas Easy reúne características de eficiencia, fiabilidad y robustez del producto a un precio muy económico.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS





700



A. Section plane

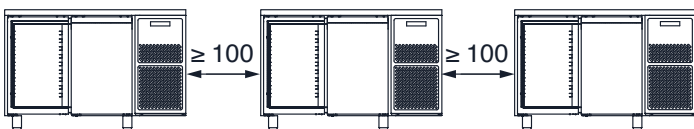
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

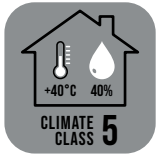
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

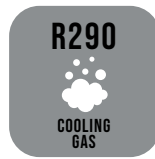
Prepared for remote motor.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).








- Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.**
- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.








- The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10. Professional and compact handles featuring an innovative design.**
- La struttura è in acciaio inox AISI 304 (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.
- Der Aufbau besteht AISI 304 aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsflächen bestehen stets aus Edelstahl AISI 304 mit einem Durchmesser von 10/10. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.
- La structure est en acier inox AISI 304 (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.
- La estructura es en acero inoxidable AISI 304 (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.








-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.

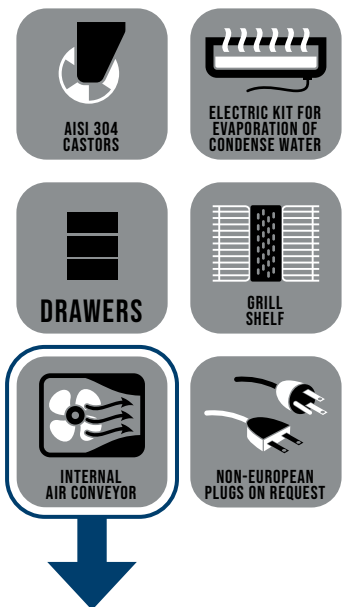


-  **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**
-  Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.

OPTIONAL:



RECOMMENDED FOR 3/4 DOORS COUNTERS!



2 Doors

600



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECT602ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	74	86
PECT602ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	87	99
PECT602ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	88	100
PECT602DBSPFL	Without worktop	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	77	89
PECT602DBFL	Worktop	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	90	102
PECT602DBALFL	Splashback	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	91	103
PECT602GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	60	72
PECT602GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	73	85
PECT602GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	74	86
PECT602GTMRSFPL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	62	74
PECT602GTMRFPL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	75	87
PECT602GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	76	88



Grilles included

N.1 x door - 430x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D600 H860

Worktop - W1280 D600 H900

Splashback - W1280 D600 H1000



Packing (mm)

W1320 D630 H1100



Capacity

230 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%




3 Doors

600



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECT603ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	89	104
PECT603ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	106	121
PECT603ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	108	123
PECT603DBSPFL	Without worktop	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	92	107
PECT603DBFL	Worktop	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	109	124
PECT603DBALFL	Splashback	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	111	126
PECT603GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	75	90
PECT603GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	92	107
PECT603GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	94	109
PECT603GTMRSFPL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	77	92
PECT603GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	94	109
PECT603GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	96	111

 **R452a**
REMOTE UNIT →

 Grilles included


N.1 x door - 430x325

 Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D600 H860

Worktop - W1730 D600 H900

Splashback - W1730 D600 H1000

 Packing (mm)

W1770 D630 H1100

 Capacity

350 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



4 Doors

600



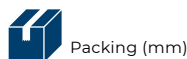
Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECT604ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	112	131
PECT604ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	132	151
PECT604ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	135	154
PECT604GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	98	117
PECT604GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	118	137
PECT604GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	121	140



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - 430x325

Without worktop - W2180 D600 H860

W2220 D630 H1100

470 lt

Worktop - W2180 D600 H900

Splashback - W2180 D600 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

600

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14810	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	430x325 mm
M14815	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	430x325 mm
DC0123-049	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	600
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLT60	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	600
PKITGUT60	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	600
CASTORS KIT:		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm

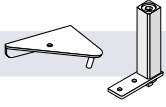


(0/+10°C) → AIR DEFROST
(-22/-18°C) → ELECTRIC DEFROST



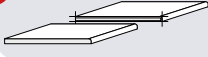
R290

600



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD



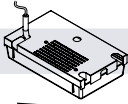
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:

M27142	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 2 Doors
M27143	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 2 Doors
M27144	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 3 Doors
M27145	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 3 Doors
M27146	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 4 Doors
M27147	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 4 Doors



SPLASHBACK SIDE KIT:

PKITALZTAV600DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossier côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	600 Right
PKITALZTAV600SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossier côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	600 Left



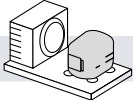
CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-
-------------------	---	---



OPENING CONTROL PANEL:

PKITPCN	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	-
----------------	---	---



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
M18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
M18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
M18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386



Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



2 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECT702ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	77	90
PECT702ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PECT702ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PECT702DBSPFL	Without worktop	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	80	93
PECT702DBFL	Worktop	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	96	109
PECT702DBALFL	Splashback	E	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	97	110
PECT702GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	63	76
PECT702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	79	92
PECT702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	80	93
PECT702GTMRSFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	66	79
PECT702GTMRF	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	82	95
PECT702GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	83	96



N.1 x door - GN 1/1 530x325



Without worktop - W1280 D700 H860

Worktop - W1280 D700 H900

Splashback - W1280 D700 H1000



W1320 D730 H1100



284 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Doors

700




Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECT703ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	112
PECT703ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	132
PECT703ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	118	134
PECT703DBSPFL	Without worktop	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	99	115
PECT703DBFL	Worktop	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	119	135
PECT703DBALFL	Splashback	G	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	121	137
PECT703GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	82	98
PECT703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	102	118
PECT703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	104	120
PECT703GTMRSFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	85	101
PECT703GTMRFLL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	105	121
PECT703GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	107	123

 **R452a**
REMOTE UNIT →

 Grilles included

 Dimensions (mm)

 Packing (mm)

 Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1730 D700 H860

W1770 D730 H1100

460 lt

Worktop - W1730 D700 H900

Splashback - W1730 D700 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECT704ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	136
PECT704ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PECT704ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PECT704GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	102	122
PECT704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	126	146
PECT704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	129	149



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

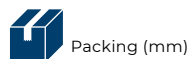


Dimensions (mm)

Without worktop - W2180 D700 H860

Worktop - W2180 D700 H900

Splashback - W2180 D700 H1000



Packing (mm)

W2220 D730 H1100



Capacity

630 lt

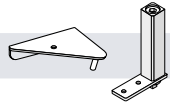
Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

700

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm



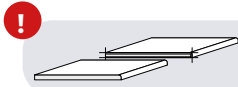
DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD



DUCTING KIT:

PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors
------------------	--	-------------



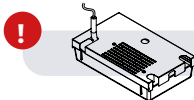
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:

M27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 Doors
M27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 Doors
M27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 Doors
M27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 Doors
M27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 Doors
M27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 Doors



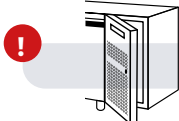
SPLASHBACK SIDE KIT:

PKITALZTAV700DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossier côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	700 Right
PKITALZTAV700SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossier côté gauche / Aufsatzkränze links / Kit de caballete lateral izquierdo	700 Left



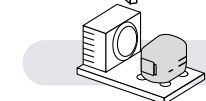
CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-
-------------------	---	---



OPENING CONTROL PANEL:

PKITPCN	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	-
----------------	---	---



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
M18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
M18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
M18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)



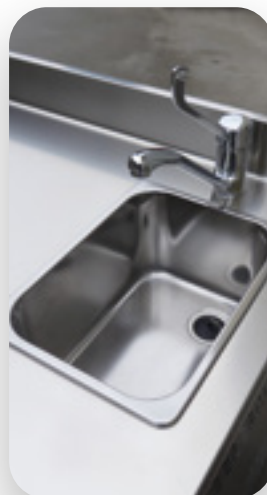
CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



ENGINE FRONTAL ACCESS

The Tap is an optional.
Il rubinetto è un optional.
Der Wasserhahn ist optional.
Le robinet est un optionnel.
El tap es un opcional.

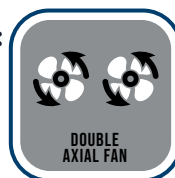


SINK SIZES
330 x 235 x 180h (mm)

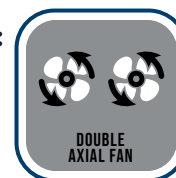


INSIDE EVAPORATOR

2 / 3 DOORS:



4 DOORS:



X 2



2 Doors

700 with Sink



R452a
REMOTE UNIT →

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECL702ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PECL702ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PECL702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	79	92
PECL702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	80	93

Grilles included

Dimensions (mm)

Packing (mm)

Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Worktop - W1280 D700 H900

W1320 D730 H1100

284 lt

Splashback - W1280 D700 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Doors

700 with Sink



R452a
REMOTE UNIT →

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECL703ANFL	Worktop	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	131
PECL703ANALFL	Splashback	C	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	117	133
PECL703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	101	117
PECL703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	103	119



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Worktop - W1730 D700 H900
Splashback - W1730 D700 H1000



Packing (mm)

W1770 D730 H1100



Capacity

460 lt



4 Doors

700 with Sink



R452a
REMOTE UNIT →

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PECL704ANFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PECL704ANALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PECL704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	126	146
PECL704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	30 W	129	149



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Worktop - W2180 D700 H900
Splashback - W2180 D700 H1000



Packing (mm)

W2220 D730 H1100



Capacity

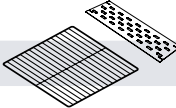
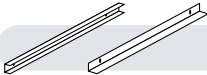


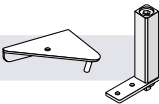



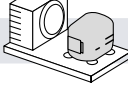
630 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

700 with Sink

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a "L" per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700	
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	SPLASHBACK SIDE KIT:		
	PKITALZTAV700DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dosseret côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	700 Right
	PKITALZTAV700SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dosseret côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	700 Left
	TABLE TAP WITH SINK:		
	M09513	Table tap with sink / Rubinetto per tavolo con lavello / Tischhahn mit Spüle / Robinet de table avec évier / Grifo de mesa con lavabo	-
	OPENING CONTROL PANEL:		
	PKITPCN	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	-
	SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
	M18622	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	TN (R452a) - on: 2 doors with sink 3 doors with sink
	M18623	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	TN (R452a) - on: 4 doors with sink



BUILT-IN DRAWERS / CODIFICATION EXAMPLES

ESEMPIO DI CODIFICA / KODIFIZIERUNG BEISPIELE / EXEMPLES DE CODAGE / EJEMPLOS DE CODIFICACIÓN



DRAWER PACK:



ADDITIONAL CODES:

1

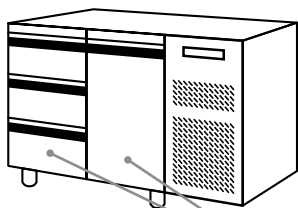
2

3

P

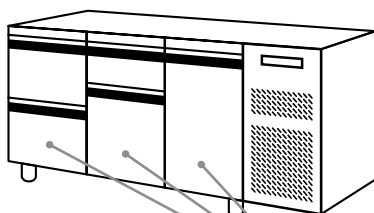
[Door, Porta, Tür, Porte, Puerta]

EXAMPLES:



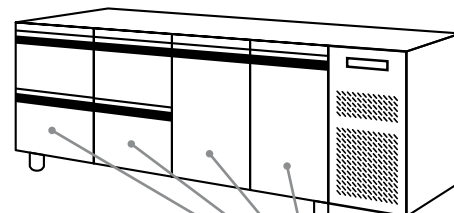
PECT702ANFL-1P

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



PECT703ANFL-23P

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa

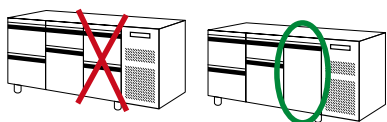


PECT704ANFL-22PP

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



ATTENTION:



It is strongly suggested not to mount drawers in the first compartment near the cooling unit.



È vivamente sconsigliato il posizionamento di una cassettera nel primo vano vicino al gruppo refrigerante.



Das Einsetzen der Schubladen in dem ersten Abteil, das neben dem Motor liegt, ist stark abgeraten.



Il n'est pas recommandé d'installer des tiroirs dans le premier compartiment à coté du groupe.



No es en absoluto recomendable colocar una cajonera en el primer compartimento cerca de la unidad frigorífica.



3 x 1/3

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PE3D13P2		1	600	24	30	W430 D525 H685	
	PEK3D13P2						W450 D660 H770
PE3C13P2		1	700	24	30	W430 D525 H685	
	PEK3C13P2						W450 D660 H770

2 x 1/2

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PE2D12P2		2	600	18	24	W430 D525 H685	
	PEK2D12P2						W450 D660 H770
PE2C12P2		2	700	18	24	W430 D525 H685	
	PEK2C12P2						W450 D660 H770

1/3 + 2/3

Drawers





Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PE2D23P2		3	600	18	24	W430 D525 H685	
	PEK2D23P2						W450 D660 H770
PE2C23P2		3	700	18	24	W430 D525 H685	
	PEK2C23P2						W450 D660 H770





PLUS LINE


REFRIGERATED COUNTERS

 **The Plus counter line is synonymous with elegance, reliability, sturdiness and ease of use. Refrigerated counters feature a worktop in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning.**

 La linea tavoli Plus è sinonimo di eleganza, affidabilità, robustezza e praticità d'uso. I tavoli refrigerati sono caratterizzati da un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia.

 Die Tische Plus sind ein Synonym für Eleganz, Zuverlässigkeit, Robustheit und Anwenderfreundlichkeit. Die Kühltische zeichnen sich durch eine Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit einem Durchmesser von 10/10 und Streifen vorne sowie am Sockel des eventuell vorhandenen Wandabschlussprofils hinten aus, die für eine einfache und schnelle Reinigung sorgen.

 La ligne de tables Plus est synonyme d'élégance, fiabilité, robustesse et facilité d'utilisation. Les tables réfrigérées sont caractérisées par un plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide.

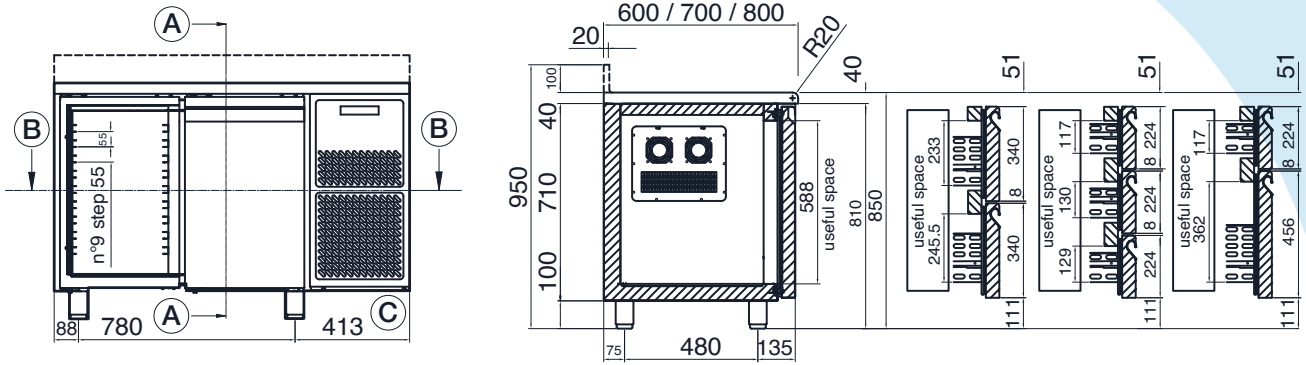
 La línea de mesas Plus es sinónimo de elegancia, fiabilidad, robustez y comodidad de uso. Las mesas refrigeradas se caracterizan por una encimera de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de espesor 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

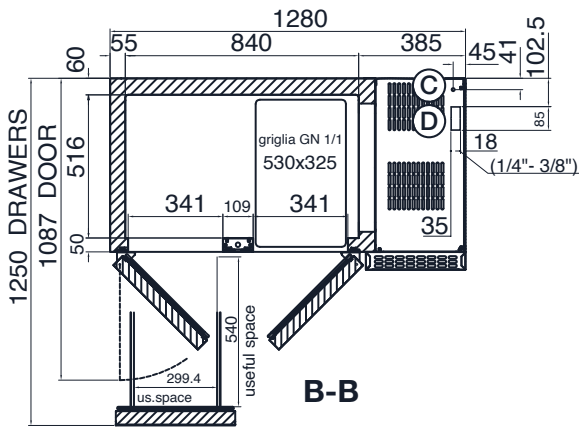




700



A-A



B-B

A. Section plane

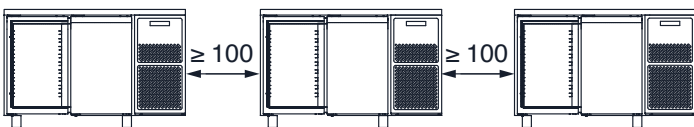
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

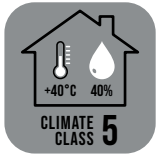
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

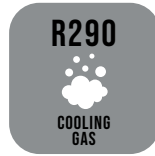
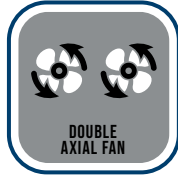
Prepared for remote motor.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.

- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.



The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design.

- La struttura è in acciaio inox **AISI 304** (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.
- Der Aufbau besteht **AISI 304** aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.
- La structure est en acier inox **AISI 304** (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.
- La estructura es en acero inoxidable **AISI 304** (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.



OPTIONAL:



 **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**

 Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.

 Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.


 Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.

 Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.




OPTIONAL:




 **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door.**


All counters with glass doors are supplied standard with internal lighting.

 Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.


Tutti i tavoli con porte vetro sono dotati di illuminazione interna di serie.

 Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.

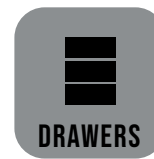
Alle Tische mit Glastüren sind serienmäßig mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet.

 Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.

Toutes les tables avec portes en verre sont équipées d'éclairage interne de série.

 Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija.

Todas las mesas con puertas de cristal están provistas de iluminación interna de serie.



RECOMMENDED FOR 3/4 DOORS COUNTERS!



2 Doors

600



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT602ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	74	86
PPCT602ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	87	99
PPCT602ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	88	100
PPCT602DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	77	89
PPCT602DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	90	102
PPCT602DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	91	103
PPCT602GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	60	72
PPCT602GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	73	85
PPCT602GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	74	86
PPCT602GTMRSFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	61	73
PPCT602GTMRFLL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	74	86
PPCT602GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	75	87

R452a
 REMOTE UNIT →

Grilles included

N.1 x door - 430x325

Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D600 H860
 Worktop - W1280 D600 H900
 Splashback - W1280 D600 H1000

Packing (mm)

W1320 D630 H1100

Capacity

230 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Doors

600



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT603ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	89	104
PPCT603ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	106	121
PPCT603ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	108	123
PPCT603DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	92	107
PPCT603DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	109	124
PPCT603DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	111	126
PPCT603GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	75	90
PPCT603GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	92	107
PPCT603GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	94	109
PPCT603GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	76	91
PPCT603GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	93	108
PPCT603GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	95	110

 R452a
REMOTE UNIT →



Grilles included

N.1 x door - 430x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D600 H860

Worktop - W1730 D600 H900

Splashback - W1730 D600 H1000



Packing (mm)

W1770 D630 H1100



Capacity

350 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



4 Doors

600



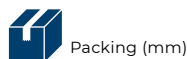
Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT604ANSPFL	Without worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	112	131
PPCT604ANFL	Worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	132	151
PPCT604ANALFL	Splashback	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	135	154
PPCT604GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	98	117
PPCT604GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	118	137
PPCT604GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	121	140



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - 430x325

Without worktop - W2180 D600 H860

W2220 D630 H1100

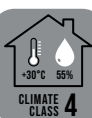
470 lt

Worktop - W2180 D600 H900

Splashback - W2180 D600 H1000



2 Glass Doors



600 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT602ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	82	94
PPCT602ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	95	107
PPCT602ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	108
PPCT602GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	68	80
PPCT602GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	81	93
PPCT602GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	82	94



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - 430x325

Without worktop - W1280 D600 H860

W1320 D630 H1100

230 lt

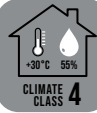
Worktop - W1280 D600 H900

Splashback - W1280 D600 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Glass Doors



600 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT603ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	99	114
PPCT603ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	118	133
PPCT603ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	120	135
PPCT603GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	85	100
PPCT603GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	118
PPCT603GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	105	120



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - 430x325

Without worktop - W1730 D600 H860

W1770 D630 H1100

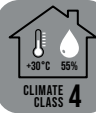
350 lt

Worktop - W1730 D600 H900

Splashback - W1730 D600 H1000



4 Glass Doors



600 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT604ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	127	146
PPCT604ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	148	167
PPCT604ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	151	170
PPCT604GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	112	131
PPCT604GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	133	152
PPCT604GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	136	155



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - 430x325

Without worktop - W2180 D600 H860

W2220 D630 H1100

470 lt

Worktop - W2180 D600 H900

Splashback - W2180 D600 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

600 / 600 Glass

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14810	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylen gitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	430x325 mm
M14815	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	430x325 mm
DC0123-049	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	600
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLT60	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	600
PKITGUT60	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	600
CASTORS KIT:		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERDXTAVG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAVG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS / GOLD
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
M27142	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 2 Doors
M27143	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 2 Doors
M27144	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 3 Doors
M27145	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 3 Doors
M27146	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 4 Doors
M27147	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 4 Doors



2 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT702ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	78	91
PPCT702ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PPCT702ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PPCT702DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	82	95
PPCT702DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	96	109
PPCT702DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	97	110
PPCT702GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	64	77
PPCT702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	79	92
PPCT702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	80	93
PPCT702GTMRSFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	65	78
PPCT702GTMRFSL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	80	93
PPCT702GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	81	94

R452a
REMOTE UNIT →

Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D700 H860

Worktop - W1280 D700 H900

Splashback - W1280 D700 H1000

Packing (mm)

W1320 D730 H1100

Capacity

284 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%




3 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT703ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	112
PPCT703ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	131
PPCT703ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	117	133
PPCT703DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	99	115
PPCT703DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	118	134
PPCT703DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	120	136
PPCT703GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	82	98
PPCT703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	101	117
PPCT703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	119
PPCT703GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	83	99
PPCT703GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	102	118
PPCT703GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	104	120

 **R452a**
REMOTE UNIT →

 Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

 Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D700 H860

Worktop - W1730 D700 H900

Splashback - W1730 D700 H1000

 Packing (mm)

W1770 D730 H1100

 Capacity

460 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT704ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	136
PPCT704ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PPCT704ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PPCT704GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	102	122
PPCT704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	126	146
PPCT704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	129	149



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W2180 D700 H860

Worktop - W2180 D700 H900

Splashback - W2180 D700 H1000



Packing (mm)

W2220 D730 H1100

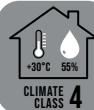


Capacity

630 lt



2 Glass Doors



700 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT702ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	86	99
PPCT702ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	101	114
PPCT702ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	102	115
PPCT702GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	72	85
PPCT702GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	87	100
PPCT702GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	88	101



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D700 H860

Worktop - W1280 D700 H900

Splashback - W1280 D700 H900



Packing (mm)

W1320 D730 H1100



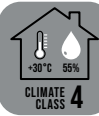
Capacity

284 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Glass Doors



700 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT703ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	108	124
PPCT703ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	127	143
PPCT703ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	129	145
PPCT703GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	94	110
PPCT703GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	113	129
PPCT703GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	115	131



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1730 D700 H860

W1770 D730 H1100

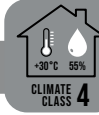
460 lt

Worktop - W1730 D700 H900

Splashback - W1730 D700 H1000



4 Glass Doors



700 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT704ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	132	152
PPCT704ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	156	176
PPCT704ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	159	179
PPCT704GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	118	138
PPCT704GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	142	162
PPCT704GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	145	165



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2180 D700 H860

W2220 D730 H1100

630 lt

Worktop - W2180 D700 H900

Splashback - W2180 D700 H1000

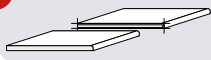
Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

700 / 700 Glass

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a "L" per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERDXTAVG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAVG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS / GOLD
	DUCTING KIT:		
	PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors



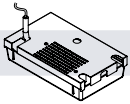
STAINLESS STEEL WORKTOPS
REINFORCED WITH
MEDIUM-DENSITY WOOD:

M27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 Doors
M27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 Doors
M27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 Doors
M27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 Doors
M27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 Doors
M27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 Doors



SPLASHBACK SIDE KIT:

PKITALZTAV700DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossier côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	700 Right
PKITALZTAV700SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossier côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	700 Left



CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-
-------------------	---	---



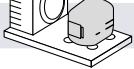
CONNECTION KIT:

PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



OPENING CONTROL PANEL:

PKITPCN	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	-
----------------	---	---



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
M18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
M18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
M18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386



Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



The Tap is an optional.
Il rubinetto è un optional.
Der Wasserhahn ist optional.
Le robinet est un optionnel.
El tap es un opcional.

ENGINE FRONTAL ACCESS

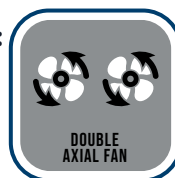


SINK SIZES
290 x 400 x 200h (mm)

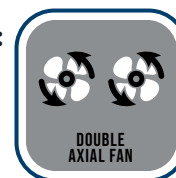


INSIDE EVAPORATOR

2 / 3 DOORS:



4 DOORS:



X 2



2 Doors

700 with Sink



R452a
REMOTE UNIT →

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCL702ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PPCL702ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PPCL702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	79	92
PPCL702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	80	93

Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

Worktop - W1280 D700 H900

Splashback - W1280 D700 H1000

Packing (mm)

W1320 D730 H1100

Capacity

284 lt



3 Doors

700 with Sink



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCL703ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	131
PPCL703ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	117	133
PPCL703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	101	117
PPCL703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	119

Grilles included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Capacity
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Worktop - W1730 D700 H900 Splashback - W1730 D700 H1000	W1770 D730 H1100	460 lt



4 Doors

700 with Sink



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCL704ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PPCL704ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PPCL704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	126	146
PPCL704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	129	149

Grilles included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Capacity
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Worktop - W2180 D700 H900 Splashback - W2180 D700 H1000	W2220 D730 H1100	630 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

700 with Sink

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	SPLASHBACK SIDE KIT:		
	PKITALZTAV700DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossier côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	700 Right
	PKITALZTAV700SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossier côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	700 Left
	TABLE TAP WITH SINK:		
	M09513	Table tap with sink / Rubinetto per tavolo con lavello / Tischhahn mit Spüle / Robinet de table avec évier / Grifo de mesa con lavabo	-
	CONNECTION KIT:		
	PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
	PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS
	OPENING CONTROL PANEL:		
	PKITPCN	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	-
	SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
	M18622	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	TN (R452a) - on: 2 doors with sink 3 doors with sink
	M18623	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	TN (R452a) - on: 4 doors with sink



2 Doors

700 Remote Slim



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT702GNSRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	62	75
PPCT702GNSRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	77	90
PPCT702GNSRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	78	91
PPCT702GTSRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	63	76
PPCT702GTSRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	78	91
PPCT702GTSRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	79	92



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1135 D700 H860

Worktop - W1135 D700 H900

Splashback - W1135 D700 H1000



Packing (mm)

W1320 D730 H1100



Capacity

284 lt



3 Doors

700 Remote Slim



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT703GNSRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	80	96
PPCT703GNSRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	98	114
PPCT703GNSRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	100	116
PPCT703GTSRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	81	97
PPCT703GTSRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	99	115
PPCT703GTSRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	101	117



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1585 D700 H860

Worktop - W1585 D700 H900

Splashback - W1585 D700 H1000



Packing (mm)

W1770 D730 H1100



Capacity

460 lt




Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



4 Doors

700 Remote Slim



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT704GNSRSPFL	 Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	100	120
PPCT704GNSRFL	 Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	123	143
PPCT704GNSRALFL	 Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	125	145



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2035 D700 H860

W2220 D730 H1100

630 lt

Worktop - W2035 D700 H900

Splashback - W2035 D700 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

700 Remote Slim

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a "L" per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERDXTAVG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAVG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS / GOLD
	DUCTING KIT:		
PKITCANT3	Air distribution conveyer kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors	



2 Doors

660



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7B2ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	78	91
PPCT7B2ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PPCT7B2ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PPCT7B2DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	82	95
PPCT7B2DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	96	109
PPCT7B2DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	97	110
PPCT7B2GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	64	77
PPCT7B2GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	79	92
PPCT7B2GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	80	93
PPCT7B2GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	65	78
PPCT7B2GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	80	93
PPCT7B2GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	81	94

R452a
REMOTE UNIT →

Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D700 H810

Worktop - W1280 D700 H850

Splashback - W1280 D700 H950

Packing (mm)

W1320 D730 H1100

Capacity

250 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda




3 Doors

660



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7B3ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	112
PPCT7B3ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	131
PPCT7B3ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	117	133
PPCT7B3DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	99	115
PPCT7B3DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	118	134
PPCT7B3DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	120	136
PPCT7B3GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	82	98
PPCT7B3GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	101	117
PPCT7B3GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	119
PPCT7B3GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	83	99
PPCT7B3GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	102	118
PPCT7B3GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	104	120

 **R452a**
REMOTE UNIT →

 Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

 Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D700 H810

Worktop - W1730 D700 H850

Splashback - W1730 D700 H950

 Packing (mm)

W1770 D730 H1100

 Capacity

420 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



4 Doors

660



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7B4ANSPFL	Without worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	136
PPCT7B4ANFL	Worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PPCT7B4ANALFL	Splashback	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PPCT7B4GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	102	122
PPCT7B4GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	126	146
PPCT7B4GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	129	149



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W2180 D700 H810

Worktop - W2180 D700 H850

Splashback - W2180 D700 H950



Packing (mm)

W2220 D730 H1100



Capacity

580 lt



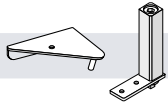
NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



Accessories:

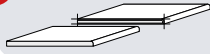
660

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD



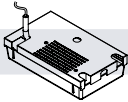
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:

M27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 Doors
M27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 Doors
M27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 Doors
M27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 Doors
M27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 Doors
M27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 Doors



SPLASHBACK SIDE KIT:

PKITALZTAV700DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossierer côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	700 Right
PKITALZTAV700SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossierer côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	700 Left



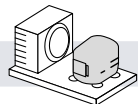
CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-
-------------------	---	---



CONNECTION KIT:

PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
M18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
M18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
M18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



2 Doors

760



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A2ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	78	91
PPCT7A2ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PPCT7A2ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PPCT7A2DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	82	95
PPCT7A2DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	96	109
PPCT7A2DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	97	110
PPCT7A2GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	64	77
PPCT7A2GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	79	92
PPCT7A2GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	80	93
PPCT7A2GTMRSFPL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	65	78
PPCT7A2GTMRFPL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	80	93
PPCT7A2GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	81	94

R452a
REMOTE UNIT →

Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D700 H910

Worktop - W1280 D700 H950

Splashback - W1280 D700 H1050

Packing (mm)

W1320 D730 H1100

Capacity

284 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Agregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda




3 Doors

760



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A3ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	112
PPCT7A3ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	131
PPCT7A3ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	117	133
PPCT7A3DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	99	115
PPCT7A3DBFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	118	134
PPCT7A3DBALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	120	136
PPCT7A3GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	82	98
PPCT7A3GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	101	117
PPCT7A3GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	119
PPCT7A3GTMRSFPL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	83	99
PPCT7A3GTMRFLL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	102	118
PPCT7A3GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	104	120

 **R452a**
REMOTE UNIT →

 Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

 Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D700 H910

Worktop - W1730 D700 H950

Splashback - W1730 D700 H1050

 Packing (mm)

W1770 D730 H1100

 Capacity

460 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

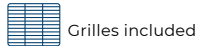


4 Doors

760



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A4ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	136
PPCT7A4ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PPCT7A4ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PPCT7A4GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	102	122
PPCT7A4GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	126	146
PPCT7A4GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	129	149



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W2180 D700 H910

Worktop - W2180 D700 H950

Splashback - W2180 D700 H1050



Packing (mm)

W2220 D730 H1100

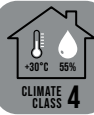


Capacity

630 lt



2 Glass Doors



760 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A2ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	86	99
PPCT7A2ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	101	114
PPCT7A2ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	102	115
PPCT7A2GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	72	85
PPCT7A2GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	87	100
PPCT7A2GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	88	101



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without worktop - W1280 D700 H910

Worktop - W1280 D700 H950

Splashback - W1280 D700 H950



Packing (mm)

W1320 D730 H1100



Capacity

284 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



3 Glass Doors



760 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A3ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	108	124
PPCT7A3ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	127	143
PPCT7A3ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	129	145
PPCT7A3GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	94	110
PPCT7A3GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	113	129
PPCT7A3GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	115	131



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1730 D700 H910

W1770 D730 H1100

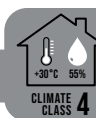
460 lt

Worktop - W1730 D700 H950

Splashback - W1730 D700 H1050



4 Glass Doors



760 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A4ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	132	152
PPCT7A4ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	156	176
PPCT7A4ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	159	179
PPCT7A4GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	118	138
PPCT7A4GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	142	162
PPCT7A4GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	145	165



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2180 D700 H910

W2220 D730 H1100

630 lt

Worktop - W2180 D700 H950

Splashback - W2180 D700 H1050



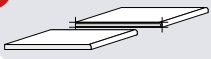
NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



Accessories:

760 / 760 Glass

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylenlitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERDXTAVG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAVG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS / GOLD
DUCTING KIT:		
PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors



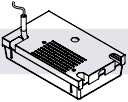
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:

M27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 Doors
M27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 Doors
M27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 Doors
M27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 Doors
M27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 Doors
M27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 Doors



SPLASHBACK SIDE KIT:

PKITALZTAV700DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossier côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	700 Right
PKITALZTAV700SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossier côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	700 Left



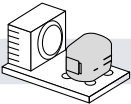
CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-
-------------------	---	---



CONNECTION KIT:

PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

M18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
M18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
M18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
M18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386



Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



GOLD LINE

REFRIGERATED COUNTERS



The Gold line has the best features that can be found in the professional refrigeration business. In addition to the Plus line features, GOLD has superior performances in terms of energy saving, material quality and functionality.



La linea Gold ha le migliori caratteristiche che si possono trovare sul mercato nei frigoriferi professionali. Oltre alle caratteristiche della linea Plus, questa linea ha caratteristiche superiori in fatto di risparmio energetico, qualità dei materiali e funzionalità.



Die Gold-Linie hat die besten Eigenschaften, die man auf dem Markt für professionelle Kühlschränke finden kann. Neben den Plus-Features zeichnet sich diese Linie durch überlegene Eigenschaften in Bezug auf Energieeinsparung, Materialqualität und Funktionalität aus.

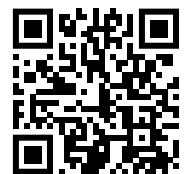


La ligne Gold a les meilleures caractéristiques qu'on peut trouver sur le marché de la réfrigération professionnelle. Outre les caractéristiques de la ligne Plus, cette gamme GOLD offre des performances supérieures en termes d'économie d'énergie, de qualité des matériaux et de fonctionnalité.



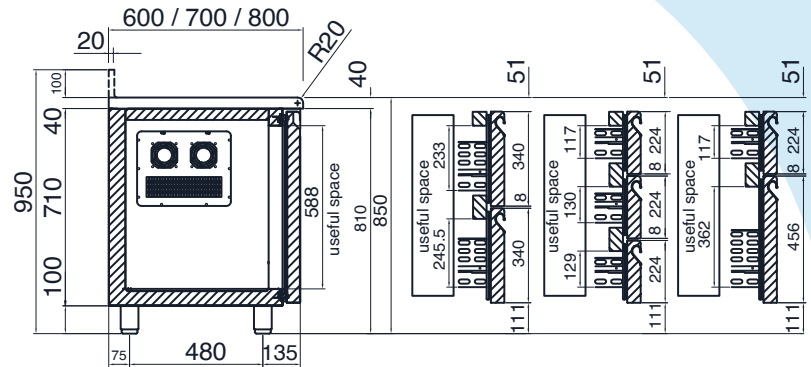
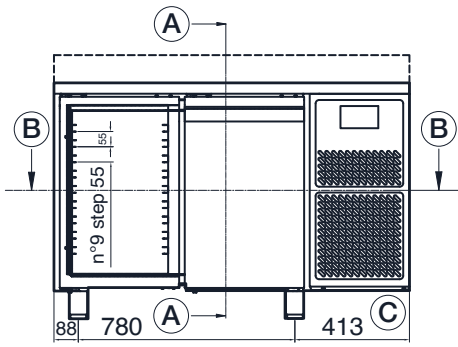
La línea Gold tiene las mejores características que se pueden encontrar en el mercado de los frigoríficos profesionales. Además de las características de la línea Plus, esta línea tiene características superiores en términos de ahorro de energía, calidad del material y funcionalidad.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

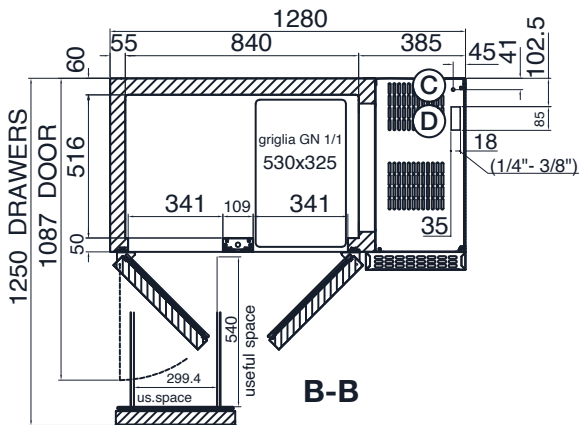




700



A-A



B-B

A. Section plane

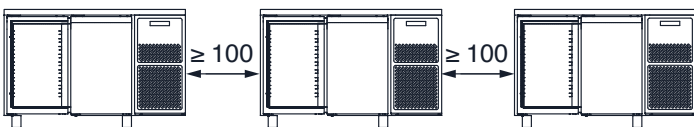
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

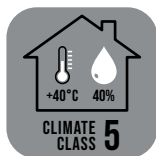
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

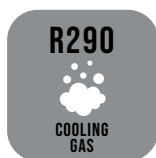
Prepared for remote motor.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



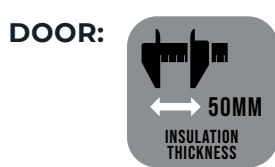
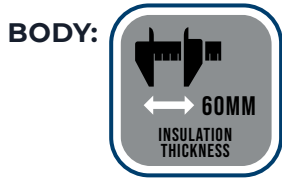
Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.






- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.

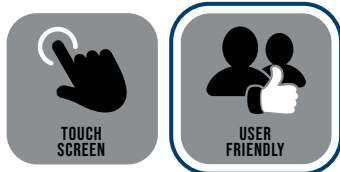


The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design.

- La struttura è in acciaio inox **AISI 304** (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.
- Der Aufbau besteht **AISI 304** aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.
- La structure est en acier inox **AISI 304** (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.
- La estructura es en acero inoxidable **AISI 304** (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.








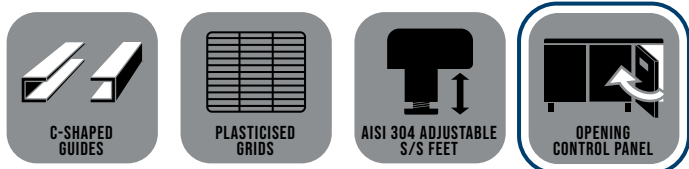
-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.



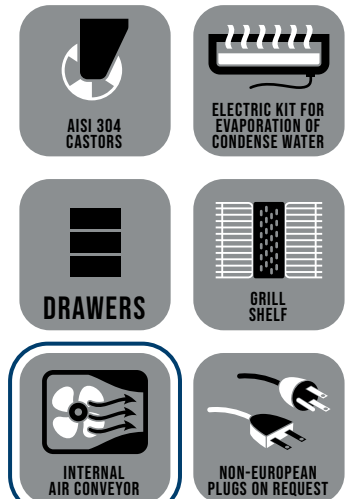
OPTIONAL:








-  **The large digital controller is completely flat for a thoroughly cleaned and the energy saving functions optimize electricity consumption and performance. Temperature detection using NTC probes.**
-  Il controllore digitale a grandi cifre è completamente liscio per una pulizia ottimale, le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa. Rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.
-  Der großdigitale Digitalregler ist für optimale Sauberkeit völlig glatt, Energiesparfunktionen optimieren Stromverbrauch und Ausbeute. Temperaturmessung mittels NTC Sensoren.
-  Le contrôleur numérique à grand chiffre est entièrement lisse pour un nettoyage complet, les fonctions d'économie de l'énergie optimisent la consommation d'électricité et le rendement. Relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  El controlador digital tiene cifras de gran tamaño y se puede limpiar fácilmente, las características de ahorro de energía optimizan el consumo eléctrico y el rendimiento. Medición de la temperatura mediante sondas NTC.

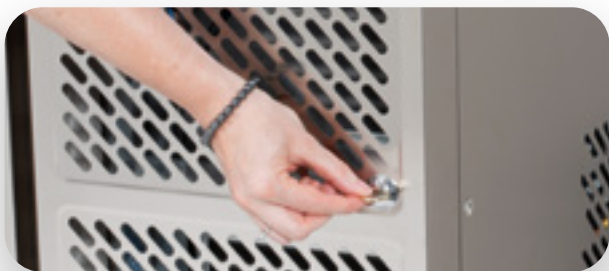


OPTIONAL:



-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door. Opening control panel. All counters with glass doors are supplied standard with internal lighting.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta. Pannello comandi apribile. Tutti i tavoli con porte vetro sono dotati di illuminazione interna di serie.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür. Öffnender Bedienungspanel. Alle Tische mit Glastüren sind serienmäßig mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte. Panneau de commande ouvrable. Toutes les tables avec portes en verre sont équipées d'éclairage interne de série.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta. Panel de mandos que se puede abrir. Todas las mesas con puertas de cristal están provistas de iluminación interna de serie.

RECOMMENDED FOR 3/4 DOORS COUNTERS!



2 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCT702ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	78	91
PGCT702ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	93	106
PGCT702ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	94	107
PGCT702ABSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	490 W	82	95
PGCT702ABFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	490 W	96	109
PGCT702ABALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	490 W	97	110
PGCT702GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	64	77
PGCT702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	79	92
PGCT702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	80	93
PGCT702GTMRSFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	65	78
PGCT702GTMRFSL	Worktop	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	80	93
PGCT702GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	81	94

R452a
 REMOTE UNIT →

Grilles included

Dimensions (mm)

Packing (mm)

Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1280 D700 H860

W1320 D730 H1100

284 lt

Worktop - W1280 D700 H900

Splashback - W1280 D700 H1000

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCT703ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	96	112
PGCT703ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	131
PGCT703ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	117	133
PGCT703ABSPFL	Without worktop	D	(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	490 W	99	115
PGCT703ABFL	Worktop	D	(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	490 W	118	134
PGCT703ABALFL	Splashback	D	(-22/-18°C)	HOT GAS	AC230V 1N+T 50Hz	490 W	120	136
PGCT703GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	82	98
PGCT703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	101	117
PGCT703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	103	119
PGCT703GTMRSFPL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	83	99
PGCT703GTMRFPL	Worktop	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	102	118
PGCT703GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	ELECTRIC	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	104	120

R452a
REMOTE UNIT →

Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Dimensions (mm)

Without worktop - W1730 D700 H860

Worktop - W1730 D700 H900

Splashback - W1730 D700 H1000

Packing (mm)

W1770 D730 H1100

Capacity

460 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%

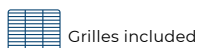


4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Defrost	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCT704ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	116	136
PGCT704ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160
PGCT704ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	143	163
PGCT704GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	102	122
PGCT704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	126	146
PGCT704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AIR	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	129	149



N.1 x door - GN 1/1 530x325



Without worktop - W2180 D700 H860
 Worktop - W2180 D700 H900
 Splashback - W2180 D700 H1000



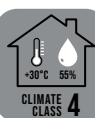
W2220 D730 H1100



630 lt



2 Glass Doors



700 Glass



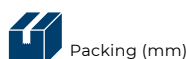
Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCT702ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	86	99
PGCT702ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	101	114
PGCT702ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	102	115
PGCT702GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	72	85
PGCT702GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	87	100
PGCT702GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	88	101



N.1 x door - GN 1/1 530x325



Without worktop - W1280 D700 H860
 Worktop - W1280 D700 H900
 Splashback - W1280 D700 H1000



W1320 D730 H1100

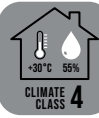


284 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Glass Doors



700 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PGCT703ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	108	124
PGCT703ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	127	143
PGCT703ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	129	145
PGCT703GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	94	110
PGCT703GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	113	129
PGCT703GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	115	131



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1730 D700 H860

W1770 D730 H1100

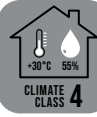
460 lt

Worktop - W1730 D700 H900

Splashback - W1730 D700 H1000



4 Glass Doors



700 Glass



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT7A4ANGLSPFL	Without worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	132	152
PPCT7A4ANGLFL	Worktop	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	156	176
PPCT7A4ANGLALFL	Splashback	D	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	370 W	159	179
PGCT704GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	118	138
PGCT704GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	142	162
PGCT704GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	145	165



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2180 D700 H910

W2220 D730 H1100

630 lt

Worktop - W2180 D700 H950

Splashback - W2180 D700 H1050

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



Accessories:

700 / 700 Glass

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
COUPLE OF RUNNERS:		
PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERDXTAVG	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAVG	Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ	EASY / PLUS / GOLD
DUCTING KIT:		
PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors



PLUS & GOLD LINE

BUILT-IN DRAWERS / CODIFICATION EXAMPLES

ESEMPIO DI CODIFICA / KODIFIZIERUNG BEISPIELE / EXEMPLES DE CODAGE / EJEMPLOS DE CODIFICACIÓN



DRAWER PACK:



ADDITIONAL CODES:

1

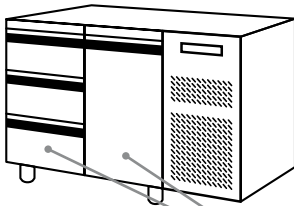
2

3

P

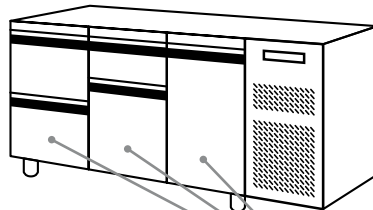
[Door, Porta, Tür, Porte, Puerta]

EXAMPLES:



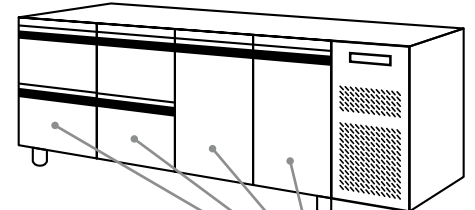
PPCT702ANFL-1P

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



PPCT703ANFL-23P

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa

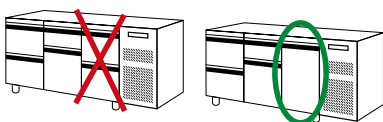


PPCT704ANFL-22PP

Counter code
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



ATTENTION:



It is strongly suggested not to mount drawers in the first compartment near the cooling unit.



È vivamente sconsigliato il posizionamento di una cassettera nel primo vano vicino al gruppo refrigerante.



Das Einsetzen der Schubladen in dem ersten Abteil, das neben dem Motor liegt, ist stark abgeraten.



Il n'est pas recommandé d'installer des tiroirs dans le premier compartiment à coté du groupe.



No es en absoluto recomendable colocar una cajonera en el primer compartimento cerca de la unidad frigorífica.



3 x 1/3

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP3D13P2		1	600	24	30	W430 D525 H685	
	PPK3D13P2						W450 D660 H770
PP3B13P2		1	660	24	30	W430 D525 H685	
	PPK3B13P2						W450 D660 H770
PP3C13P2		1	700	24	30	W430 D525 H685	
	PPK3C13P2						W450 D660 H770
PP3A13P2		1	760	24	30	W430 D525 H685	
	PPK3A13P2						W450 D660 H770

2 x 1/2

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP2D12P2		2	600	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2D12P2						W450 D660 H770
PP2B12P2		2	660	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2B12P2						W450 D660 H770
PP2C12P2		2	700	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2C12P2						W450 D660 H770
PP2A12P2		2	760	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2A12P2						W450 D660 H770

1/3 + 2/3

Drawers





Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP2D23P2		3	600	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2D23P2						W450 D660 H770
PP2B23P2		3	660	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2B23P2						W450 D660 H770
PP2C23P2		3	700	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2C23P2						W450 D660 H770
PP2A23P2		3	760	18	24	W430 D525 H685	
	PPK2A23P2						W450 D660 H770





LOW-BOY LINE


REFRIGERATED COUNTERS

 **The "LOW BOY" refrigerated counters have been designed to be a refrigerated support base to the SNACK 600, 700 and 900 mm in depth.**

 I tavoli refrigerati «LOW-BOY» sono stati progettati per essere una base di appoggio refrigerata per le linee di cottura 600 SNACK, 700 e 900 mm di profondità.

 Die Kühlische "LOW-BOY" sind als gekühlter Unterbau für die Kochlinien 600 SNACK, 700 und 900 mm tief konzipiert.

 Les tables réfrigérées « LOW-BOY » ont été conçues pour être une base d'appui réfrigérée des lignes de cuisson 600 SNACK, 700 et 900 mm de profondeur.

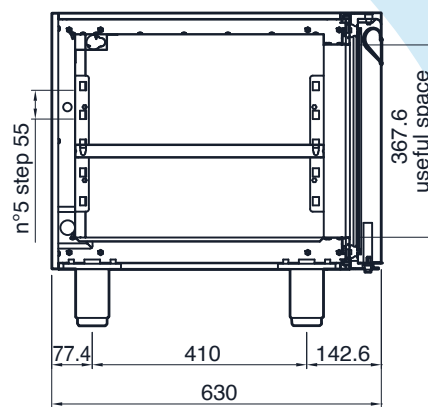
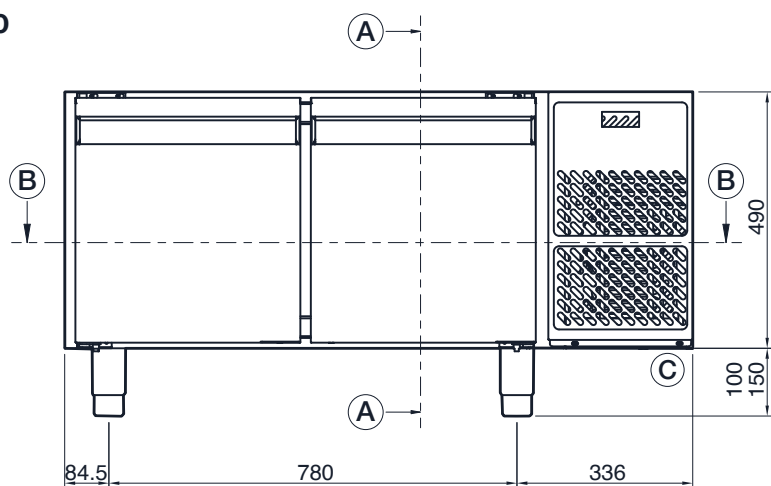
 Las mesas refrigeradas «LOW-BOY» han sido diseñadas para ser una base de apoyo refrigerada para las líneas de cocción 600 SNACK, 700 y 900 mm de profundidad.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

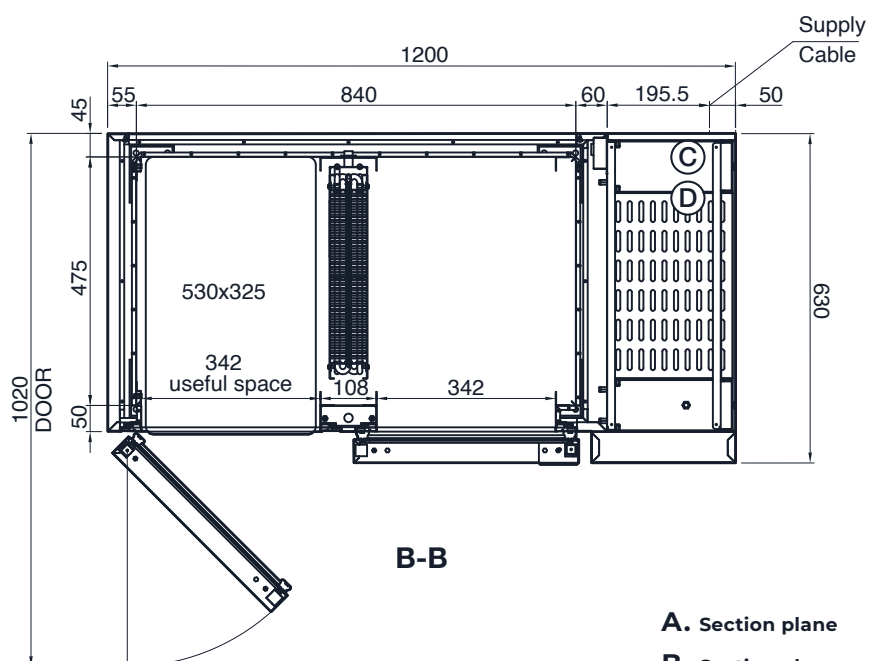




490



A-A



B-B

A. Section plane

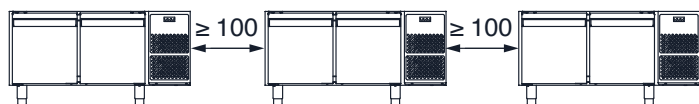
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

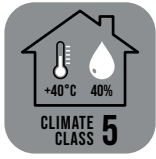
Prepared for remote motor.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



LOW-BOY LINE



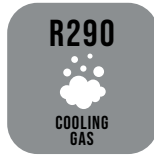
Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).

Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).

Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).

Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).

Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



4 DOORS:



X 2

Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.

Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata. Sbrinatorio automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.

Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.

Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.

Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.



The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Upper surface reinforced in 10/10 thickness AISI304 steel. Upper profile with door protection to avoid accidental spills of oil or grease on the door gaskets. Full-length ergonomic handle.

La struttura è in acciaio inox **AISI 304** (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. Superficie superiore rinforzata in acciaio AISI304 spessore 10/10. Profilo superiore con protezione porte per evitare cadute accidentali di olio o grassi sulle guarnizioni delle porte. Maniglia ergonomica in tutta la sua larghezza.

Der Aufbau besteht **AISI 304** aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Verstärkte Oberseite aus Stahl AISI304, Stärke 10/10. Oberes Profil mit Türschutz, um ein versehentliches Verschütten von Öl oder Fett auf die Türdichtungen zu verhindern. Ergonomischer Griff über die gesamte Breite.

La structure est en acier inox **AISI 304** (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Surface supérieure renforcée en acier AISI304 épaisseur 10/10. Profil supérieur avec protection des portes pour éviter toute chute accidentelle d'huile ou de graisse sur les joints des portes. Poignée ergonomique sur toute sa largeur.

La estructura es en acero inoxidable **AISI 304** (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Superficie superior reforzada con acero AISI304 espesor 10/10. Perfil superior con protección de puertas para evitar caídas accidentales de aceite o grasas en las juntas de las puertas. Manija ergonómica en toda su longitud.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.

 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.



OPTIONAL:



 **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**

 Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.

 Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.


 Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.


 Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.





OPTIONAL:




 **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door.**

 Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.

 Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.

 Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.

 Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.



LOW-BOY LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



2 Doors

490 Low-boy



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT632D2SPFL	Without worktop	A	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	90	105
PPCT632DBSPFL	Without worktop	C	(-15/-20°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	90	105



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1200 D630 H590

W1320 D730 H880

150 lt



3 Doors

490 Low-boy



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT633D2SPFL	Without worktop	A	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	115	130
PPCT633DBSPFL	Without worktop	C	(-15/-20°C)	AC230V 1N+T 50Hz	740 W	115	130



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1600 D630 H590

W1770 D730 H880

230 lt



4 Doors

490 Low-boy



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCT634D2SPFL	Without worktop	C	(-2/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	140	160



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2200 D630 H590

W2220 D730 H880

300 lt



NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda



Accessories:

490 Low-boy

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	FRONT SHELF:		
	PKITLB902ANT	Table Kit - Front / Kit tavolo - Anteriore / Frontal - Tischbausatz / Ensemble de table - Avant / Kit de mesa - Delantero	LOW-BOY 2 Doors
	PKITLB903ANT	Table Kit - Front / Kit tavolo - Anteriore / Frontal - Tischbausatz / Ensemble de table - Avant / Kit de mesa - Delantero	LOW-BOY 3 Doors
	PKITLB904ANT	Table Kit - Front / Kit tavolo - Anteriore / Frontal - Tischbausatz / Ensemble de table - Avant / Kit de mesa - Delantero	LOW-BOY 4 Doors
	REAR SHELF:		
	PKITLB902POST	Table kit - Rear / Kit tavolo - Posteriore / Hinter - Tischbausatz / Ensemble de table - Arrière / Kit mesa - Trasero	LOW-BOY 2 Doors
	PKITLB903POST	Table kit - Rear / Kit tavolo - Posteriore / Hinter - Tischbausatz / Ensemble de table - Arrière / Kit mesa - Trasero	LOW-BOY 3 Doors
	PKITLB904POST	Table kit - Rear / Kit tavolo - Posteriore / Hinter - Tischbausatz / Ensemble de table - Arrière / Kit mesa - Trasero	LOW-BOY 4 Doors
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAVLB	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	LOW-BOY
	PKITCERSXTAVLB	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	LOW-BOY
	CONNECTION KIT:		
	PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
	PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

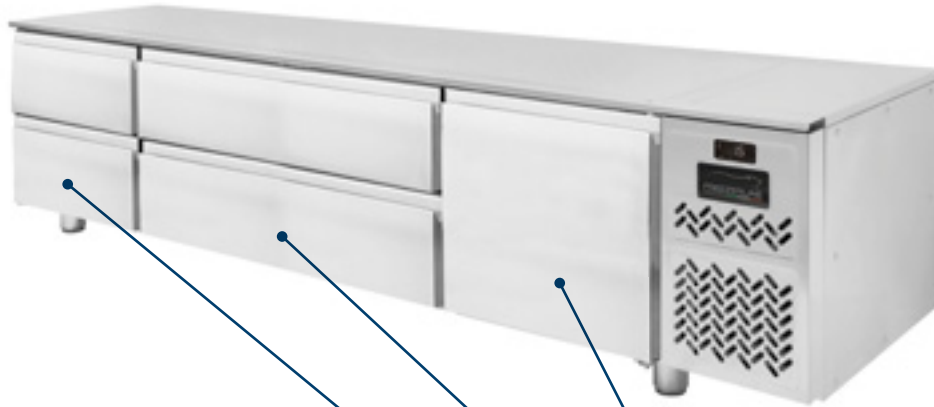
Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



LOW-BOY LINE

BUILT-IN DRAWERS / CODIFICATION EXAMPLES

ESEMPIO DI CODIFICA / KODIFIZIERUNG BEISPIELE / EXEMPLES DE CODAGE / EJEMPLOS DE CODIFICACIÓN



DRAWER PACK:



ADDITIONAL CODES:

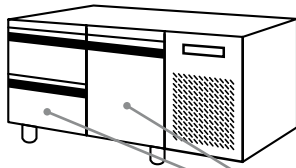
2

8

P

[Door, Porta, Tür, Porte, Puerta]

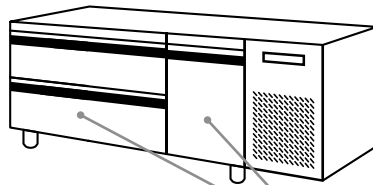
EXAMPLES:



PPCT632DBSPFL-2P

Counter code

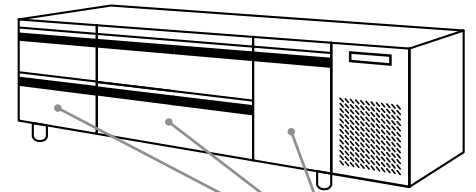
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



PPCT633DBSPFL-8P

Counter code

Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



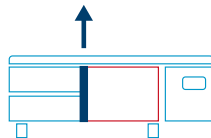
PPCT634DBSPFL-28P

Counter code

Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa

DRAWERS COMBINATION:

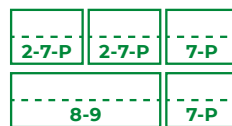
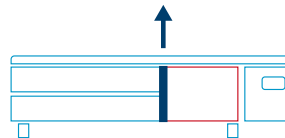
NOT MOVABLE
EVAPORATOR



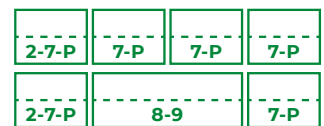
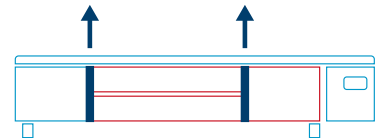
YES



NOT MOVABLE
EVAPORATOR

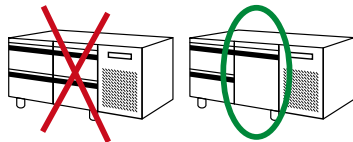


NOT MOVABLE
EVAPORATORS



ATTENTION:

NO "PP2L12"





2 x 1/2

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP2L12P2		2	H490 LOW-BOY	18	24	W430 D555 H470	
PPK2L12P2							W450 D590 H555

1 x 1/1

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP1L11P2		7	H490 LOW-BOY	18	24	W430 D555 H470	
PPK1L11P2							W450 D590 H555

2 x 2/2

Drawers



Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP2L22P2		8	H490 LOW-BOY	35	41	W880 D555 H470	
PPK2L22P2							W900 D590 H555

1 x 2/1

Drawers





Model	Individual Kit Code	Additional Code	Category	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
PP1L21P2		9	H490 LOW-BOY	35	41	W880 D555 H470	
PPK1L21P2							W900 D590 H555





SNACK LINE


REFRIGERATED COUNTERS

 **The Snack counter line is synonymous with elegance, reliability, sturdiness and ease of use. It includes a worktop in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding at the base of the tray housing to facilitate rapid and thorough cleaning. Trays can be covered with either a stainless steel or glass cover.**

 La linea tavoli Snack è sinonimo di eleganza, affidabilità, robustezza e praticità d'uso. Montano un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura alla base dell'alloggio vaschette per una facile e veloce pulizia. La copertura delle vaschette è disponibile con coperchio in acciaio inox oppure con vetrina.

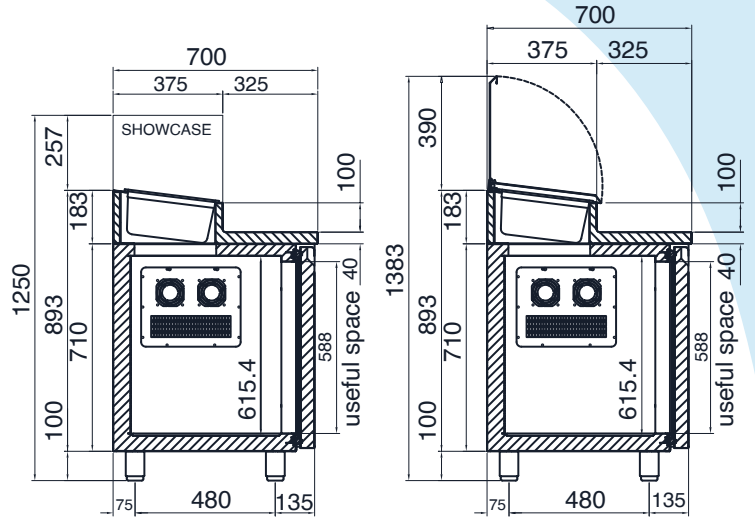
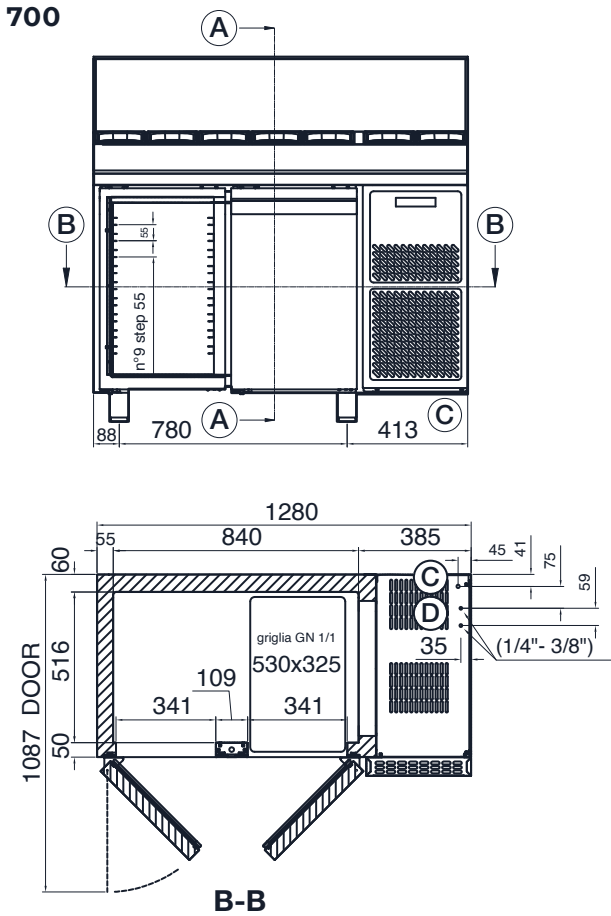
 Die Tische Snack sind ein Synonym für Eleganz, Zuverlässigkeit, Robustheit und Anwenderfreundlichkeit. Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit einem Durchmesser von 10/10 und Streifen am Sockel des Einsatzes der Behälter, die für eine einfache und schnelle Reinigung sorgen. Für die Behälter ist eine Abdeckung in Form von Deckeln aus Edelstahl oder in Form einer Vitrine erhältlich.

 La ligne de tables Snack est synonyme d'élégance, fiabilité, robustesse et facilité d'utilisation. Équipées d'un plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 10/10, avec rayonnement à la base du logement des bacs pour un nettoyage simple et rapide. Les bacs peuvent être recouverts d'un couvercle en acier inox ou d'une vitrine.

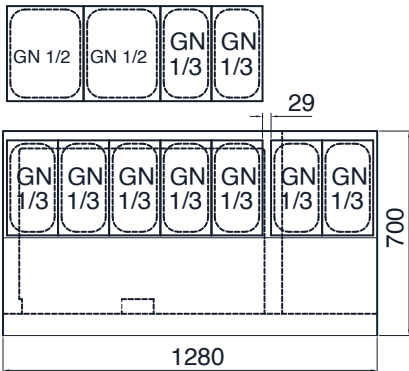
 La línea de mesas Snack es sinónimo de elegancia, fiabilidad, robustez y comodidad de uso. Se caracterizan por una encimera de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de espesor 10/10 con uniones redondeadas en la base del hueco para cubetas para una limpieza rápida y sencilla. La cubierta de las cubetas está disponible con tapa de acero inoxidable o con vitrina.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS





A-A



A. Section plane

B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

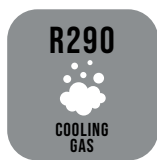
Prepared for remote motor.




The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.





SNACK LINE



 **Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.**


 Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.


 Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.


 Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.


 Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesi.




 **The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding at the base of the tray housing to facilitate rapid and thorough cleaning. Trays can be covered with either a stainless steel or glass cover.**






 La struttura è in acciaio inox **AISI 304** (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura alla base dell'alloggio vaschette per una facile e veloce pulizia. La copertura delle vaschette è disponibile con coperchio in acciaio inox oppure con vetrina.

 Der Aufbau besteht **AISI 304** aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Basis der Behälteraufnahme für eine einfache und schnelle Reinigung. Für die Behälter ist eine Abdeckung in Form von Deckeln aus rostfreiem Stahl oder in Form einer Vitrine erhältlich.

 La structure est en acier inox **AISI 304** (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10, avec rayonnement à la base du logement des bacs pour un nettoyage simple et rapide. Les bacs peuvent être recouverts d'un couvercle en acier inox ou d'une vitrine.

 La estructura es en acero inoxidable **AISI 304** (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.








-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.








OPTIONAL:



-  **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**
-  Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



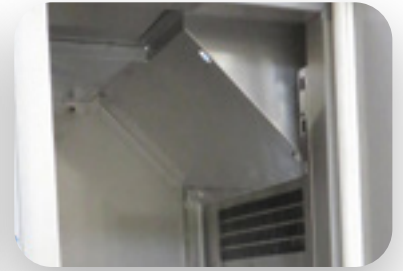
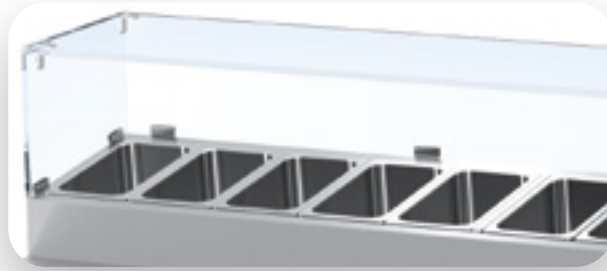
-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door. Trays are not included.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.
Le vaschette non sono in dotazione.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.
Die Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.
Bacs non inclus.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.
Las cubetas no están incluidas en el suministro.

OPTIONAL:



! ATTENTION:





! TRAYS NOT INCLUDED / VASCHETTE NON INCLUSE / BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT / SANS LES BACS / CUBETAS NO INCLUIDAS

Left version not provided / Versione sinistra non prevista / Linke Version nicht mitgeliefert / version de gauche non fournie / Versión izquierda no proporcionada



2 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCS702ANFL	Without cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	113	126
PPCS702ANCFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	118	131
PPCS702ANSFL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	138	151



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without cover - W1280 D700 H1080

With cover - W1280 D700 H1080

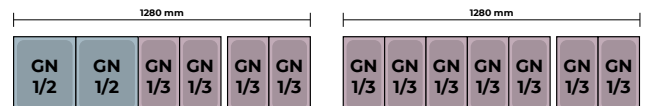
Showcase - W1280 D700 H1300

W1320 D730 H1120

W1320 D730 H1120

W1320 D730 H1260

310 lt





3 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCS703ANFL	Without cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	141	157
PPCS703ANCFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	147	163
PPCS703ANSFL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	177	193



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without cover - W1730 D700 H1080

With cover - W1730 D700 H1080

Showcase - W1730 D700 H1300



Packing (mm)

W1770 D730 H1120

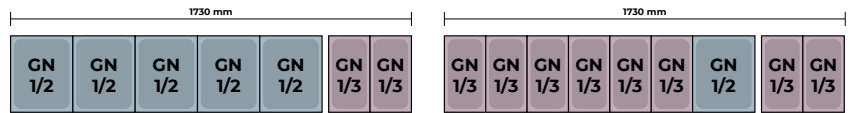
W1770 D730 H1120

W1770 D730 H1260



Capacity

500 lt



4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCS704ANFL	Without cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	169	189
PPCS704ANCFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	179	199
PPCS704ANSFL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	204	223



Grilles included

N.1 x door - GN 1/1 530x325



Dimensions (mm)

Without cover - W2180 D700 H1080

With cover - W2180 D700 H1080

Showcase - W2180 D700 H1300



Packing (mm)

W2220 D730 H1120

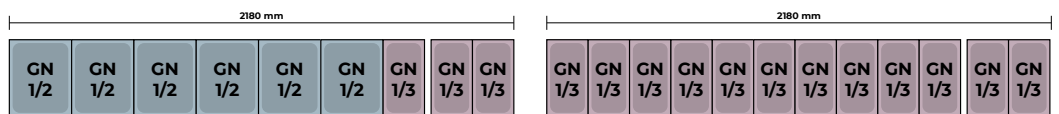
W2220 D730 H1120

W2220 D730 H1260



Capacity

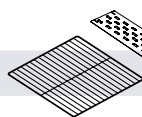
680 lt





Accessories:

700



Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14809

Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

GN 1/1
530x325 mm

M14801

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

GN 1/1
530x325 mm

DC0123-039

Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas

700

COUPLE OF RUNNERS:

PKITGLT70

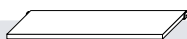
S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa

700

PKITGUT70

S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa

700



COVER TABLE:

PKITCOPCS702

Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa

Snack 700
2 Doors

PKITCOPCS703

Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa

Snack 700
3 Doors

PKITCOPCS704

Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa

Snack 700
4 Doors



GLASS KIT:

PKITGLPCS702

Glass kit / Kit vetri / Kit vitrage / Vitrinen-Set / Kit cristales

SNACK 700
2 Doors

PKITGLPCS703

Glass kit / Kit vetri / Kit vitrage / Vitrinen-Set / Kit cristales

SNACK 700
3 Doors

PKITGLPCS704

Glass kit / Kit vetri / Kit vitrage / Vitrinen-Set / Kit cristales

SNACK 700
4 Doors



RAIL FOR TRAYS:

DC6110

Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas

GN1/3
(L = 320 mm)

CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

PKITRU06

Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)

4 Doors counters

CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

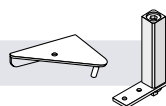
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXTAV

Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas

EASY / PLUS / GOLD

PKITCERSXTAV

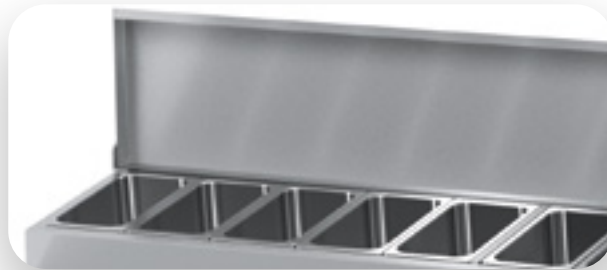
Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas

EASY / PLUS / GOLD

CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCOND

Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación



! TRAYS NOT INCLUDED / VASCHETTE NON INCLUSE / BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT / SANS LES BACS / CUBETAS NO INCLUIDAS

Left version not provided / Versione sinistra non prevista / Linke Version nicht mitgeliefert / version de gauche non fournie / Versión izquierda no proporcionada



2 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCS802ANFL	Without cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	129	145
PPCS802ANCFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	135	151
PPCS802ANSFL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	160	176



Grilles included

N.1 x door - EN 600x400



Dimensions (mm)

Without cover - W1430 D800 H1080

With cover - W1430 D800 H1080

Showcase - W1430 D800 H1300



Packing (mm)

W1470 D830 H1120

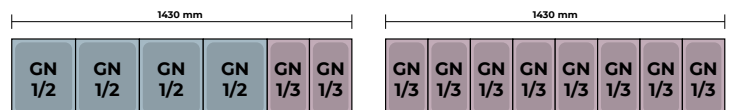
W1470 D830 H1120

W1470 D830 H1260



Capacity

396 lt





3 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCS803ANFL	Without cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	161	180
PPCS803ANCFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	167	186
PPCS803ANSFL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	197	215



Grilles included

N.1 x door - EN 600x400



Dimensions (mm)

Without cover - W1955 D800 H1080

With cover - W1955 D800 H1080

Showcase - W1955 D800 H1300



Packing (mm)

W1995 D830 H1120

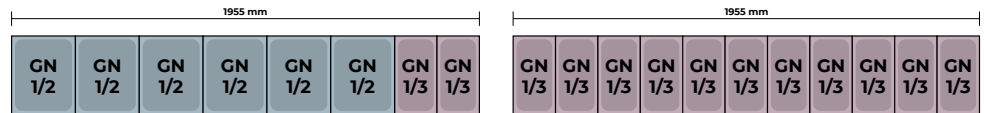
W1995 D830 H1120

W1995 D830 H1260



Capacity

605 lt



4 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPCS804ANFL	Without cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	194	216
PPCS804ANCFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	206	228
PPCS804ANSFL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	240	260



Grilles included

N.1 x door - EN 600x400



Dimensions (mm)

Without cover - W2480 D800 H1080

With cover - W2480 D800 H1080

Showcase - W2480 D800 H1300



Packing (mm)

W2520 D830 H1120

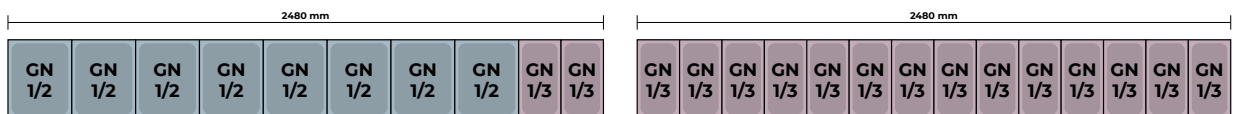
W2520 D830 H1120

W2520 D830 H1260



Capacity

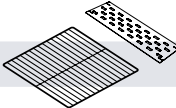
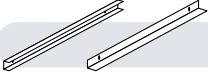
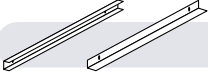







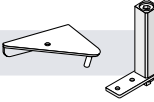
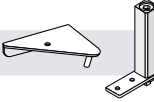
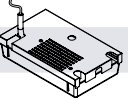
875 lt





Accessories:

800

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-047	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatztisch für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	800
	PKITGLT80	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
	PKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800
	COVER TABLE:		
	PKITCOPCS802	Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa	Snack 800 2 Doors
	PKITCOPCS803	Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa	Snack 800 3 Doors
	GLASS KIT:		
	PKITGLPCS802	Glass kit / Kit vetri / Kit vitrage / Vitrinen-Set / Kit cristales	SNACK 800 2 Doors
	PKITGLPCS803	Glass kit / Kit vetri / Kit vitrage / Vitrinen-Set / Kit cristales	SNACK 800 3 Doors
	RAIL FOR TRAYS:		
	PKITGLPCS804	Glass kit / Kit vetri / Kit vitrage / Vitrinen-Set / Kit cristales	SNACK 800 4 Doors
	DC6110	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/3 (L = 320 mm)
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
		CABLE KIT WITH PLUG:	
M18037		Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
		DOOR HINGES KIT (STANDARD):	
PKITCERDXTAV		Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
		CONDENSATE EVAPORATION KIT:	
PKITEVCOND		Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensata / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	-



CONNECTION KIT:

PKITWFPL Kit Wi-Fi **PLUS**

PKITBLPL Kit Bluetooth **PLUS**



OPENING CONTROL PANEL:

PKITPCN Opening control panel / Pannello comandi apribile /
Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande
ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir -

NOTE

[Lined area for notes]








CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



SALADETTE LINE

REFRIGERATED COUNTERS

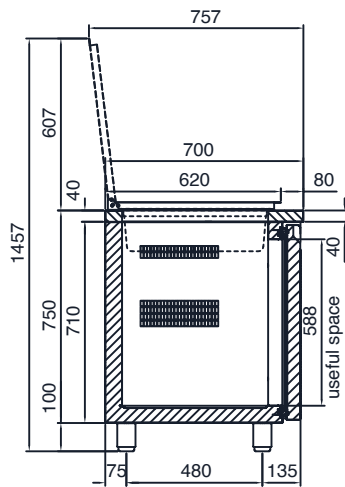
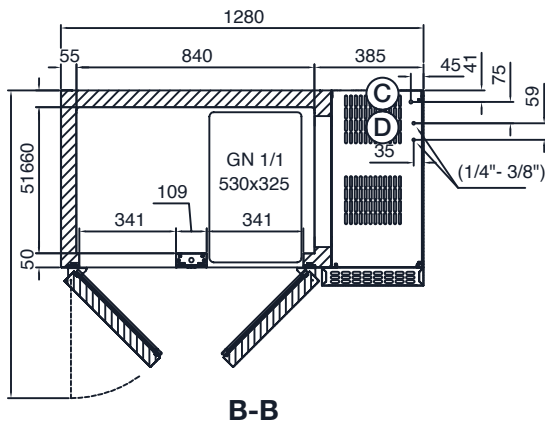
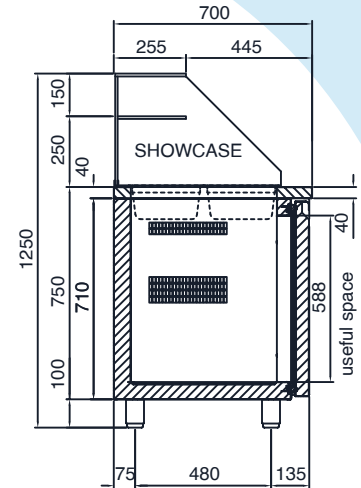
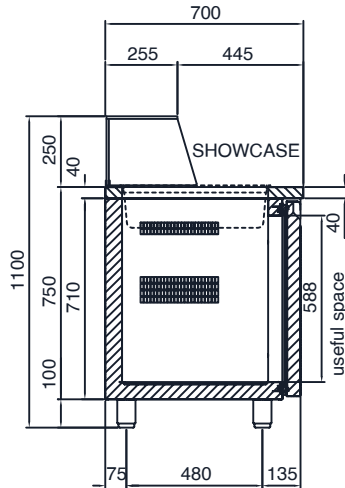
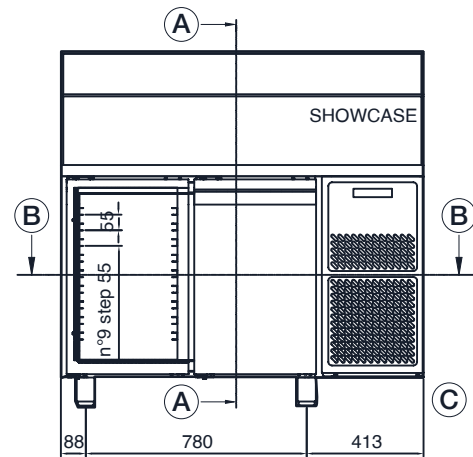
-  **Saladette counters feature a worktop in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with front profile rounding. Trays can be covered with either a stainless steel or glass cover.**
-  Le saladette montano un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale. La copertura delle vaschette è disponibile con coperchio in acciaio inox oppure con vetrina.
-  Die Saladettes sind mit einer Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 mit einem Durchmesser von 10/10 und Streifen an der Vorderseite ausgestattet. Für die Behälter ist eine Abdeckung in Form von Deckeln aus Edelstahl oder in Form einer Vitrine erhältlich.
-  Le saladette montano un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale. La copertura delle vaschette è disponibile con coperchio in acciaio inox oppure con vetrina.
-  Le saladette montano un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale. La copertura delle vaschette è disponibile con coperchio in acciaio inox oppure con vetrina.

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

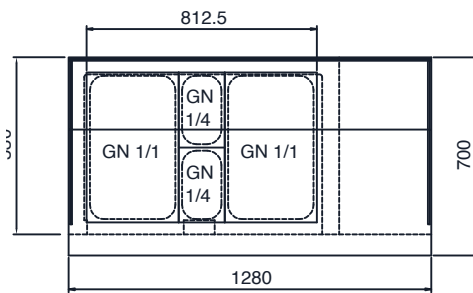




700



A-A



A. Section plane

B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



SALADETTE LINE



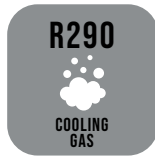
AUTOMATIC DEFROST



UPGRADED DOUBLE AXIAL FAN



AISI 316 SPOOL FOR EVAPORATION



R290

COOLING GAS



ENERGY SAVING

Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.

Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.

Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.

Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.

Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesi.



AISI 304 STAINLESS STEEL



AISI 304 COUNTER TOP



AISI 304 STAINLESS STEEL BACK



ROUNDED PROFILES

The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design. Trays can be covered with either a stainless steel or glass cover.






La struttura è in acciaio inox AISI 304 (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo. La copertura delle vaschette è disponibile con coperchio in acciaio inox oppure con vetrina.

Der Aufbau besteht AISI 304 aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design. Für die Behälter ist eine Abdeckung in Form von Deckeln aus Edelstahl oder in Form einer Vitrine erhältlich.

La structure est en acier inox AISI 304 (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes. Les bacs peuvent être recouverts d'un couvercle en acier inox ou d'une vitrine.

La estructura es en acero inoxidable AISI 304 (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador. La cubierta de las cubetas está disponible con tapa de acero inoxidable o con vitrina.








-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.








OPTIONAL:



-  **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**
-  Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door. Trays are not included.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.
Le vaschette non sono in dotazione.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.
Die Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.
Bacs non inclus.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.
Las cubetas no están incluidas en el suministro.

OPTIONAL:



! ATTENTION:





SALADETTE LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



! TRAYS NOT INCLUDED / VASCHETTE NON INCLUSE / BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT / SANS LES BACS / CUBETAS NO INCLUIDAS

Left version not provided / Versione sinistra non prevista / Linke Version nicht mitgeliefert / version de gauche non fournie / Versión izquierda no proporcionada



2 Doors

700



R452a
REMOTE UNIT →

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPSA702ANFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	106	119
PPSA702ANS1FL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	122	135
PPSA702ANS2FL	2-shelves showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	137	150
PPSA702GNMRFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	92	105
PPSA702GNMRS1FL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	108	121
PPSA702GNMRS2FL	2-shelves showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	123	136

Grilles included

Dimensions (mm)

Packing (mm)

Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

With cover - W1280 D700 H900

W1320 D730 H1100

310 lt

Showcase - W1280 D700 H1150

W1320 D730 H1200

2-shelves showcase - W1280 D700 H1300

W1320 D730 H1250

812,5 mm			
GN 1/1	GN 1/4	GN 1/2	
	GN 1/4	GN 1/2	



3 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPSA703ANFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	138	154
PPSA703ANS1FL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	159	175
PPSA703ANS2FL	2-shelves showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	179	195
PPSA703GNMRFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	124	140
PPSA703GNMRS1FL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	145	161
PPSA703GNMRS2FL	2-shelves showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	165	181



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

With cover - W1730 D700 H900

W1770 D730 H1100

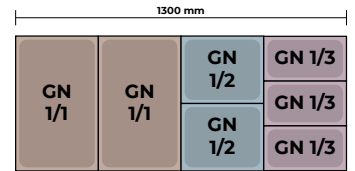
500 lt

Showcase - W1730 D700 H1150

W1770 D730 H1200

2-shelves showcase - W1730 D700 H1300

W1770 D730 H1250



4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PPSA704ANFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	164	184
PPSA704ANS1FL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	190	210
PPSA704ANS2FL	2-shelves showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	730 W	213	233
PPSA704GNMRFL	With cover	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	150	170
PPSA704GNMRS1FL	Showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	176	196
PPSA704GNMRS2FL	2-shelves showcase	-	(+4/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	199	219



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

With cover - W2180 D700 H900

W2220 D730 H1100

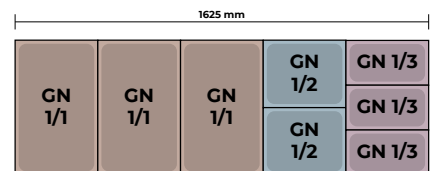
680 lt

Showcase - W2180 D700 H1150

W2220 D730 H1200

2-shelves showcase - W2180 D700 H1300

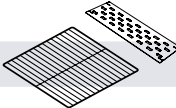
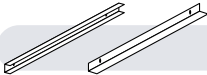
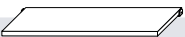


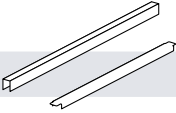


W2220 D730 H1250





Accessories:

700

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-039	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	700
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	COVER TABLE:		
	PKITCOPSA702	Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa	SALADETTE 1x 2 Doors / 2x 4 Doors
	PKITCOPSA703	Cover table / Coperchio tavolo / Abdeckung Tabelle / Couvercle table / Tapa mesa	SALADETTE 3 Doors
	1 SHELVES GLASS KIT:		
	PKITGLPSA702S1	Glass kit for Saladette counter / Kit vetri per tavolo Saladette / Vitrinen-Set für Tisch Saladette / Kit vitrage pour table Saladette / Kit cristales para mesa Saladette	700 2 Doors - 1 Shelf
	PKITGLPSA703S1	Glass kit for Saladette counter / Kit vetri per tavolo Saladette / Vitrinen-Set für Tisch Saladette / Kit vitrage pour table Saladette / Kit cristales para mesa Saladette	700 3 Doors - 1 Shelf
	2 SHELVES GLASS KIT:		
	PKITGLPSA704S1	Glass kit for Saladette counter / Kit vetri per tavolo Saladette / Vitrinen-Set für Tisch Saladette / Kit vitrage pour table Saladette / Kit cristales para mesa Saladette	700 4 Doors - 1 Shelf
	PKITGLPSA702S2	Glass kit for Saladette counter / Kit vetri per tavolo Saladette / Vitrinen-Set für Tisch Saladette / Kit vitrage pour table Saladette / Kit cristales para mesa Saladette	700 2 Doors - 2 Shelves
	PKITGLPSA703S2	Glass kit for Saladette counter / Kit vetri per tavolo Saladette / Vitrinen-Set für Tisch Saladette / Kit vitrage pour table Saladette / Kit cristales para mesa Saladette	700 3 Doors - 2 Shelves
	PKITGLPSA704S2	Glass kit for Saladette counter / Kit vetri per tavolo Saladette / Vitrinen-Set für Tisch Saladette / Kit vitrage pour table Saladette / Kit cristales para mesa Saladette	700 4 Doors - 2 Shelves
	RAIL FOR TRAYS:		
	DC6110	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/3 (L = 320 mm)
	DC0614	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/1 (L=512 mm)
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm



BLAST CHILLERS

ABBATTITORI DI TEMPERATURA / SCHNELLKÜHLER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / ABATIDORES DE TEMPERATURA





★★

STANDARD
3 Trays
 [GN 2/3]

5 Trays
 [GN 1/1]

5 Trays
 [600x400 - GN 1/1]

10 Trays
 [600x400 - GN 1/1]

15 Trays
 [600x400 - GN 1/1]

★★★★★

TOP
5 Trays
 [600x400 - GN 1/1]

10 Trays
 [600x400 - GN 1/1]

15 Trays
 [600x400 - GN 1/1]

12 - 24 Trays
 [600x800 - GN 2/1]
 [600x400 - GN 1/1]

20 - 40 Trays
 [600x800 - GN 2/1]
 [600x400 - GN 1/1]

★★★★★

GOLD
5 Trays
 [600x400 - GN 1/1]


10 Trays
 [600x400 - GN 1/1]


15 Trays
 [600x400 - GN 1/1]






STANDARD LINE


BLAST CHILLERS

 **Blast chillers with an easy-access cooling unit. The external working environment can reach a temperature of +30°C with 55% relative humidity (CLIMATE Class 4). (AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)**

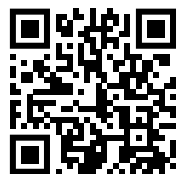
 Abbattitori di temperatura dotati di gruppo refrigerante facilmente accessibile, l'ambiente esterno di lavoro può arrivare ad una temperatura di +30°C con 55% di umidità relativa (Classe CLIMATICA 4). (TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)

 Schnellkühlgeräte, die mit einer leicht zugänglichen Kühlgruppe ausgestattet sind, die Umgebungstemperatur kann +30°C und die relative Luftfeuchtigkeit 55% betragen (KLIMAKLASSE 4). (MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)

 Cellules de refroidissement équipées de groupe réfrigérant facilement accessible, l'environnement extérieur de travail peut arriver à une température de +30°C avec 55% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 4). (TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)

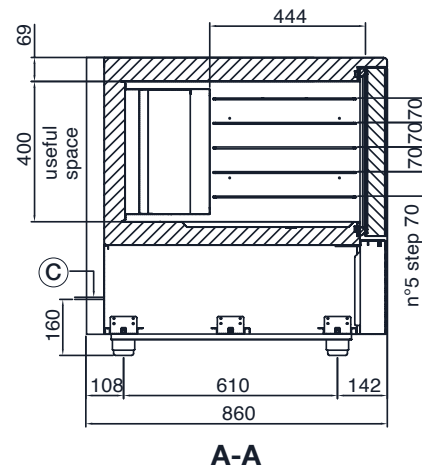
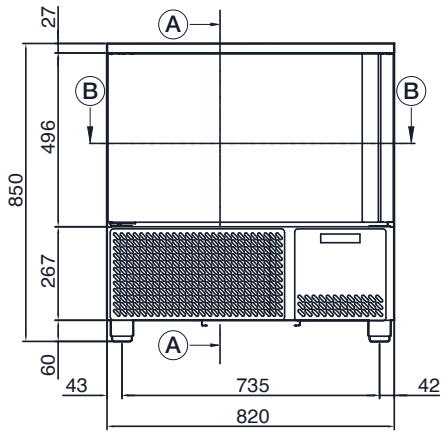
 Abatidores de temperatura dotados de equipo de refrigeración, de fácil acceso, el ambiente externo de trabajo puede alcanzar valores de temperatura de +30°C con 55% de humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 4). (TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

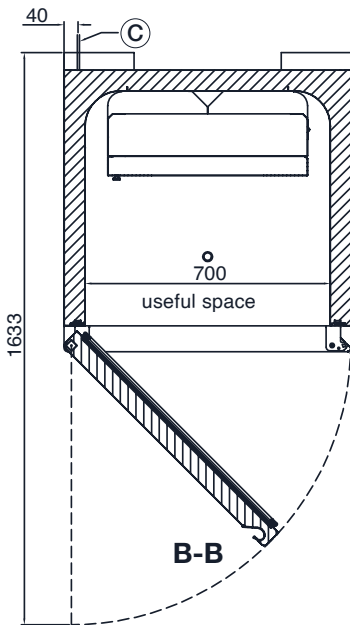




5 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

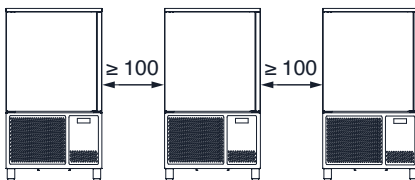
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

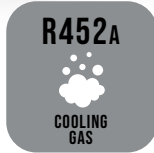
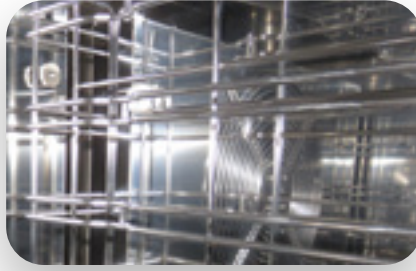
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.





STANDARD LINE








OPTIONAL:



-  **Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cataphoric painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
-  Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
-  Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
-  Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cataphorèse, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
-  Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



-  **The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
-  La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
-  Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
-  La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
-  La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.

 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.

 **Digital control panel, temperature detection using NTC probes.**

 Pannello di controllo digitale, rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

 Digitales Steuerungspaneel, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.

 Contrôleur numérique, relevé des températures grâce aux sondes NTC.


 Panel de control digital, medición de la temperatura mediante sondas NTC.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



STANDARD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Performance → * Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C

Blast chilling and freezing performance → ** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.

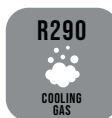
Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



GN 2/3



3 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PBCN323FL

AIR



AIR

550 / 140 W

7,0 Kg (+90°C/+3°C)

5,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

445 W

55

59

PBCN323RDFL

AIR



AIR

550 / 140 W

7,0 Kg (+90°C/+3°C)

5,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

445 W

55

59



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.3 - GN 2/3 354x325

W655 D640 H490

W685 D680 H660

60mm



GN 1/1

5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PBCN511FL

AIR



AIR

1170 / 370 W

15,0 Kg (+90°C/+3°C)

12,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

750 W

87

92



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - GN 1/1 530x325

W680 D725 H850

W710 D760 H1030

60mm



600x400 - GN 1/1

5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PBCN51164+70FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+70°C/+3°C)	13,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	820 W	111	121
PBCN51164+90FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+90°C/+3°C)	13,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	900 W	111	121



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - GN 1/1 530x325
N.5 Grilles 600x400

W820 D860 H850

W850 D900 H1005

60mm



600x400 - GN 1/1

10 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PBCN101164+70FL	AIR	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	175	187
PBCN101164+90FL	AIR	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187
PBCN101164+70HGFL	HOT GAS	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	175	187
PBCN101164+90HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187
PBCN101164+70WCFL	AIR	H2O	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	175	187
PBCN101164+90WCFL	AIR	H2O	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - GN 1/1 530x325
N.10 Grilles 600x400

W820 D860 H1470

W850 D900 H1625

60mm



STANDARD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Performance → * Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C

Blast chilling and freezing performance → ** **The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**
 Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400 - GN 1/1

15 Trays



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PBCN151164+70FL	AIR	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	204	217
PBCN151164+90FL	AIR	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232
PBCN151164+70HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	204	217
PBCN151164+90HGFL	HOT GAS	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232
PBCN151164+70WCFL	AIR	H2O	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	204	217
PBCN151164+90WCFL	AIR	H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - GN 1/1 530x325
N.15 Grilles 600x400

W820 D860 H1820

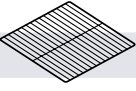
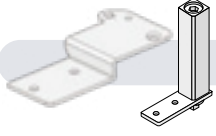
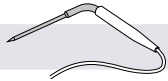


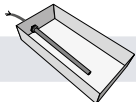
W850 D900 H1975

60mm



Accessories:


Standard

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
 M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
M14800	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/3 354x325 mm
DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
 PKITCERBC323	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	3 Trays GN 2/3 - STANDARD
PKITCERBC511	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	Only for: PBC511
PKITCERBC51164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	5 Trays STANDARD / TOP
PKITCERBC101164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	10 / 15 Trays STANDARD / TOP
PROBES:		
 M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	-
CASTORS KIT:		
 PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU04BC311	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	On Blast chillers: 5 Trays
CABLE KIT WITH PLUG:		
 M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischen Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
 PKITEVCONDA3	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	On Blast chillers

NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

 **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



TOP LINE

BLAST CHILLERS

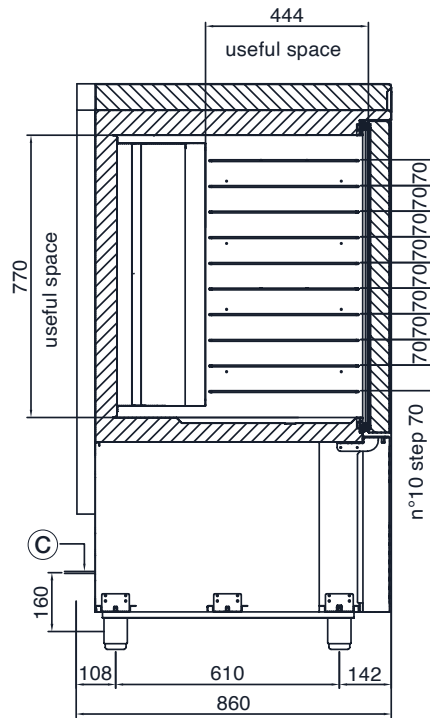
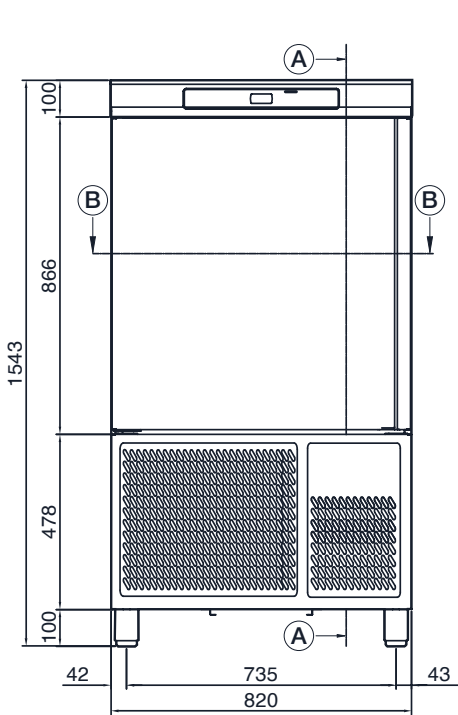
-  **A line of blast chillers that combines typical Freezerline reliability, sturdiness and design, with a rationalised and simplified user interface compared to the traditional line, while maintaining all classic features; the controls are located in the upper part of the machine, in a more accessible position for ease of use. (AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)**
-  Linea di abbattitori che associano all'affidabilità, robustezza e design dei prodotti Freezerline, una razionalizzazione e semplificazione nell'interfaccia utente rispetto alla linea classica di cui mantiene tutte le caratteristiche; i comandi sono posti nella parte superiore delle macchine, in posizione più accessibile per renderne più comodo l'utilizzo. (TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)
-  Linie an Schnellkühlgeräten, die neben der Zuverlässigkeit, der Robustheit und dem Design der Produkte von Freezerline auch eine Rationalisierung und Vereinfachung der Benutzeroberfläche im Vergleich zur klassischen Linie enthält, deren Eigenschaften dennoch aufrechterhalten bleiben; die Befehle befinden sich im oberen Teil der Geräte in einer Position, die besonders leicht zugänglich ist, um die Verwendung besonders einfach zu gestalten. (MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)
-  Ligne de cellules de refroidissement qui associent fiabilité, solidité et design des produits Freezerline, une rationalisation et simplification de l'interface utilisateur par rapport à la ligne classique dont elle garde toutes les caractéristiques; les commandes sont placées dans la partie supérieure des machines, dans une position plus accessible pour en rendre l'utilisation plus pratique. (TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)
-  Línea de abatidores que combinan fiabilidad, robustez y diseño de los productos Freezerline, con interfaz de usuario optimizada y simplificada en comparación con la línea clásica, de la cual mantiene todas las características; los mandos están ubicados en la parte superior de los equipos, en una posición más accesible para facilitar su utilización. (TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

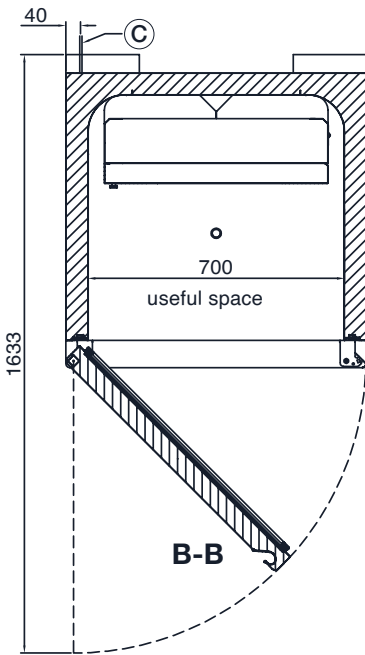




10 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

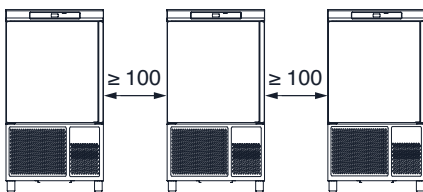
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

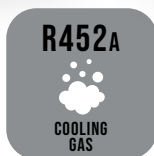
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cataphoric painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cataphorèse, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.




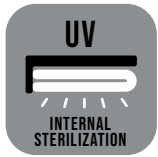
 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.


 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.


 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




 **Digital control panel, temperature detection using NTC probes. This line of blast chillers is supplied standard with UV germicidal lamps, internal cell sterilisers and a USB port to download stored data as per HACCP standards.**

 Pannello di controllo digitale, rilevazione delle temperature mediante sonde NTC. Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di serie di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna e connettore USB per lo scarico dei dati registrati secondo normativa HACCP.

 Digitales Steuerungspaneel, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren. Für diese Linie an Schnellkühlgeräten ist serienmäßig die Montage von keimtötenden UV-Lampen, Sterilisierungsvorrichtungen für das Innere der Zelle und ein USB-Anschluss zum Herunterladen der gemäß HACCP-Vorschriften aufgezeichneten Daten vorgesehen.

 Contrôleur numérique, relevé des températures grâce aux sondes NTC. Sur cette ligne de cellules de refroidissement est prévu le montage standard de lampes germicides UV pour stériliser l'intérieur de la cellule et d'un connecteur USB pour télécharger les données selon la norme HACCP.


 Panel de control digital, medición de la temperatura mediante sondas NTC. En esta línea de abatidores está previsto el montaje de una serie de lámparas germicidas UV, esterilizadoras de la cámara interna y conector USB para descargar los datos registrados de acuerdo con la normativa HACCP.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



600x400 - GN 1/1

5 Trays



Model

Defrost

Condensation

Performance

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

PBCT51164+70FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+70°C/+3°C)

13,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

820 W

122

132

PBCT51164+90FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+90°C/+3°C)

13,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

900 W

122

132



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - GN 1/1 530x325
N.5 Grilles 600x400

W820 D860 H935

W850 D900 H1005

60mm



600x400 - GN 1/1

10 Trays



Model

Defrost

Condensation

Performance

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

PBCT101164+70FL

AIR



AIR

3730 / 1587 W

40,0 Kg (+70°C/+3°C)

25,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

1750 W

186

198

PBCT101164+90FL

AIR



AIR

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200

PBCT101164+70HGFL

HOT GAS



AIR

3730 / 1587 W

40,0 Kg (+70°C/+3°C)

25,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

1750 W

186

198

PBCT101164+90HGFL

HOT GAS



AIR

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200

PBCT101164+70WCFL

AIR



H2O

3730 / 1587 W

40,0 Kg (+70°C/+3°C)

25,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

1750 W

186

198

PBCT101164+90WCFL

AIR



H2O

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - GN 1/1 530x325
N.10 Grilles 600x400

W820 D860 H1545

W850 D900 H1625

60mm



600x400 - GN 1/1

15 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Defrost	Condensation	Performance	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PBCT151164+70FL	AIR	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	215	228
PBCT151164+90FL	AIR	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
PBCT151164+70HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	215	228
PBCT151164+90HGFL	HOT GAS	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
PBCT151164+70WCFL	AIR	H2O	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	215	228
PBCT151164+90WCFL	AIR	H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - GN 1/1 530x325
N.15 Grilles 600x400

W820 D860 H1895

W850 D900 H1975

60mm



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



! The equipment is sold without trays, trolley and trays holder frame.

L'apparecchiatura è venduta senza teglie, senza carrello e senza struttura interna portateghe.
Das Gerät wird ohne Bleche, ohne Fahrgestell und ohne interne Blechträgerstruktur verkauft.
L'appareil est vendu sans plaques, sans chariot et sans structure interne porte-plaques.
El aparato se vende sin bandejas, sin carro y sin estructura interna portabandejas.

! Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x800 - GN 2/1 - 600x400 - GN 1/1



12 - 24 Trays



* Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PBCT1240FL	AIR	AIR	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	260	300
PBCT1240WFL	AIR	H2O	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	270	310
PBCT1240SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	-	-	240	280
PBCT1280FL	AIR	AIR	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	280	320
PBCT1280WFL	AIR	H2O	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	290	330
PBCT1280SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	-	-	230	280

REMOTE UNIT

PBCT1240RFL	AIR	AIR	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	230	270
PBCT1240WRFL	AIR	H2O	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	280	320
PBCT1280RFL	AIR	AIR	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	290	330
PBCT1280WRFL	AIR	H2O	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	300	340



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.12 - GN 2/1 or 600x800

W1030 D1126 H1850

W1200 D1230 H2000

60mm

External motor - W1100 D1000 H900



600x400 - GN 1/1



20 Trays



* Tdc +45°C Te -30°C

Remote unit. Excluding ramp.

Predisposto per motore remoto. Esclusa rampa.

Ohne Aggregat. Ohne Rampe.

Sans groupe logé. Hors rampe.

Predispuosto para motor remoto. Excluida rampa.



Model

Defrost

Condensation

Performance*

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

PBCT20100FL	AIR	AIR	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	470	590
PBCT20100WFL	AIR	H2O	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	470	590
PBCT20100SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC400V 3N+T 50Hz	-	260	350



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

N.20 - GN 1/1 or 600x400	Air condensation - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Water condensation - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	-	-

DOUBLE DOOR



Model

Defrost

Condensation

Performance*

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

PBCT20100WDFL	AIR	AIR	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	490	620
PBCT20100WDWFL	AIR	H2O	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	490	620
PBCT20100WDSGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC400V 3N+T 50Hz	-	280	380



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

N.20 - GN 1/1 or 600x400	Air condensation - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Water condensation - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	-	-



600x800 - GN 2/1 - 600x400 - GN 1/1



20 - 40 Trays



→ * Tdc +45°C Te -30°C

→ **Remote unit. Excluding ramp.**
 Predisposto per motore remoto.
 Esclusa rampa.
 Ohne Aggregat. Ohne Rampe.
 Sans groupe logé. Hors rampe.
 Predispuosto para motor remoto. Excluida rampa.



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PBCT20170FL	AIR	AIR	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	550	680
PBCT20170WFL	AIR	H2O	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	550	680
PBCT20170SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC400V 3N+T 50Hz	-	280	380



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

N.40 - GN 1/1 or 600x400
 N.20 - GN 2/1 or 600x800

Air condensation - W1400 D1335 H2170
 Water condensation - W1400 D1335 H2170
 Without remote unit - W1400 D1335 H2170

W1530 D1490 H2330
 W1530 D1490 H2330
 W1530 D1490 H2330

W1500 D870 H852
 W1500 D870 H760

W1600 D930 H1050
 W1600 D930 H1050

DOUBLE DOOR



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
PBCT20170WDFL	AIR	AIR	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	570	720
PBCT20170WDWFL	AIR	H2O	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	570	720
PBCT20170WDSGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC400V 3N+T 50Hz	-	300	420



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

N.40 - GN 1/1 or 600x400
 N.20 - GN 2/1 or 600x800

Air condensation - W1400 D1530 H2170
 Water condensation - W1400 D1530 H2170
 Without remote unit - W1400 D1530 H2170

W1530 D1600 H2330
 W1530 D1600 H2330
 W1530 D1600 H2330

W1500 D870 H852
 W1500 D870 H760

W1600 D930 H1050
 W1600 D930 H1050

**The equipment is sold without trays, trolley and trays holder frame.**

L'apparecchiatura è venduta senza teglie, senza carrello e senza struttura interna portateghe.
Das Gerät wird ohne Bleche, ohne Fahrgestell und ohne interne Blechträgerstruktur verkauft.
L'appareil est vendu sans plaques, sans chariot et sans structure interne porte-plaques.
El aparato se vende sin bandejas, sin carro y sin estructura interna portabandejas.

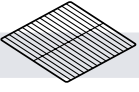


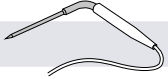

**Blast chilling and → freezing performance****** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



Accessories:

Top

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	TRAY SUPPORT STRUCTURES:		
	M14600	Tray support structure 12xGN2/1 – 24xGN1/1 pitch 70 / Struttura portateglie 12xGN2/1 – 24xGN1/1 passo 70 / Gestell als Halterung für Behälter 12xGN2/1 – 24xGN1/1, Achsabstand 70 / Structure porte-grilles 12xGN2/1 – 24xGN1/1, pas 70 / Estructura portabandejas 12xGN2/1 – 24xGN1/1 paso 70	on: Blast chiller 12-24 Trays
	M14601	Tray support structure 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400 pitch 70 / Struttura portateglie 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400 passo 70 / Gestell als Halterung für Behälter 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400, Achsabstand 70 / Structure porte-grilles 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400, pas 70 / Estructura portabandejas 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400 paso 70	on: Blast chiller 12-24 Trays
	M14602	Tray support structure 20xGN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN1/1 con ruedas	on: Blast chiller 20 Trays
	M14603	Tray support structure 20xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x400 con ruedas	on: Blast chiller 20 Trays Prover rooms
	M14604	Tray support structure 20xGN2/1 - 40x GN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN2/1 - 40x GN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN2/1 - 40x GN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruedas	on: Blast chiller 20-40 Trays Cabinet Roll-In 1900 Cabinet Roll-In 2000
	M14605	Tray support structure 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruedas	on: Blast chiller 20-40 Trays Prover rooms
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERBC51164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	5 Trays STANDARD / TOP
	PKITCERBC101164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	10 / 15 Trays STANDARD / TOP
	PROBES:		
	M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	
	M06046	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	on Blast chillers: 12-24 Trays 20 Trays 20-40 Trays
	M06047	Multipoint core probe / Sonda al cuore multipunto / Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / Sonde au coeur multipoint / Sonda al corazón multipunto	on Blast chillers: 12-24 Trays 20 Trays 20-40 Trays
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU04BC311	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	On Blast chillers: 5 Trays



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

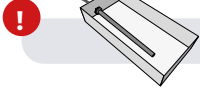
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCONDA3

Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación

On Blast chillers



RAMPS:

DC0123-045

Ramp - width 900 / Rampa - larghezza 900 / Rampe - Breite 900 / Rampe - largeur 900 / Rampa - ancho 900

on:
Blast chiller 20-40
Trays

DC0123-046

Ramp - width 800 / Rampa - larghezza 800 / Rampe - Breite 800 / Rampe - largeur 800 / Rampa - ancho 800

on:
Blast chiller 20 Trays

NOTE

Multiple horizontal lines for notes.



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



GOLD LINE

BLAST CHILLERS



*Line of blast chillers with high end features.
(AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)*



Linea di abbattitori con caratteristiche di alta gamma.
(TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)



Linien an Schnellkühlern mit Merkmalen hochqualitätsver Produkte.
(MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEbung +14°C)



Ligne de cellules de refroidissement avec des caractéristiques hauts de gamme.
(TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)



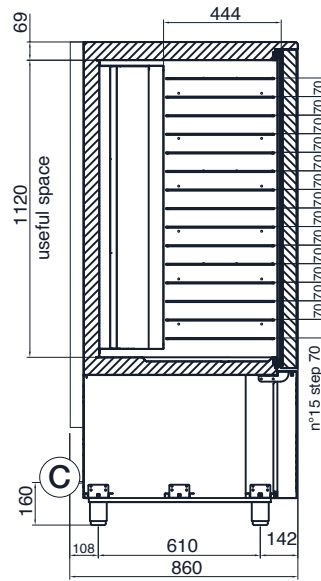
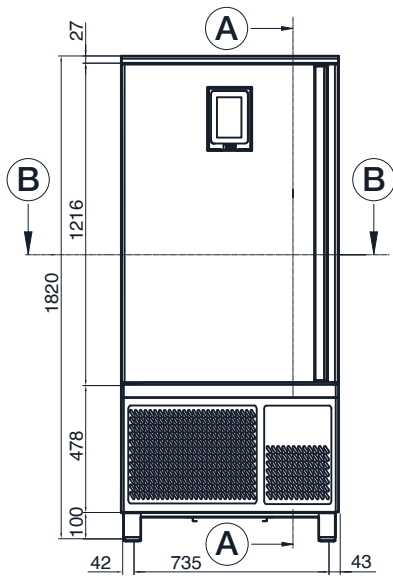
Línea de abatidores con características de alta gama.
(TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

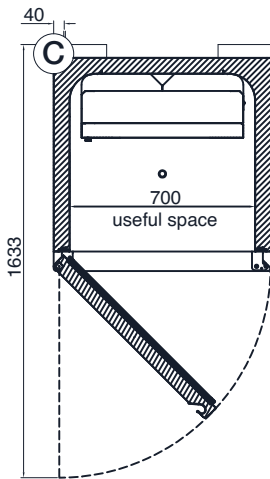




15 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

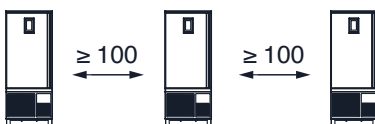
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



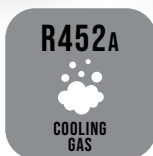
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



MANUAL DEFROST



AISI 316 SPOOL FOR EVAPORATION



R452a
COOLING GAS



REMOVABLE CONDENSER FILTER



ADJUSTABLE VENTILATION

OPTIONAL:



HOT GAS
MANUAL DEFROST

- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cathodic painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cathodique, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.




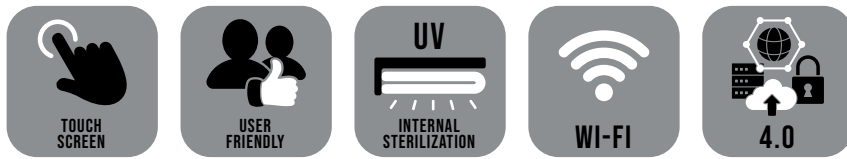
 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**


 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.


 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




 **The GOLD blast chiller uses latest generation electronics installed on the door. This line of blast chillers is supplied standard with UV germicidal lamps, internal cell sterilisers and a USB port to download stored data as per HACCP standards.**

 L'abbattitore GOLD utilizza elettronica di ultima generazione installata sulla porta. Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di serie di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna e connettore USB per lo scarico dei dati registrati secondo normativa HACCP.

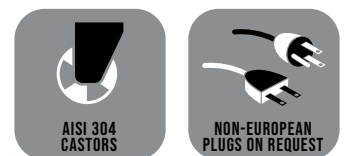
 Der GOLD-Schnellkühler verwendet die neuste Generation der Elektronik, die an der Tür installiert ist. Für diese Linie an Schnellkühlgeräten ist serienmäßig die Montage von keimtötenden UV-Lampen, Sterilisierungsvorrichtungen für das Innere der Zelle und ein USB-Anschluss zum Herunterladen der gemäß HACCP-Vorschriften aufgezeichneten Daten vorgesehen.

 La cellule de refroidissement GOLD utilise un système électronique de dernière génération installé sur la porte. Sur cette ligne de cellules de refroidissement est prévu le montage standard de lampes germicides UV pour stériliser l'intérieur de la cellule et d'un connecteur USB pour télécharger les données selon la norme HACCP.


 El abatidor GOLD utiliza electrónica de última generación instalada en la puerta. En esta línea de abatidores está previsto el montaje de una serie de lámparas germicidas UV, esterilizadoras de la cámara interna y conector USB para descargar los datos registrados de acuerdo con la normativa HACCP.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



- **7" capacitive touch screen** / Touch screen 7" capacitivo / Kapazitiver 7"-Touchscreen / Écran tactile 7" capacitif / Pantalla táctil 7" capacitiva.
- **SMART programming interface** / Interfaccia SMART della programmazione / SMART-Schnittstelle der Programmierung / Interface SMART de la programmation / Interfaz SMART de la programación.
- **Graphical display of the cycle** / Visualizzazione grafica del ciclo / Grafische Anzeige des Zyklus / Affichage graphique du cycle / Visualización gráfica del ciclo.
- **The ability to store new custom programs** / Possibilità di memorizzare nuovi programmi personalizzati / Möglichkeit neue individuell angepasste Programme zu speichern / Possibilité de sauvegarder de nouveaux programmes personnalisés / Posibilidad de memorizar nuevos programas personalizados.
- **Electronic adjustment of the evaporator fan speed** / Regolazione elettronica della velocità ventole evaporatore / Elektronische Einstellung der Geschwindigkeit der Verdampfergebläse / Réglage électronique de la vitesse des ventilateurs de l'évaporateur / Ajuste electrónico de la velocidad de los ventiladores del evaporador.
- **Pre-cooling function** / Funzione di pre-raffreddamento / Vorkühl-Funktion / Fonction de pré-refroidissement / Función de enfriamiento previo.
- **RAW FISH cycle** / Ciclo PESCE CRUDO / Zyklus ROHER FISCH / Cycle POISSON CRU / Ciclo PESCADO CRUDO.
- **ICE CREAM cycle (HARDENING/PRESENTATION)** / Ciclo GELATO (INDURIMENTO/ESPOSIZIONE) / Zyklus SPEISEEIS (VERFESTIGUNG/EXPOSITION) / Cycle GLACE (DURCISSEMENT/EXPOSITION) / Ciclo HELADO (ENDURECIMIENTO/EXPOSICIÓN).
- **Refrigerated cabinet function** / Funzione armadio refrigerato / Kühlschrank-Funktion / Fonction armoire réfrigérée / Función armario refrigerado.
- **Drying chamber function** / Funzione asciugatura camera / Kammertrocknung-Funktion / Fonction séchage chambre / Función secado cámara.
- **SOFT/HARD cycle blast chilling function** / Funzione abbattimento cicli SOFT/HARD / Schwächungsfunktion Zyklen SOFT/HARD / Fonction refroidissement rapide cycles SOFT/HARD / Función abatimiento ciclos SOFT/HARD.
- **Data download via USB connection** / Scarico dati tramite connessione USB / Datendownload über USB-Anschluss / Téléchargement données par connexion USB / Descarga mediante conexión USB.
- **Possibility of multipoint probe with 3 inputs (optional)** / Possibilità di avere sonda multipoint a 3 ingressi (optional) / Möglichkeit einer Mehrpunktfühler mit 3 Eingängen (Optional) / Possibilité d'avoir une sonde multipoint à 3 entrées (en option) / Posibilidad de tener una sonda multipoint de 3 entradas (opcional).
- **Hot gas defrost function management (optional)** / Gestione funzione sbrinamento a gas caldo (optional) / Verwaltung Abtaufunktion mit Heißgas (Optional) / Gestion fonction dégivrage à gaz chaud (option) / Gestión función descongelación con gas caliente (opcional).
- **UV chamber sterilisation function management** / Gestione funzione di sterilizzazione camera UV / Verwaltung UV-Kammersterilisationsfunktion / Gestion fonction de stérilisation chambre UV / Gestión de función de esterilización cámara UV.



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400 - GN 1/1



5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PBCG51164+70FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+70°C/+3°C)	13,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	820 W	122	132
PBCG51164+90FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+90°C/+3°C)	13,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	900 W	122	132



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - GN 1/1 530x325
N.5 Grilles 600x400

W820 D860 H935

W850 D900 H1005

60mm



600x400 - GN 1/1



10 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

PBCG101164+70FL	AIR	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
PBCG101164+90FL	AIR	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200
PBCG101164+70HGFL	HOT GAS	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
PBCG101164+90HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200
PBCG101164+70WCFL	AIR	H2O	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
PBCG101164+90WCFL	AIR	H2O	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - GN 1/1 530x325
N.10 Grilles 600x400

W820 D860 H1545

W850 D900 H1625

60mm



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400 - GN 1/1



15 Trays



Model

Defrost

Condensation

Performance

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

PBCG151164+70FL	AIR	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	215	228
PBCG151164+90FL	AIR	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
PBCG151164+70HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	215	228
PBCG151164+90HGFL	HOT GAS	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
PBCG151164+70WCFL	AIR	H2O	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	215	228
PBCG151164+90WCFL	AIR	H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - GN 1/1 530x325
N.15 Grilles 600x400

W820 D860 H1895

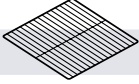
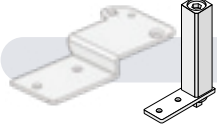
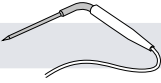


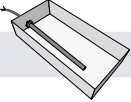
W850 D900 H1975

60mm



Accessories:


Gold

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
 M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
 PKITCERBCG51164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	5 Trays GOLD
PKITCERBCG51164DX	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	10 / 15 Trays GOLD
PROBES:		
 M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	-
CASTORS KIT:		
 PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU04BC311	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	On Blast chillers: 5 Trays
CABLE KIT WITH PLUG:		
 M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
 PKITEVCONDA3	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	On Blast chillers

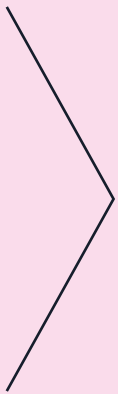
NOTE



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

 **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido





PASTRY, ICE CREAM & CHOCOLATE



REFRIGERATED CABINETS

ARMADI REFRIGERATI / KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES / ARMARIOS REFRIGERATOS





★★★★★

PASTRY PLUS

700 without Humidity Control
1400 without Humidity Control

★★★★★

PASTRY GOLD

700 with Humidity Control
900 with Humidity Control
700 without Humidity Control
900 without Humidity Control
Roll-In 2000 [PLUS]

★★★★★

ICE CREAM

700 Storage
700 Process
900 Storage
900 Process





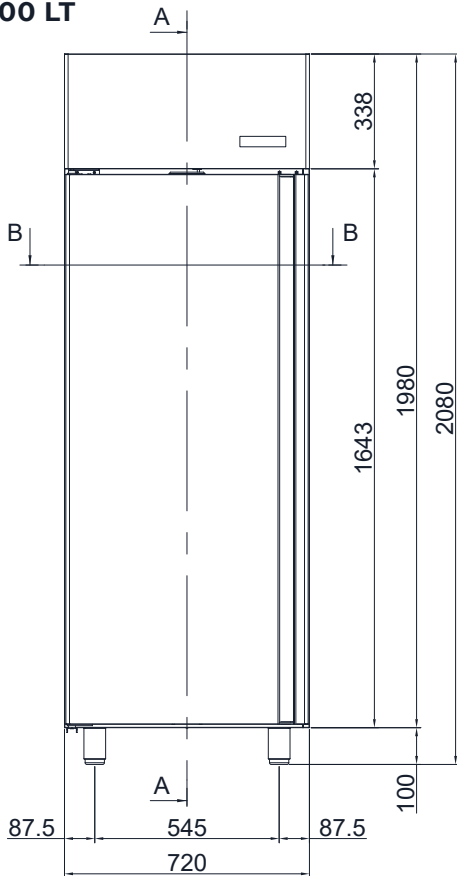
PASTRY PLUS LINE

REFRIGERATED CABINETS

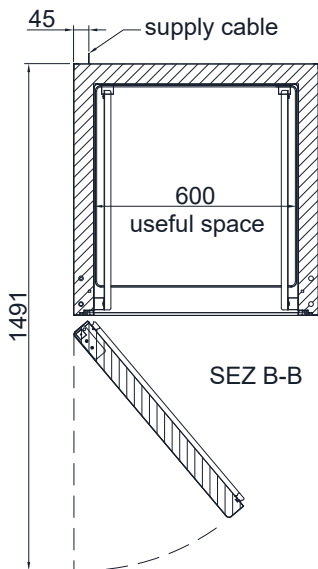
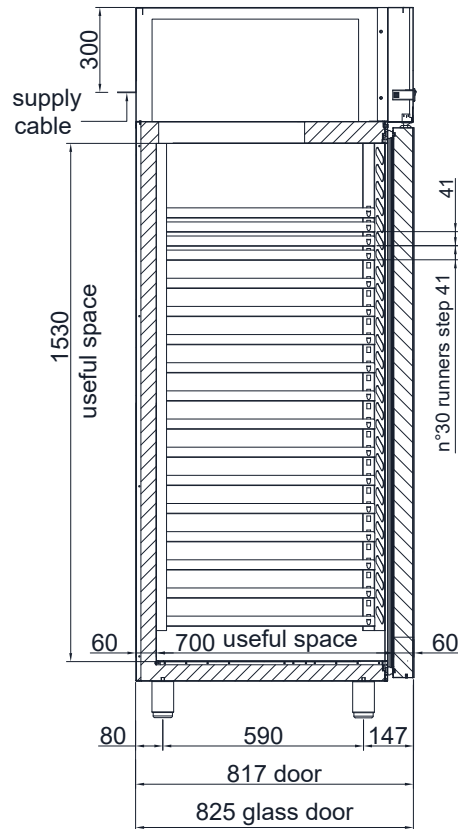
ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



700 LT



SEZ A-A



A. Section plane

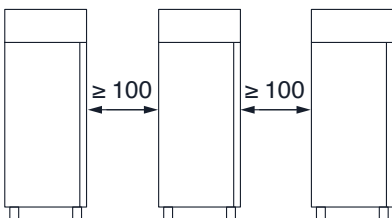
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

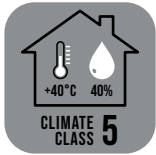
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



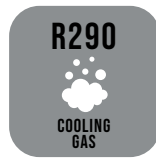
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



PASTRY PLUS LINE



- 🇬🇧 **Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- 🇮🇹 Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- 🇩🇪 Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- 🇫🇷 Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- 🇪🇸 Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



- 🇬🇧 **Packaged ventilated refrigeration unit with tropical compressor, easy to remove from its casing with improved energy efficiency.**
- 🇮🇹 Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato con un'efficienza energetica migliore.
- 🇩🇪 Einheit Monoblock mit Umluftkühlung, die leicht vom Gehäuse abnehmbar und tropentauglich ist und eine verbesserte Energieeffizienz aufweist.
- 🇫🇷 Groupe frigorifique ventilé monobloc, facile à retirer la coque et tropicalisé avec une meilleure efficacité énergétique.
- 🇪🇸 Grupo monobloque de refrigeración ventilada, que se puede retirar fácilmente de la estructura y tropicalizado con una mejor eficiencia energética.

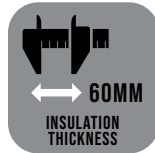







- 🇬🇧 **The structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external back panel, top panel and bottom panel, which are in galvanized metal. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- 🇮🇹 Struttura in acciaio inox AISI 304 ad eccezione di schiena, tetto e fondo esterni, che sono in lamiera galvanizzata. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- 🇩🇪 Der Aufbau besteht AISI 304 mit Ausnahme der Rückseite, der Oberseite und des Bodens, die aus galvanisiertem Blech bestehen, aus Edelstahl. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- 🇫🇷 La structure est en acier inox AISI 304 à l'exception de la paroi arrière, du toit et du fond extérieur qui sont en tôle galvanisée. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 🇪🇸 La estructura es de acero inoxidable AISI 304, a excepción del respaldo, del techo y del fondo exterior que son en chapa galvanizada. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.

BODY:



DOOR:








-  **Cabinets supplied standard with 60 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 60mm thick door features an ergonomic handle along its entire length.**
-  Isolamento di spessore 60mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 60mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza.
-  60 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 60 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür.
-  Isolation sur les armoires standards de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 60 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur.
-  Aislamiento en armarios estándar con espesor de 60 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 60mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo.



OPTIONAL:








-  **Capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**
-  Controllore digitale touch capacitivo, rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitale Steuerung mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



OPTIONAL:



-  **Supplied standard with: stainless steel "L" guides, lock and key, under-panel light.**
-  Dotazione di serie: guide inox a "L", serratura con chiave, luce sotto al pannello comandi.
-  Serienmäßige Ausstattung: L-förmige Schienen aus Edelstahl, Schloss mit Schlüssel und Licht unter dem Steuerungspaneel.
-  Équipement standard: rails en inox en «L», serrure à clé, éclairage sous le panneau de commande.
-  Equipamiento de serie: guías en acero inoxidable en "L", cerradura de llave, luz debajo del panel de mandos.



PASTRY PLUS LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



1 Door

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CPCC070D2FL

A

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

320 W

112

126

CPCC070DBFL

C

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

530 W

115

129



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - 600x400

W720 D815 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



2 Doors

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CPCC070D22PFL

A

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

320 W

117

131

CPCC070DB2PFL

C

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

530 W

120

134



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.6 - 600x400

W720 D815 H2080

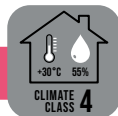
W750 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



1 Glass Door

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CPCC070D2GLFL

C

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

121

135

CPCC070DBGFL

D

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

550 W

133

147



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - 600x400

W720 D825 H2080

W750 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



ELECTRIC DEFROST R290



700 Lt / 1400 Lt



2 Doors

1400 Lt without Humidity Control



Model	Energy Rating	Temperature	Humidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCC140D2FL	D	(-2/+10°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	179	201
CPCC140DBFL	C	(-22/-18°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	189	211

Couple of runners	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness
N.10 - 600x400	W1440 D815 H2080	W1465 D860 H2240	60mm (Door 60mm)



3 Doors

1400 Lt without Humidity Control



Model	Energy Rating	Temperature	Humidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCC140D23PFL	D	(-2/+10°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	184	206
CPCC140DB3PFL	C	(-22/-18°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	194	216

Couple of runners	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness
N.11 - 600x400	W1440 D815 H2080	W1465 D860 H2240	60mm (Door 60mm)



4 Doors

1400 Lt without Humidity Control



Model	Energy Rating	Temperature	Humidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCC140D24PFL	D	(-2/+10°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	189	211
CPCC140DB4PFL	C	(-22/-18°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	850 W	199	221

Couple of runners	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness
N.12 - 600x400	W1440 D815 H2080	W1465 D860 H2240	60mm (Door 60mm)

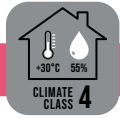


PASTRY PLUS LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



2 Glass Doors



1400 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CPCC140D2GLFL

G

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

600 W

197

219

CPCC140DBGLFL

D

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

870 W

230

252



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - 600x400

W1440 D825 H2080

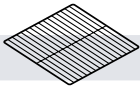
W1465 D860 H2240

60mm (Door 60mm)



Accessories:

700 Lt / 1400 Lt



Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14811

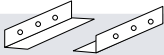
Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

EN 600x400

M14802

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

EN 600x400



COUPLE OF RUNNERS:

PKITGPA70

Couple runners L pastry / Coppia guide inox a L pasticceria / Paar Läufer L Gebäck / Couple coureurs L pâtisserie / Par de guías acero inoxidable en L pastelería

700 / 1400

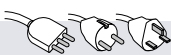


CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

-



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

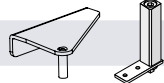
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXARMPL

Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA

PLUS

PKITCERSXARMPL

Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ

PLUS

PKITCERDXARMG

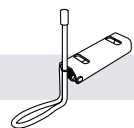
Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA

EASY / PLUS
Glass doors

PKITCERSXARMG

Kit left glass door / Staffa per porta in vetro SX / Kit Türanschlag Glastür links / Kit porte en verre gauche / Estribo para puerta de cristal IZQ

EASY / PLUS
Glass doors



DOOR OPENING PEDAL:

M14814

Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta

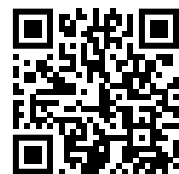
Only for:
600 / 700 / 900
Cabinets



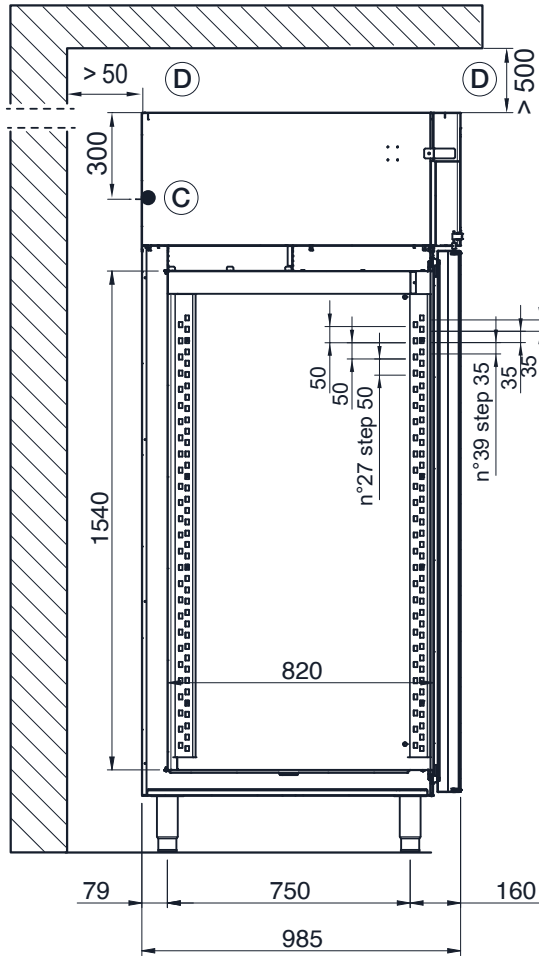
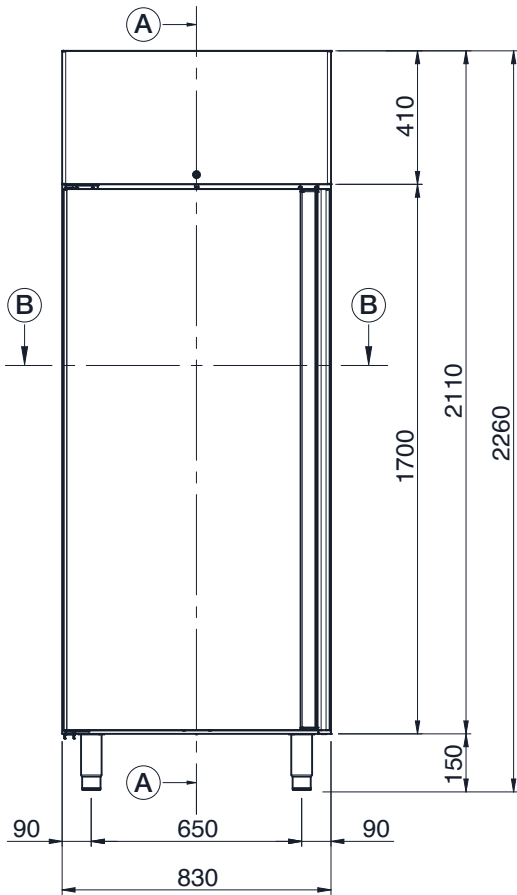
PASTRY GOLD LINE

REFRIGERATED CABINETS

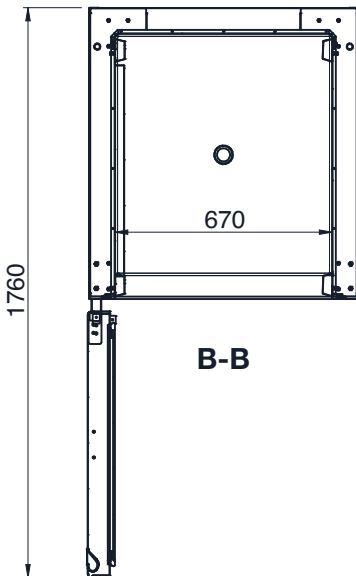
ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



900 LT



A-A



B-B

A. Section plane

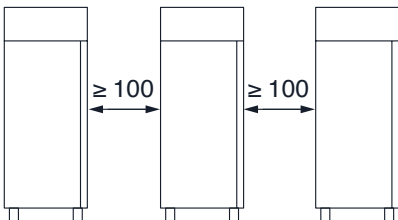
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

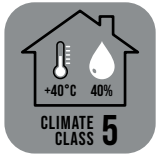
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



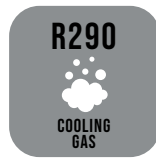
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



PASTRY GOLD LINE



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).





- Equipped with a single-piece ventilated cooling unit, featuring a tropical compressor easy to remove from its casing.**
- Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato.
- Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist.
- Équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable par la coque et tropicalisé.
- Equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado.





- The structure is made of AISI 304 stainless steel. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- Struttura in acciaio inox AISI 304. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der Aufbau besteht AISI 304. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- La structure est en acier inox AISI 304. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- La estructura es de acero inoxidable AISI 304. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.




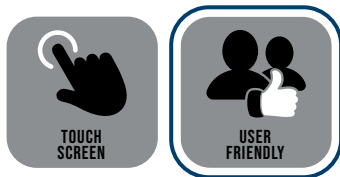
 **Cabinets supplied standard with 80 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 80mm thick door features an ergonomic handle along its entire length. The high thickness insulation ensures optimal storage inside the cell.**

 Isolamento di spessore 80mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 80mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza. L'alto spessore della coibentazione garantisce una ottimale conservazione all'interno della cella.

 80 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 80 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür. Die hohe Dicke der Isolierung sorgt für eine optimale Lagerung im Inneren der Zelle.


 Isolation sur les armoires standards de 80 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 80 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur. L'épaisseur de l'isolation assure conditions optimales de stockage dans la cellule.

 Aislamiento en armarios estándar con espesor de 80 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 80mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo. El alto espesor del aislamiento asegura una conservación óptima en el interior de la célula.




OPTIONAL:



 **The large digital controller is completely flat for a thoroughly cleaned and the energy saving functions optimize electricity consumption and performance.**

 Controllore digitale a grandi cifre, completamente liscio per una pulizia ottimale. Le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa.

 Der großdigitale Digitalregler ist für optimale Sauberkeit völlig glatt, Energiesparfunktionen optimieren Stromverbrauch und Ausbeute.

 Le contrôleur numérique à grand chiffre est entièrement lisse pour un nettoyage complet, les fonctions d'économie de l'énergie optimisent la consommation d'électricité et le rendement.

 El controlador digital tiene cifras de gran tamaño y se puede limpiar fácilmente, las características de ahorro de energía optimizan el consumo eléctrico y el rendimiento.





OPTIONAL:




 **Supplied standard with: stainless steel "L" guides, lock and key, under-panel light, pedal for door opening.**

 Dotazione di serie: guide inox a "L", serratura con chiave, luce sotto al pannello comandi, pedale apertura porta.

 Serienmäßige Ausstattung: L-förmige Schienen aus Edelstahl, Schloss mit Schlüssel und Licht unter dem Steuerungspaneel, Pedal zum Öffnen der Tür,

 Équipement standard: rails en inox en «L», serrure à clé, éclairage sous le panneau de commande, pédale ouverture porte.

 Equipamiento de serie: guías en acero inoxidable en "L", cerradura de llave, luz debajo del panel de mandos pedal de apertura de la puerta.



700 Lt Maximum internal capacity no. 30 trays EN 600x400 step 41,4mm / Capacità massima interna n° 30 teglie EN 600x400 passo 41,4mm / Maximale innere Kapazität Nr. 30 Behälter EN 600x400 Abstand 41,4mm / Capacité interne maximale 30 plaques EN 600x400 pas 41,4mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x400 paso 41,4 mm.



900 Lt Maximum internal capacity no. 27 trays EN 600x800 step 50 mm or no. 39 trays EN 600x800 step 35 mm / Capacità massima interna n° 27 teglie EN 600x800 passo 50mm oppure n° 39 teglie EN 600x800 passo 35mm / Maximale innere Kapazität Nr. 27 Behälter EN 600x800 Abstand 50 mm oder 39 Behälter EN 600x800 Abstand 35 mm / Capacité interne maximale 27 plaques EN 600x800 pas 50mm ou 39 plaques EN 600x800 pas 35mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x800 paso 50 mm o n° 39 bandejas EN 600x800 paso 35 mm.



- **5 "TFT resistive display** / Display 5" TFT resistivo / Resistives 5" TFT-Display / Écran 5" TFT résistif / Display 5" TFT resistivo.
- **Constant temperature and humidity control with high precision electronic probes** / Controllo e gestione costanti di temperature ed umidità con sonde elettroniche ad alta precisione / Konstante Temperatur und Feuchtigkeitskontrolle mit hochpräzisen elektronischen Sonden / Contrôle et gestion constants des températures et de l'humidité avec sondes électroniques haute précision / Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión.
- **Real-time graphical display of temperature and humidity** / Visualizzazione grafica in tempo reale di temperature ed umidità / Grafische Echtzeitanzeige von Temperatur und Feuchtigkeit / Affichage graphique en temps réel des températures et de l'humidité / Visualización gráfica en tiempo real de la temperatura y la humedad.
- **Temperature history up to 10 years guaranteed from SD memory card** / Storico delle temperature fino a 10 anni garantito dalla scheda di memoria SD / Temperaturverlauf bis zu 10 Jahren garantiert von SD-Speicherkarte / Historique des températures jusqu'à 10 ans garanti par la carte mémoire SD / Historial de las temperaturas hasta un máximo de 10 años garantizado por la tarjeta de memoria SD.
- **Monitoring of variables (compressor, temperatures, door opening/closure)** / Monitoraggio delle variabili (compressore, temperature, apertura/chiusura porta) / Überwachung von Variablen (Kompressor, Temperaturen, öffnen / schließen Tür) / Suivi des variables (compresseur, températures, ouvertures/fermetures porte) / Monitorización de las variables (compresor, temperaturas, apertura/cierre de la puerta).
- **Connection via Wi-Fi or Ethernet with additional module (optional) which provides the following services from PC/TABLET/SMARTPHONE without the need to install applications (internal temperature in real time, set-point modification, historical and real-time graphs, consultation of list of events, notification of events via email, HACCP graphs, etc.)** / Connessione via WI-FI o Ethernet tramite modulo aggiuntivo (opzionale) che fornisce i seguenti servizi da PC/TABLET/SMARTPHONE senza la necessità di installare applicativi (temperatura interna in tempo reale, modifica set-point, grafici storici e real-time, consultazione lista eventi, notifica eventi con mail, grafici HACCP, etc.) / Verbindung über WI-FI oder Ethernet über ein zusätzliches Modul (optional), das die folgenden Dienstleistungen von PC/TABLET/SMARTPHONE aus bietet, ohne dass Anwendungen installiert werden müssen (interne Temperatur in Echtzeit, Änderung des Sollwerts, historische und Echtzeitdiagramme, Abfrage der Ereignisliste, Ereignisbenachrichtigung per E-Mail, HACCP-Diagramme, usw.) / Connexion via WI-FI ou Ethernet par le biais d'un module supplémentaire (en option) qui fournit les services suivants depuis un PC/TABLETTE/SMARTPHONE sans qu'il soit nécessaire d'installer des applications (température interne en temps réel, modification du point de consigne, graphiques historiques et en temps réel, consultation de la liste des événements, notification des événements par e-mail, graphiques HACCP, etc.) / Conexión por WI-FI o Ethernet mediante módulo adicional (opcional) que proporciona los siguientes servicios desde PC/TABLET/SMARTPHONE sin necesidad de instalar aplicaciones (temperatura interna en tiempo real, modificación del punto de ajuste, gráficos históricos y real-time, consulta de la lista de eventos, notificación de eventos con correo electrónico, gráficos HACCP, etc.)



ELECTRIC DEFROST



R290



700 Lt / 900 Lt



1 Door



700 Lt with Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC070D2HUFL

B

(-2/+10°C)

65-95%

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

139

153

CGCC070D2LUFL

B

(-2/+10°C)

45-65%

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

138

152



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x400

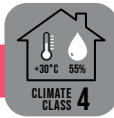
W730 D815 H2100

W760 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



1 Glass Door



700 Lt with Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC070D2HUGLFL

B

(-2/+10°C)

65-95%

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

149

163

CGCC070D2LUGLFL

C

(-2/+10°C)

45-65%

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

148

162



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x400

W730 D825 H2100

W760 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



1 Door



900 Lt with Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC090D2HUFL

B

(-2/+10°C)

65-95%

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

179

199

CGCC090D2LUFL

B

(-2/+10°C)

45-65%

AC230V 1N+T
50Hz

340 W

178

198



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x800

W830 D985 H2260

W860 D1030 H2430

80mm (Door 80mm)



PASTRY GOLD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request

700 Lt



Maximum internal capacity no. 30 trays EN 600x400 step 41,4mm / Capacità massima interna n° 30 teglie EN 600x400 passo 41,4mm / Maximale innere Kapazität Nr. 30 Behälter EN 600x400 Abstand 41,4mm / Capacité interne maximale 30 plaques EN 600x400 pas 41,4mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x400 paso 41,4 mm.

900 Lt



Maximum internal capacity no. 27 trays EN 600x800 step 50 mm or no. 39 trays EN 600x800 step 35 mm / Capacità massima interna n° 27 teglie EN 600x800 passo 50mm oppure n° 39 teglie EN 600x800 passo 35mm / Maximale innere Kapazität Nr. 27 Behälter EN 600x800 Abstand 50 mm oder 39 Behälter EN 600x800 Abstand 35 mm / Capacité interne maximale 27 plaques EN 600x800 pas 50mm ou 39 plaques EN 600x800 pas 35mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x800 paso 50 mm o n° 39 bandejas EN 600x800 paso 35 mm.



→ **Large-digit flat electronics with Energy saving strategies** / Elettronica flat a grandi cifre con strategie Energy saving / Großformatige Flachelektronik mit Energiesparstrategien / Système électronique flat à grands chiffres avec stratégies Energy saving / Electrónica flat de grandes cifras con estrategias de ahorro energético.

→ **Optional Bluetooth interface for cabinet management from Android smartphones** / Interfaccia Bluetooth opzionale per gestione armadio da smartphone Android / Optionale Bluetooth-Schnittstelle für die Schrankverwaltung über Android-Smartphones / Interface Bluetooth en option pour gestion armoire sur smartphone Android / Interfaz Bluetooth opcional para la gestión del armario desde smartphone Android.



1 Door

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC070A2FL

A

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T 50Hz

320 W

121

135

CGCC070ABFL

B

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T 50Hz

580 W

124

138



Couple of runners

N.20 - 600x400



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



2 Doors

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC070A22PFL

A

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T 50Hz

320 W

126

140

CGCC070AB2PFL

B

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T 50Hz

690 W

129

143



Couple of runners

N.20 - 600x400



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



HOT GAS DEFROST



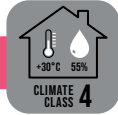
R290



700 Lt / 900 Lt



1 Glass Door



700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC070A2GLFL

C

(-2/+10°C)

-

**AC230V 1N+T
50Hz**

340 W

131

145

CGCC070ABGLFL

D

(-22/-18°C)

-

**AC230V 1N+T
50Hz**

600 W

134

148



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x400

W730 D825 H2100

W760 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



1 Door



900 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CGCC090A2FL

A

(-2/+10°C)

-

**AC230V 1N+T
50Hz**

580 W

178

198

CGCC090ABFL

B

(-22/-18°C)

-

**AC230V 1N+T
50Hz**

860 W

188

208



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x800

W830 D985 H2260

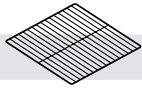
W860 D1030 H2430

80mm (Door 80mm)



Accessories:

700 Lt / 900 Lt



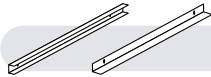
Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
M14816	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x800
M14813	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x800



COUPLE OF RUNNERS:

PKITGLA7G	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	GOLD 700 / 1400
PKITGUA7G	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	GOLD 700 / 1400
PKITGLA90	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	GOLD 900
PKITGUA90	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	GOLD 900



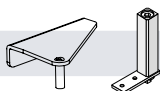
CASTORS KIT:

PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU0490	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	900



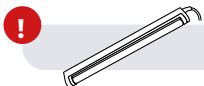
CABLE KIT WITH PLUG:

M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXARMGD75	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	GOLD
PKITCERSXARMGD75	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	GOLD
PKITCERDXARMGL75	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	GOLD Glass doors
PKITCERDXARMGL75	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	GOLD Glass doors



LIGHT KIT:

PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors



CONNECTION KIT:

M06104	Kit Wi-Fi	GOLD
M06008	Kit Bluetooth	GOLD



NOTE

Lined area for notes with horizontal lines.



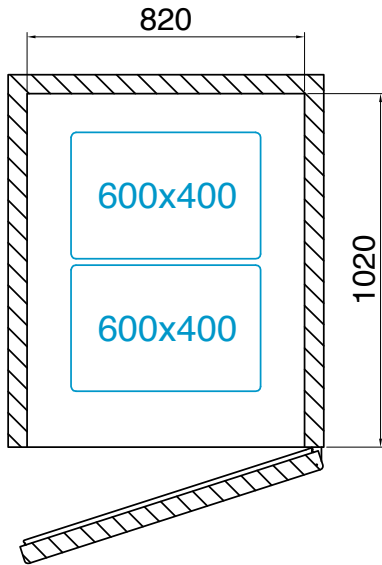
CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



PASTRY PLUS LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



 CLIMATE CLASS 4	 FORCED INTERNAL VENTILATION	 MONOBLOCK MOTOR	 AUTOMATIC DEFROST
 AISI 316 SPOOL FOR EVAPORATION	 INSULATION THICKNESS 60MM	 AISI 304 STAINLESS STEEL	 NON-REVERSIBLE DOOR
OPTIONAL:		 BLUETOOTH	 TOUCH SCREEN
			 R290 COOLING GAS



1 Door

2000 Roll-in



Model

CPCC200ANFL



Energy Rating

-



Temperature

(0/+10°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

300 W



Net Weight

215



Gross Weight

245



Load capacity

N.1 - EN 600X800



Dimensions (mm)

W940 D1140 H1840



Packing (mm)

W1940 D1110 H1010



Thickness

60mm (Door 60mm)



Accessories: 2000 Roll-in



Cod.

Description

Type

TRAY SUPPORT STRUCTURE:

M14604

Tray support structure 20xGN2/1 - 40x GN1/1 with wheels /
Struttura portateglie 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruote / Gestell als
Halterung für Behälter 20xGN2/1 - 40x GN1/1 mit Rollen / Structu-
re porte-grilles 20xGN2/1 - 40x GN1/1 à roulettes / Estructura
portabandejas 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruedas

on:
Blast chiller 20-40
Trays
Cabinet Roll-In 1900
Cabinet Roll-In 2000



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit
Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe
Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit en-
glishem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe
inglés

L = 4000 mm



CONNECTION KIT:

PKITWFPL

Kit Wi-Fi

PLUS

PKITBLPL

Kit Bluetooth

PLUS

NOTE

Horizontal lines for notes



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



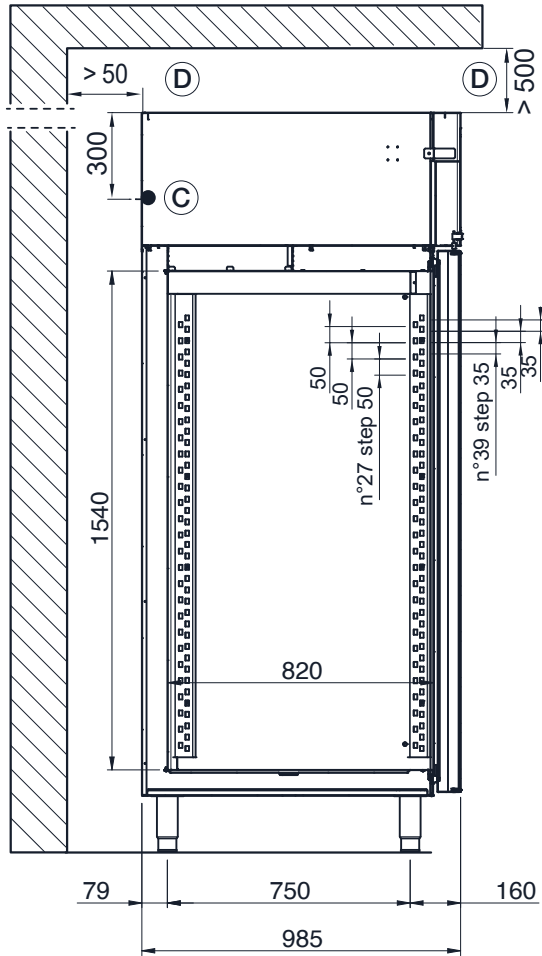
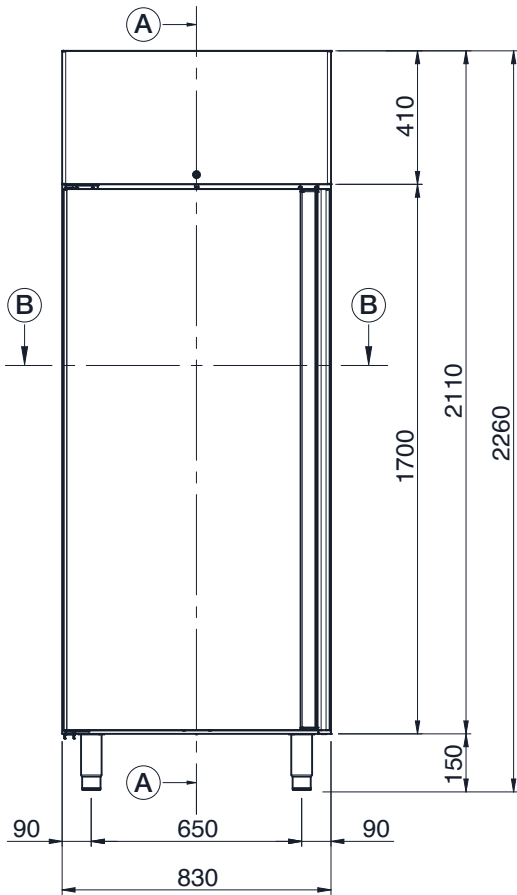
ICE CREAM GOLD LINE

REFRIGERATED CABINETS

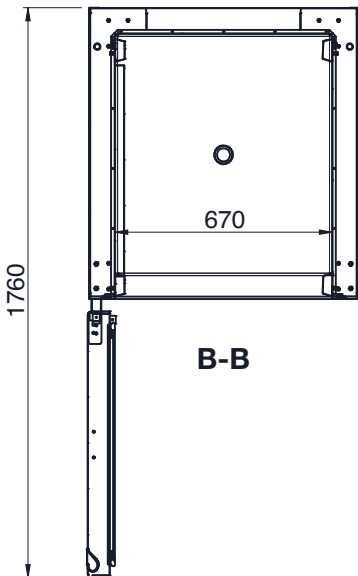
ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



900 LT



A-A



B-B

A. Section plane

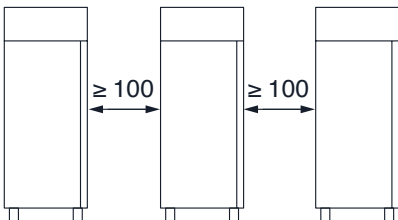
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

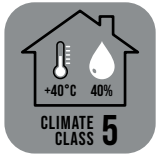
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



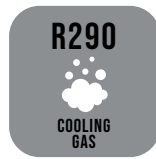
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



ICE CREAM GOLD LINE



- 🇬🇧 **Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- 🇮🇹 Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- 🇩🇪 Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- 🇫🇷 Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- 🇪🇸 Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).





- 🇬🇧 **Equipped with a single-piece ventilated cooling unit, featuring a tropical compressor easy to remove from its casing.**
- 🇮🇹 Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato.
- 🇩🇪 Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist.
- 🇫🇷 Équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable par la coque et tropicalisé.
- 🇪🇸 Equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado.





- 🇬🇧 **The structure is made of AISI 304 stainless steel. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- 🇮🇹 Struttura in acciaio inox AISI 304. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- 🇩🇪 Der Aufbau besteht AISI 304. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- 🇫🇷 La structure est en acier inox AISI 304. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 🇪🇸 La estructura es de acero inoxidable AISI 304. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.




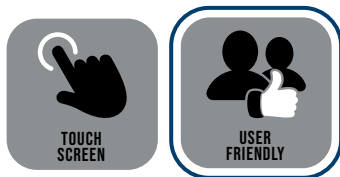
 **Cabinets supplied standard with 80 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 80mm thick door features an ergonomic handle along its entire length. The high thickness insulation ensures optimal storage inside the cell.**

 Isolamento di spessore 80mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 80mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza. L'alto spessore della coibentazione garantisce una ottimale conservazione all'interno della cella.

 80 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 80 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür. Die hohe Dicke der Isolierung sorgt für eine optimale Lagerung im Inneren der Zelle.

 Isolation sur les armoires standards de 80 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 80 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur. L'épaisseur de l'isolation assure conditions optimales de stockage dans la cellule.

 Aislamiento en armarios estándar con espesor de 80 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 80mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo. El alto espesor del aislamiento asegura una conservación óptima en el interior de la célula.




OPTIONAL:




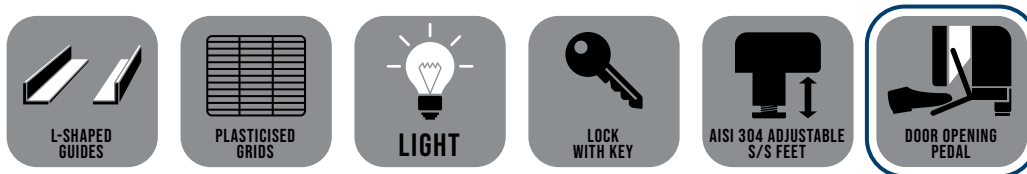
 **The large digital controller is completely flat for a thoroughly cleaned and the energy saving functions optimize electricity consumption and performance.**

 Controllore digitale a grandi cifre, completamente liscio per una pulizia ottimale. Le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa.

 Der großdigitale Digitalregler ist für optimale Sauberkeit völlig glatt, Energiesparfunktionen optimieren Stromverbrauch und Ausbeute.

 Le contrôleur numérique à grand chiffre est entièrement lisse pour un nettoyage complet, les fonctions d'économie de l'énergie optimisent la consommation d'électricité et le rendement.


 El controlador digital tiene cifras de gran tamaño y se puede limpiar fácilmente, las características de ahorro de energía optimizan el consumo eléctrico y el rendimiento.




OPTIONAL:




 **Supplied standard with: plastic-coated grills and stainless steel "L" guides, lock and key, under-panel light, pedal for door opening.**

 Dotazione di serie: griglie plastificate con guide inox a "L", serratura con chiave, luce sotto al pannello comandi, pedale apertura porta.

 Serienmäßige Ausstattung: Plastifizierte Roste und L-förmige Schienen aus Edelstahl, Schloss mit Schlüssel und Licht unter dem Steuerungspaneel, Pedal zum Öffnen der Tür,

 Équipement standard: grilles plastifiées et rails en inox en «L», serrure à clé, éclairage sous le panneau de commande, pédale ouverture porte.

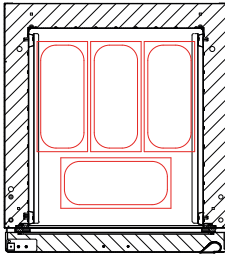
 Equipamiento de serie: rejillas plastificadas y guías en acero inoxidable en "L", cerradura de llave, luz debajo del panel de mandos pedal de apertura de la puerta.



ICE CREAM GOLD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request

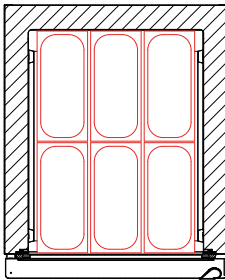
700 Lt



Maximum internal capacity: no. 36 trays 360x165 h=120mm (9 levels of 4 trays each)

- Capacità massima interna: n°36 vaschette 360x165 h=120mm (9 livelli da 4 vaschette ciascuno)
- Maximale innere Kapazität: Nr. 36 Behälter 360x165 H=120mm (9 Ebenen mit jeweils 4 Behältern)
- Capacité interne maximale: 36 plaques EN 360x165 h=120mm (9 niveaux de 4 bacs chacun)
- Capacidad máxima interna: n° 36 bandejas EN 360x165 altura 120 mm (9 niveles de 4 cubetas cada uno).

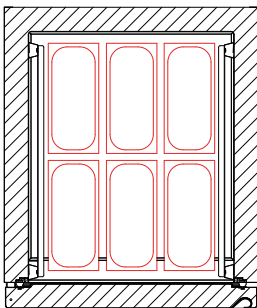
700 Lt
Maxi



Able to hold 9 levels of trays with h=120mm (6 trays, 360x165x120mm per level)

- 9 livelli di vaschette h=120mm (6 vaschette 360x165x120mm per ripiano)
- 9 verschiedenen Ebenen Behälter mit einer Höhe von 120 mm (6 Behälter mit 360 x 165 x 120 mm je Ebene) eingeschoben werden können
- 9 niveaux de bacs h=120 mm (6 bacs 360x165x120 mm par étagère)
- 9 niveles de bandejas h=120mm (6 bandejas 360x165x120mm por balda).

900 Lt



Able to hold 10 levels of trays with h=120mm (6 trays, 360x165x120mm per level)

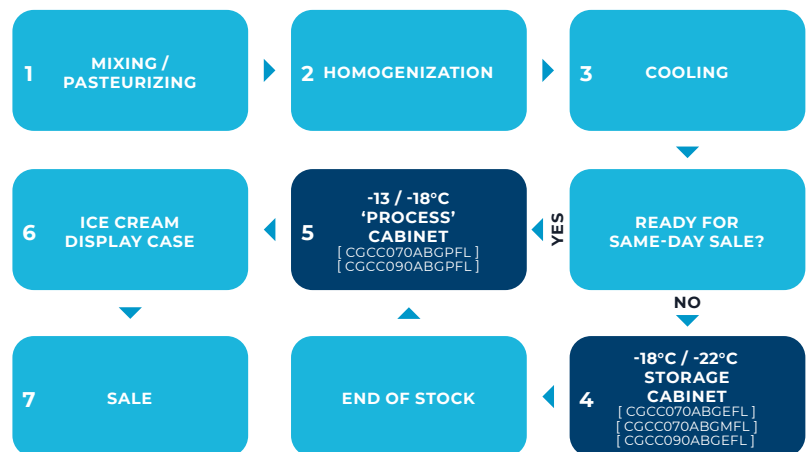
- 10 livelli di vaschette h=120mm (6 vaschette 360x165x120mm per ripiano)
- 10 verschiedenen Ebenen Behälter mit einer Höhe von 120 mm (6 Behälter mit 360 x 165 x 120 mm je Ebene) eingeschoben werden können
- 10 niveaux de bacs h=120 mm (6 bacs 360x165x120 mm par étagère)
- 10 niveles de bandejas h=120mm (6 bandejas 360x165x120mm por balda).



→ **Large-digit flat electronics with Energy saving strategies / Elettronica flat a grandi cifre con strategie Energy saving / Großformatige Flachelektronik mit Energiesparstrategien / Système électronique flat à grands chiffres avec stratégies Energy saving / Electrónica flat de grandes cifras con estrategias de ahorro energético.**

→ **Optional Bluetooth interface for cabinet management from Android smartphones / Interfaccia Bluetooth opzionale per gestione armadio da smartphone Android / Optionale Bluetooth-Schnittstelle für die Schrankverwaltung über Android-Smartphones / Interface Bluetooth en option pour gestion armoire sur smartphone Android / Interfaz Bluetooth opcional para la gestión del armario desde smartphone Android.**

AT WHAT STAGE ARE PROCESSING CABINETS AND PRESERVATION CABINETS USED?





HOT GAS DEFROST



R290

700 Lt / 900 Lt



1 Door

700 Lt



Model

CGCC070ABGEFL

CGCC070ABGPFL



Energy Rating

B

B



Temperature

(-22/-18°C)

(-18/-13°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

580 W

580 W



Net Weight

130

130



Gross Weight

144

144



Grilles included

N.9 - GN 2/1 - 650x530



Load capacity

36 Trays



Dimensions (mm)

W720 D815 H2080



Packing (mm)

W750 D860 H2240



Thickness

80mm (Door 80mm)



WI-FI



1 Door

700 Lt - MAXI



WATER DRAIN



Model

CGCC070ABGMFL



Energy Rating

B



Temperature

(-22/-18°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

581 W



Net Weight

130



Gross Weight

144



Grilles included

N.9 - 690x530



Load capacity

54 Trays



Dimensions (mm)

W730 D895 H2080



Packing (mm)

W760 D940 H2240



Thickness

80mm (Door 80mm)



1 Door

900 Lt



WATER DRAIN



INTERNAL AIR CONVEYOR



Model

CGCC090ABGEFL

CGCC090ABGPFL



Energy Rating

B

B



Temperature

(-22/-18°C)

(-18/-13°C)



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

860 W

860 W



Net Weight

188

188



Gross Weight

208

208



Grilles included

N.10 - EN 600X800



Load capacity

60 Trays



Dimensions (mm)

W830 D985 H2260



Packing (mm)

W860 D1030 H2430



Thickness

80mm (Door 80mm)



WI-FI

PASTRY, ICE CREAM & CHOCOLATE



ICE CREAM GOLD LINE



Accessories:

700 Lt / 900 Lt

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14818	Polyethylene grid with stop / Griglia polietilene con fermo vaschette / Polyethylengitter mit "Schale-Stopp" / Grille polyéthylène avec arrêt / Rejilla de polietileno con "bloque-bandeja"	ICE CREAM 700 690x530
	M14819	Polyethylene grid with stop / Griglia polietilene con fermo vaschette / Polyethylengitter mit "Schale-Stopp" / Grille polyéthylène avec arrêt / Rejilla de polietileno con "bloque-bandeja"	ICE CREAM 900 600x800
	M14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	M14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLA7G	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	GOLD 700 / 1400
	PKITGUA7G	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	GOLD 700 / 1400
	PKITGLA90	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	GOLD 900
	PKITGUA90	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	GOLD 900
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU0490	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	900
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXARMGD75	Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA	GOLD
	PKITCERSXARMGD75	Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ	GOLD
	PKITCERDXARMGL75	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	GOLD Glass doors
	PKITCERDXARMGL75	Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA	GOLD Glass doors
	LIGHT KIT:		
	PKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 600 / 700 Counters: 2 doors
	PKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	Cabinets: 1200 / 1400 Counters: 3 / 4 Doors
	CONNECTION KIT:		
	M06104	Kit Wi-Fi	GOLD
	M06008	Kit Bluetooth	GOLD



NOTE

Lined area for writing notes.



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



PASTRY, ICE CREAM & CHOCOLATE



REFRIGERATED COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI / KÜHLTISCHE
TOURS RÉFRIGÉRÉES / MESAS REFRIGERADAS





PASTRY

800



CHOCOLATE

800





PASTRY PLUS LINE

REFRIGERATED COUNTERS

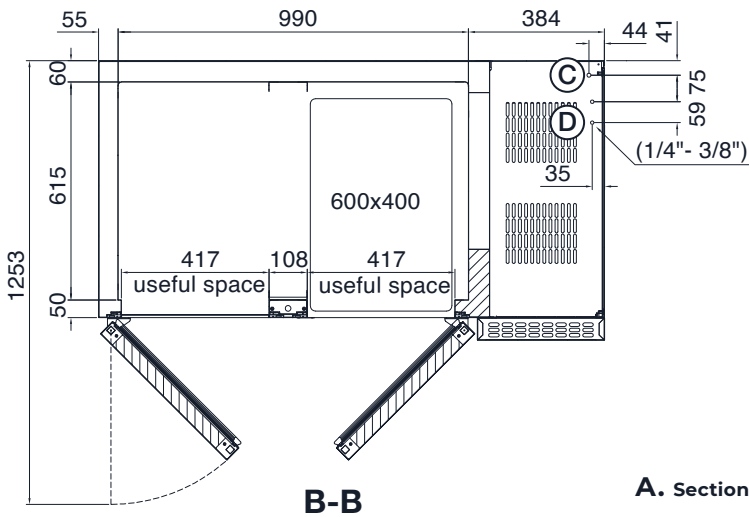
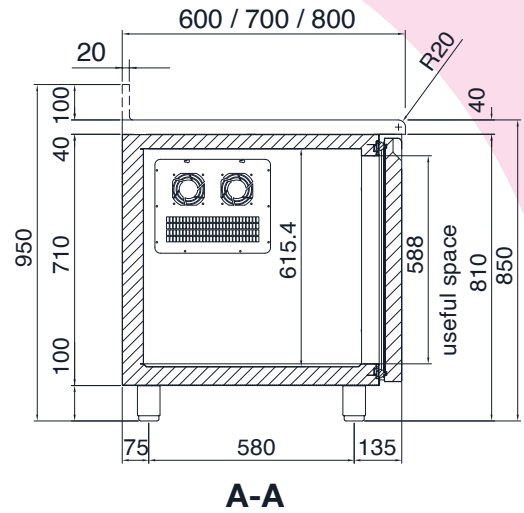
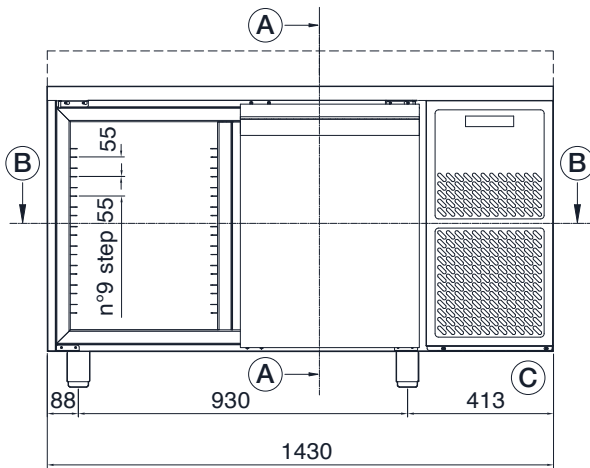


ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS





800



A. Section plane

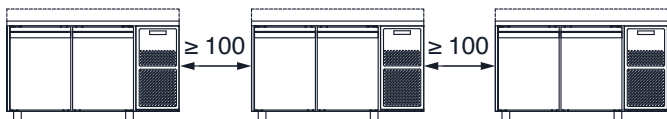
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

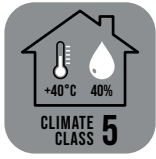
Prepared for remote motor.



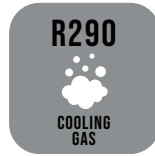
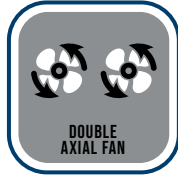
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



PASTRY PLUS LINE



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.






- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.



The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design.

- La struttura è in acciaio inox **AISI 304** (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.
- Der Aufbau besteht **AISI 304** aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.
- La structure est en acier inox **AISI 304** (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.
- La estructura es en acero inoxidable **AISI 304** (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.








-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.








OPTIONAL:



-  **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**
-  Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.
-  Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC Sensoren.
-  Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.
-  Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.



-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.

OPTIONAL:



! ATTENTION:





PASTRY PLUS LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



2 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCT802ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	90	106
CPCT802ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	105	121
CPCT802ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	106	122
CPCT802DBSPFL	Without worktop	B	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	90	106
CPCT802DBFL	Worktop	B	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	105	121
CPCT802DBALFL	Splashback	B	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	106	122
CPCT802GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	76	92
CPCT802GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	91	107
CPCT802GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	92	108
CPCT802GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	73	89
CPCT802GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	92	108
CPCT802GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	93	109

R452a
REMOTE UNIT →

Grilles included

N.1 x door - EN 600x400

Dimensions (mm)

Without worktop - W1430 D800 H860

Worktop - W1430 D800 H900

Splashback - W1430 D800 H1000

Packing (mm)

W1470 D830 H1100

Capacity

396 lt

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



3 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCT803ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	113	132
CPCT803ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	133	152
CPCT803ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	136	155
CPCT803DBSPFL	Without worktop	B	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	113	132
CPCT803DBFL	Worktop	B	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	133	152
CPCT803DBALFL	Splashback	B	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	136	155
CPCT803GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	99	118
CPCT803GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	119	138
CPCT803GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	122	141
CPCT803GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	103	122
CPCT803GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	120	139
CPCT803GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60W / 600 W	123	142



Grilles included

N.1 x door - EN 600x400



Dimensions (mm)

Without worktop - W1955 D800 H860

Worktop - W1955 D800 H900

Splashback - W1955 D800 H1000



Packing (mm)

W1995 D830 H1100



Capacity

605 lt



4 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCT804ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	242	264
CPCT804ANFL	Worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	267	289
CPCT804ANALFL	Splashback	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	270	292
CPCT804GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	228	250
CPCT804GNMRFL	Worktop	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	253	275
CPCT804GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	60 W	256	278



Grilles included

N.1 x door - EN 600x400



Dimensions (mm)

Without worktop - W2480 D800 H860

Worktop - W2480 D800 H900

Splashback - W2480 D800 H1000



Packing (mm)

W2520 D830 H1100



Capacity

822 lt



Accessories:

800

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylen gitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-047	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	800
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLT80	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a "L" per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	CASTORS KIT:		
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	DUCTING KIT:		
	PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors
	STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
	M27122	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 2 Doors
	M27123	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossierer avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 2 Doors
	M27124	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 3 Doors
	M27125	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossierer avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 3 Doors
	M27126	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 4 Doors
	M27127	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossierer avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 4 Doors



CHOCOLATE GOLD LINE

REFRIGERATED COUNTERS

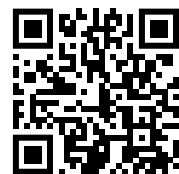
ALL TECHNICAL DIAGRAMS

TUTTE LE SCHEDE TECNICHE

ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER

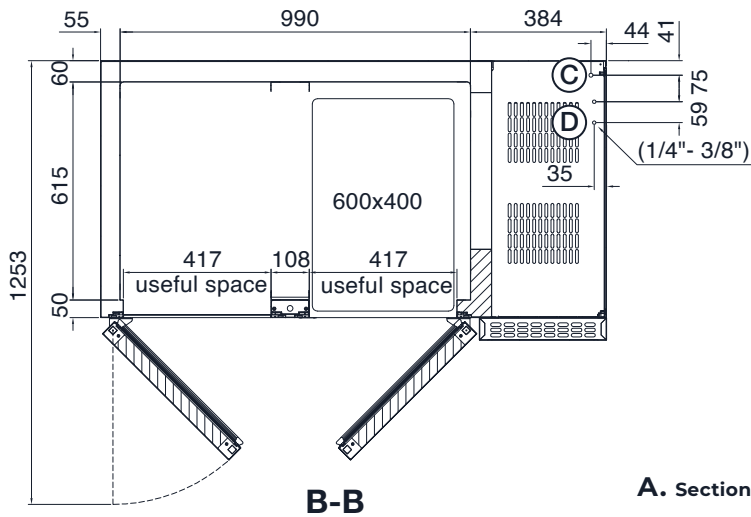
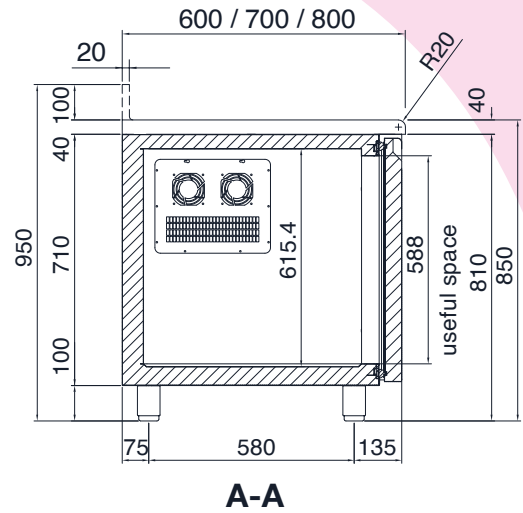
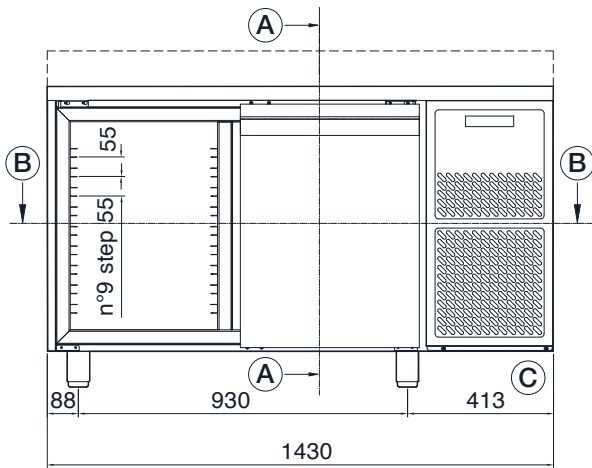
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES

TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS





800



A. Section plane

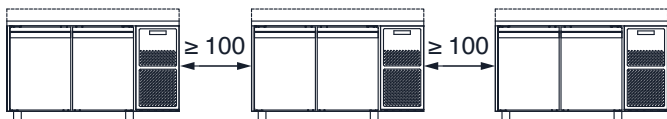
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

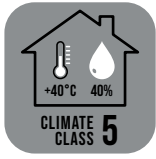
Prepared for remote motor.



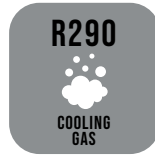
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



CHOCOLATE GOLD LINE



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.

- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.



The structure is made of AISI 304 stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design.

- La struttura è in acciaio inox **AISI 304** (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.
- Der Aufbau besteht **AISI 304** aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.
- La structure est en acier inox **AISI 304** (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.
- La estructura es en acero inoxidable **AISI 304** (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.



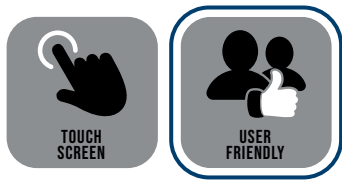
 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




OPTIONAL:




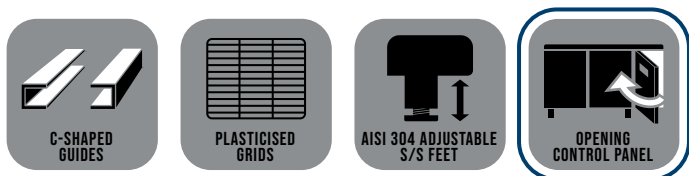
 **The large digital controller is completely flat for a thoroughly cleaned and the energy saving functions optimize electricity consumption and performance. Temperature detection using NTC probes.**

 Il controllore digitale a grandi cifre è completamente liscio per una pulizia ottimale, le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.

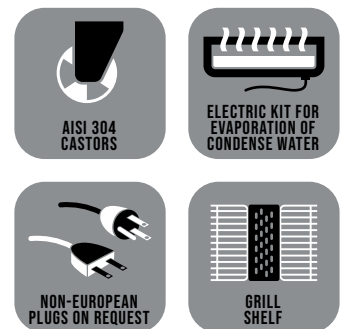
 Der großdigitale Digitalregler ist für optimale Sauberkeit völlig glatt, Energiesparfunktionen optimieren Stromverbrauch und Ausbeute. Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.


 Le contrôleur numérique à grand chiffre est entièrement lisse pour un nettoyage complet, les fonctions d'économie de l'énergie optimisent la consommation d'électricité et le rendement. Relevé des températures grâce aux sondes NTC.


 El controlador digital tiene cifras de gran tamaño y se puede limpiar fácilmente, las características de ahorro de energía optimizan el consumo eléctrico y el rendimiento. Medición de la temperatura mediante sondas NTC.





OPTIONAL:




 **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door. Opening control panel.**

 Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta. Pannello comandi apribile.

 Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür. Öffnender Bedienungspanel.

 Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte. Panneau de commande ouvrable.

 Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta. Panel de mandos que se puede abrir.

 **ATTENTION:**





CHOCOLATE GOLD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



2 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Umidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCT802ANCHSPFL	Without worktop	A	(+12/+18°C)	40-55%	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	90	106
CPCT802ANCHFL	Worktop	A	(+12/+18°C)	40-55%	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	105	121
CPCT802ANCHALFL	Splashback	A	(+12/+18°C)	40-55%	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	106	122

Grilles included

Dimensions (mm)

Packing (mm)

Capacity

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W1430 D800 H860

W1470 D830 H1100

396 lt

Worktop - W1430 D800 H900

Splashback - W1430 D800 H1000




Left version not provided / Versione sinistra non prevista / Linke Version nicht mitgeliefert / version de gauche non fournie / Versión izquierda no proporcionada



3 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Umidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CPCT803ANCHSPFL  Without worktop		A	(+12/+18°C)	40-55%	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	113	132
CPCT803ANCHFL  Worktop		A	(+12/+18°C)	40-55%	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	133	152
CPCT803ANCHALFL  Splashback		A	(+12/+18°C)	40-55%	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	136	155



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W1955 D800 H860

W1995 D830 H1100

605 lt

Worktop - W1955 D800 H900

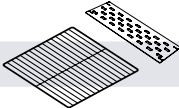
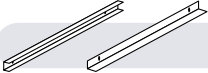


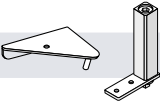
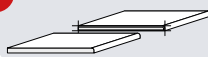
Splashback - W1955 D800 H1000

Left version not provided / Versione sinistra non prevista / Linke Version nicht mitgeliefert / version de gauche non fournie / Versión izquierda no proporcionada



Accessories:

800

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
 M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
DC0123-047	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	800
COUPLE OF RUNNERS:		
 PKITGLT80	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
PKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800
CASTORS KIT:		
 PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
CABLE KIT WITH PLUG:		
 M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
 PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
 M27122	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 2 Doors
M27123	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 2 Doors
M27124	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 3 Doors
M27125	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 3 Doors
M27126	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 4 Doors
M27127	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 4 Doors



BLAST CHILLERS

ABBATTITORI DI TEMPERATURA / SCHNELLKÜHLER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / ABATIDORES DE TEMPERATURA





★★

STANDARD

5 Trays
[600x400 - GN 1/1]

10 Trays
[600x400 - GN 1/1]

15 Trays
[600x400 - GN 1/1]

★★★

TOP

5 Trays
[600x400 - GN 1/1]

10 Trays
[600x400 - GN 1/1]

15 Trays
[600x400 - GN 1/1]

12 | 24 Trays
[600x800 - GN 2/1]
[600x400 - GN 1/1]

20 Trays
[600x400 - GN 1/1]

20 | 40 Trays
[600x800 - GN 2/1]
[600x400 - GN 1/1]

★★★★★

GOLD

5 Trays
[600x400 - GN 1/1]

10 Trays
[600x400 - GN 1/1]






15 Trays
[600x400 - GN 1/1]





STANDARD LINE

BLAST CHILLERS

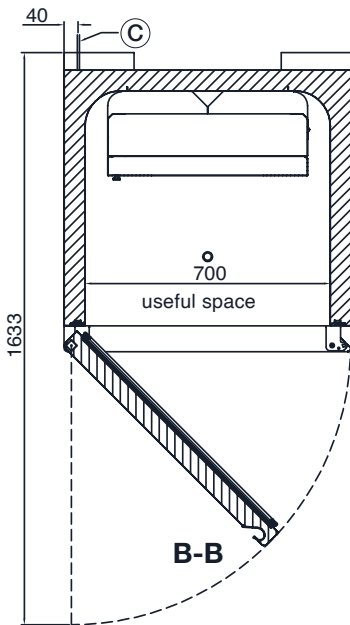
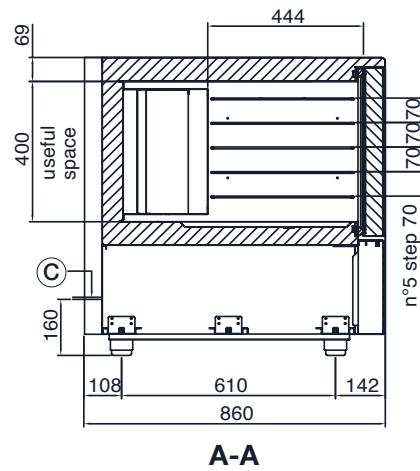
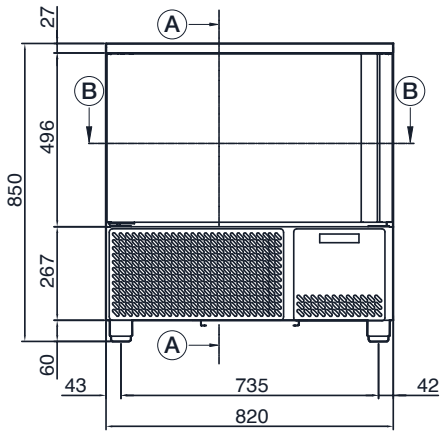
-  **Blast chillers with an easy-access cooling unit. The external working environment can reach a temperature of +30°C with 55% relative humidity (CLIMATE Class 4). (AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)**
-  Abbattitori di temperatura dotati di gruppo refrigerante facilmente accessibile, l'ambiente esterno di lavoro può arrivare ad una temperatura di +30°C con 55% di umidità relativa (Classe CLIMATICA 4). (TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)
-  Schnellkühlgeräte, die mit einer leicht zugänglichen Kühlgruppe ausgestattet sind, die Umgebungstemperatur kann +30°C und die relative Luftfeuchtigkeit 55% betragen (KLIMAKLASSE 4). (MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)
-  Cellules de refroidissement équipées de groupe réfrigérant facilement accessible, l'environnement extérieur de travail peut arriver à une température de +30°C avec 55% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 4). (TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)
-  Abatidores de temperatura dotados de equipo de refrigeración, de fácil acceso, el ambiente externo de trabajo puede alcanzar valores de temperatura de +30°C con 55% de humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 4). (TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS





5 TRAYS



A. Section plane

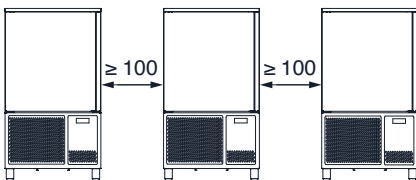
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

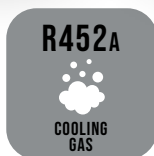
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



PASTRY STANDARD LINE



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cathodic painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cathodique, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**


 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.


 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.

 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.

 **Digital control panel, temperature detection using NTC probes.**

 Pannello di controllo digitale, rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

 Digitales Steuerungspaneel, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.

 Contrôleur numérique, relevé des températures grâce aux sondes NTC.


 Panel de control digital, medición de la temperatura mediante sondas NTC.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



PASTRY STANDARD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Performance → * Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C

Blast chilling and freezing performance → ** **The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**
Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400

5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CBCN51164+70FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+70°C/+3°C)

13,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

820 W

111

121

CBCN51164+90FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+90°C/+3°C)

13,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

900 W

111

121



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - EN 600x400

W820 D860 H850

W850 D900 H1005

60mm



600x400

10 Trays



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CBCN101164+70FL	AIR	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	175	187
CBCN101164+90FL	AIR	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187
CBCN101164+70HGFL	HOT GAS	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	175	187
CBCN101164+90HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187
CBCN101164+70WCFL	AIR	H2O	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	175	187
CBCN101164+90WCFL	AIR	H2O	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - EN 600x400

W820 D860 H1470

W850 D900 H1625

60mm



PASTRY STANDARD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Performance → * Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C

Blast chilling and freezing performance → ** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400

15 Trays



Model

Defrost

Condensation Performance*

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

CBCN151164+70FL	AIR	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	204	217
CBCN151164+90FL	AIR	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232
CBCN151164+70HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	204	217
CBCN151164+90HGFL	HOT GAS	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232
CBCN151164+70WCFL	AIR	H2O	5450 / 1850 W	60,0 Kg (+70°C/+3°C)	40,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	204	217
CBCN151164+90WCFL	AIR	H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - EN 600x400

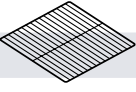
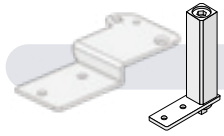

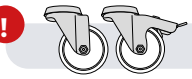
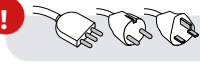
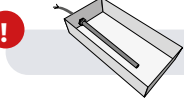
W820 D860 H1820

W850 D900 H1975

60mm



Accessories:

Standard

	Cod.	Description	Type
GRIDS:			
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERBC51164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	5 Trays STANDARD / TOP
	PKITCERBC101164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	10 / 15 Trays STANDARD / TOP
	PROBES:		
	M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzer Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	-
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU04BC311	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	On Blast chillers: 5 Trays
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
	PKITEVCONDA3	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	On Blast chillers

NOTE


CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386


 **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido





TOP LINE


BLAST CHILLERS

 *A line of blast chillers that combines typical Freezerline reliability, sturdiness and design, with a rationalised and simplified user interface compared to the traditional line, while maintaining all classic features; the controls are located in the upper part of the machine, in a more accessible position for ease of use. (AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)*

 Linea di abbattitori che associano all'affidabilità, robustezza e design dei prodotti Freezerline, una razionalizzazione e semplificazione nell'interfaccia utente rispetto alla linea classica di cui mantiene tutte le caratteristiche; i comandi sono posti nella parte superiore delle macchine, in posizione più accessibile per renderne più comodo l'utilizzo. (TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)

 Linie an Schnellkühlgeräten, die neben der Zuverlässigkeit, der Robustheit und dem Design der Produkte von Freezerline auch eine Rationalisierung und Vereinfachung der Benutzeroberfläche im Vergleich zur klassischen Linie enthält, deren Eigenschaften dennoch aufrechterhalten bleiben; die Befehle befinden sich im oberen Teil der Geräte in einer Position, die besonders leicht zugänglich ist, um die Verwendung besonders einfach zu gestalten. (MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)

 Ligne de cellules de refroidissement qui associent fiabilité, solidité et design des produits Freezerline, une rationalisation et simplification de l'interface utilisateur par rapport à la ligne classique dont elle garde toutes les caractéristiques; les commandes sont placées dans la partie supérieure des machines, dans une position plus accessible pour en rendre l'utilisation plus pratique. (TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)

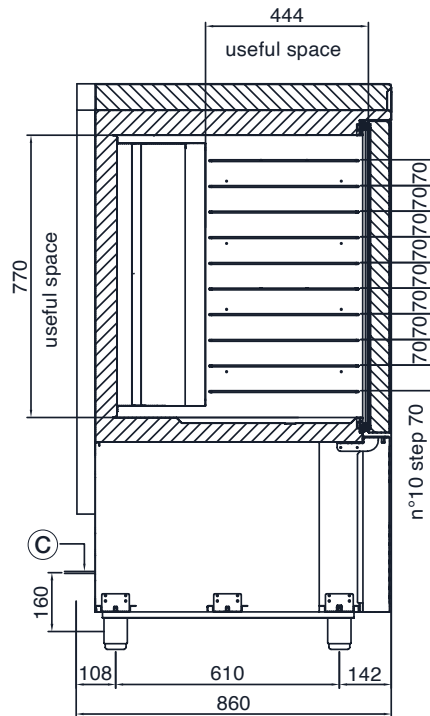
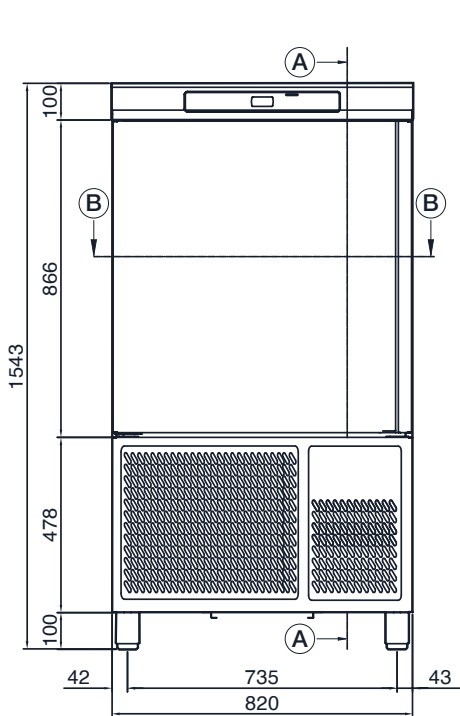
 Línea de abatidores que combinan fiabilidad, robustez y diseño de los productos Freezerline, con interfaz de usuario optimizada y simplificada en comparación con la línea clásica, de la cual mantiene todas las características; los mandos están ubicados en la parte superior de los equipos, en una posición más accesible para facilitar su utilización. (TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

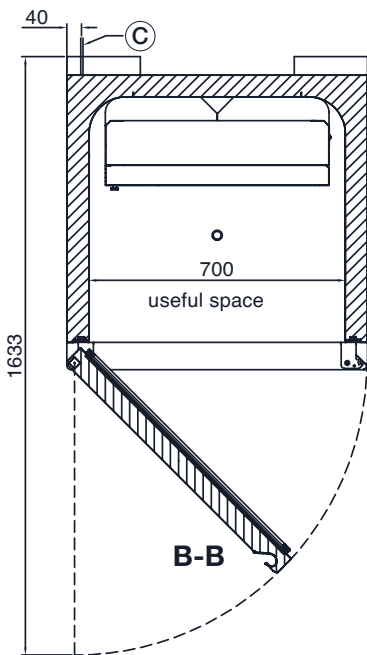




10 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

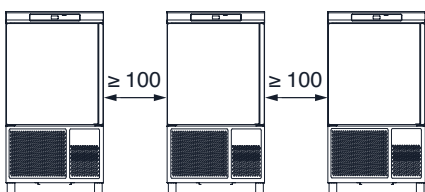
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

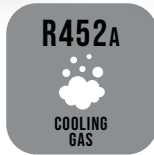
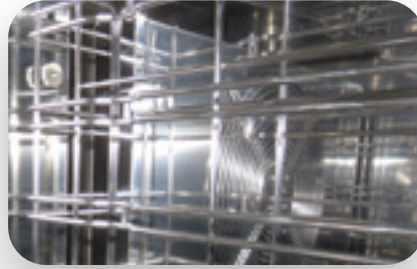
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



PASTRY TOP LINE



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cataphoric painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cataphorèse, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.


 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.


 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




 **Digital control panel, temperature detection using NTC probes. This line of blast chillers is supplied standard with UV germicidal lamps, internal cell sterilisers and a USB port to download stored data as per HACCP standards.**

 Pannello di controllo digitale, rilevazione delle temperature mediante sonde NTC. Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di serie di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna e connettore USB per lo scarico dei dati registrati secondo normativa HACCP.

 Digitales Steuerungspaneel, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren. Für diese Linie an Schnellkühlgeräten ist serienmäßig die Montage von keimtötenden UV-Lampen, Sterilisierungsvorrichtungen für das Innere der Zelle und ein USB-Anschluss zum Herunterladen der gemäß HACCP-Vorschriften aufgezeichneten Daten vorgesehen.

 Contrôleur numérique, relevé des températures grâce aux sondes NTC. Sur cette ligne de cellules de refroidissement est prévu le montage standard de lampes germicides UV pour stériliser l'intérieur de la cellule et d'un connecteur USB pour télécharger les données selon la norme HACCP.


 Panel de control digital, medición de la temperatura mediante sondas NTC. En esta línea de abatidores está previsto el montaje de una serie de lámparas germicidas UV, esterilizadoras de la cámara interna y conector USB para descargar los datos registrados de acuerdo con la normativa HACCP.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



PASTRY TOP LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Blast chilling and freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400

5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CBCT51164+70FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+70°C/+3°C)

13,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

820 W

122

132

CBCT51164+90FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+90°C/+3°C)

13,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

900 W

122

132



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - EN 600x400

W820 D860 H935

W850 D900 H1005

60mm



600x400

10 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Defrost	Condensation	Performance	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CBCT101164+70FL	AIR	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
CBCT101164+90FL	AIR	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200
CBCT101164+70HGFL	HOT GAS	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
CBCT101164+90HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200
CBCT101164+70WCFL	AIR	H2O	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
CBCT101164+90WCFL	AIR	H2O	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - EN 600x400

W820 D860 H1545

W850 D900 H1625

60mm



PASTRY TOP LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Blast chilling and freezing performance →

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400

15 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CBCT151164+70FL

AIR



AIR

5450 / 1850 W

60,0 Kg
(+70°C/+3°C)

40,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T
50Hz

2200 W

215

228

CBCT151164+90FL

AIR



AIR

9820 / 3320 W

60,0 Kg
(+90°C/+3°C)

40,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T
50Hz

3300 W

215

228

CBCT151164+70HGFL

HOT GAS



AIR

5450 / 1850 W

60,0 Kg
(+70°C/+3°C)

40,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T
50Hz

2200 W

215

228

CBCT151164+90HGFL

HOT GAS



AIR

9820 / 3320 W

60,0 Kg
(+90°C/+3°C)

40,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T
50Hz

3300 W

215

228

CBCT151164+70WCFL

AIR



H2O

5450 / 1850 W

60,0 Kg
(+70°C/+3°C)

40,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T
50Hz

2200 W

215

228

CBCT151164+90WCFL

AIR



H2O

9820 / 3320 W

60,0 Kg
(+90°C/+3°C)

40,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T
50Hz

3300 W

215

228



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - EN 600x400

W820 D860 H1895

W850 D900 H1975

60mm



600x800 - 600x400



12 - 24 Trays



→ * Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C

! **The equipment is sold without trays, trolley and trays holder frame.**

L'apparecchiatura è venduta senza teglie, senza carrello e senza struttura interna portateglie.
Das Gerät wird ohne Bleche, ohne Fahrgestell und ohne interne Blechträgerstruktur verkauft.
L'appareil est vendu sans plaques, sans chariot et sans structure interne porte-plaques.
El aparato se vende sin bandejas, sin carro y sin estructura interna portabandejas.



Model

Defrost

Condensation

Performance*

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

CBCT1240FL	AIR	AIR	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	260	300
CBCT1240WFL	AIR	H2O	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	270	310
CBCT1240SGFL	AIR	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	240	280
CBCT1280FL	AIR	AIR	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	280	320
CBCT1280WFL	AIR	H2O	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	290	330
CBCT1280SGFL	AIR	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	240	280

REMOTE UNIT

CBCT1240RFL	AIR	AIR	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	230	270
CBCT1240WRFL	AIR	H2O	3900 / 1400 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	2000 W	280	320
CBCT1280RFL	AIR	AIR	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	290	330
CBCT1280WRFL	AIR	H2O	9700 / 3560 W	80,0 Kg (+90°C/+3°C)	50,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	4500 W	300	340



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.12 - EN 600x800

W1030 D1126 H1850

W1200 D1230 H2000

60mm

External motor - W1100 D1000 H900



PASTRY TOP LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request

! The equipment is sold without trays, trolley and trays holder frame.

L'apparecchiatura è venduta senza teglie, senza carrello e senza struttura interna portateghe.
Das Gerät wird ohne Bleche, ohne Fahrgestell und ohne interne Blechträgerstruktur verkauft.
L'appareil est vendu sans plaques, sans chariot et sans structure interne porte-plaques.
El aparato se vende sin bandejas, sin carro y sin estructura interna portabandejas.



600x400



20 Trays



* Tdc +45°C Te -30°C

Remote unit. Excluding ramp.

Predisposto per motore remoto.
Esclusa rampa.
Ohne Aggregat. Ohne Rampe.
Sans groupe logé. Hors rampe.
Predispuosto para motor remoto. Excluida rampa.



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CBCT20100FL	AIR	AIR	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	470	590
CBCT20100WFL	AIR	H2O	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	470	590
CBCT20100SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	260	350



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Remote unit dimensions (mm)	Remote unit packing (mm)
N.20 - EN 600x400	Air condensation - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Water condensation - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330		

DOUBLE DOOR



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CBCT20100WDFL	AIR	AIR	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	490	620
CBCT20100WDWFL	AIR	H2O	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	490	620
CBCT20100WDSGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	280	380



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Remote unit dimensions (mm)	Remote unit packing (mm)
N.20 - EN 600x400	Air condensation - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Water condensation - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330		

Blast chilling and freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**
 Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.

600x800 - 600x400



20 - 40 Trays



* Tdc +45°C Te -30°C

Remote unit. Excluding ramp.

Predisposto per motore remoto. Esclusa rampa.
 Ohne Aggregat. Ohne Rampe.
 Sans groupe logé. Hors rampe.
 Predisposto para motor remoto. Excluida rampa.



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CBCT20170FL	AIR	AIR	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	550	680
CBCT20170WFL	AIR	H2O	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	550	680
CBCT20170SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	280	380

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Remote unit dimensions (mm)	Remote unit packing (mm)
N.40 - EN 600x400 N.20 - EN 600x800	Air condensation - W1400 D1335 H2170	W1530 D1490 H2330	W1500 D870 H852	W1600 D930 H1050
	Water condensation - W1400 D1355 H2170	W1530 D1490 H2330	W1500 D870 H760	W1600 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330		

DOUBLE DOOR

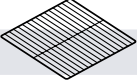


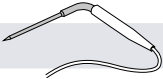

Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
CBCT20170WDFL	AIR	AIR	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	570	720
CBCT20170WDWFL	AIR	H2O	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	570	720
CBCT20170WDSGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	300	420

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Remote unit dimensions (mm)	Remote unit packing (mm)
N.40 - EN 600x400 N.20 - EN 600x800	Air condensation - W1400 D1530 H2170	W1530 D1600 H2330	W1500 D870 H852	W1600 D930 H1050
	Water condensation - W1400 D1530 H2170	W1530 D1600 H2330	W1500 D870 H760	W1600 D930 H1050
	Without remote unit - W1400 D1530 H2170	W1530 D1600 H2330		



Accessories:

Top

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	TRAY SUPPORT STRUCTURES:		
	M14600	Tray support structure 12xGN2/1 – 24xGN1/1 pitch 70 / Struttura portateglie 12xGN2/1 – 24xGN1/1 passo 70 / Gestell als Halterung für Behälter 12xGN2/1 – 24xGN1/1, Achsabstand 70 / Structure porte-grilles 12xGN2/1 – 24xGN1/1, pas 70 / Estructura portabandejas 12xGN2/1 – 24xGN1/1 paso 70	on: Blast chiller 12-24 Trays
	M14601	Tray support structure 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400 pitch 70 / Struttura portateglie 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400 passo 70 / Gestell als Halterung für Behälter 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400, Achsabstand 70 / Structure porte-grilles 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400, pas 70 / Estructura portabandejas 12xEN 600x800 – 24xEN 600x400 paso 70	on: Blast chiller 12-24 Trays
	M14602	Tray support structure 20xGN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN1/1 con ruedas	on: Blast chiller 20 Trays
	M14603	Tray support structure 20xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x400 con ruedas	on: Blast chiller 20 Trays Prover rooms
	M14604	Tray support structure 20xGN2/1 - 40x GN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN2/1 - 40x GN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN2/1 - 40x GN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruedas	on: Blast chiller 20-40 Trays Cabinet Roll-In 1900 Cabinet Roll-In 2000
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERBC51164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	5 Trays STANDARD / TOP
	PKITCERBC101164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	10 / 15 Trays STANDARD / TOP
	PROBES:		
	M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	-
	M06046	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	on Blast chillers: 12-24 Trays 20 Trays 20-40 Trays
	M06047	Multipoint core probe / Sonda al cuore multipunto / Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / Sonde au coeur multipoint / Sonda al corazón multipunto	on Blast chillers: 12-24 Trays 20 Trays 20-40 Trays
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU04BC311	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	On Blast chillers: 5 Trays



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

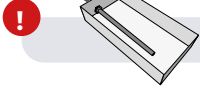
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCONDA3

Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación

On Blast chillers



RAMPS:

DC0123-045

Ramp - width 900 / Rampa - larghezza 900 / Rampe - Breite 900 / Rampe - largeur 900 / Rampa - ancho 900

on:
Blast chiller 20-40
Trays

DC0123-046

Ramp - width 800 / Rampa - larghezza 800 / Rampe - Breite 800 / Rampe - largeur 800 / Rampa - ancho 800

on:
Blast chiller 20 Trays

NOTE

Multiple horizontal lines for writing notes.




CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386


Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



GOLD LINE

BLAST CHILLERS

 *Line of blast chillers with high end features.*
(AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)

 Linea di abbattitori con caratteristiche di alta gamma.
(TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)

 Linien an Schnellkühlern mit Merkmalen hochqualitativer Produkte.
(MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)

 Ligne de cellules de refroidissement avec des caractéristiques hauts de gamme.
(TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)

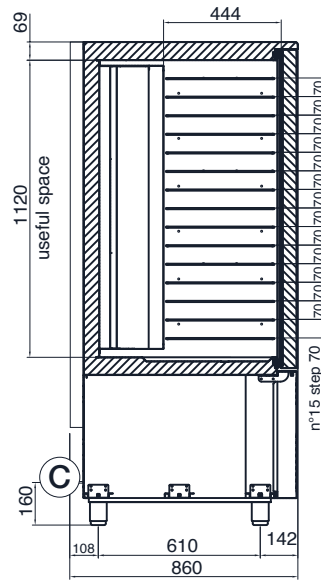
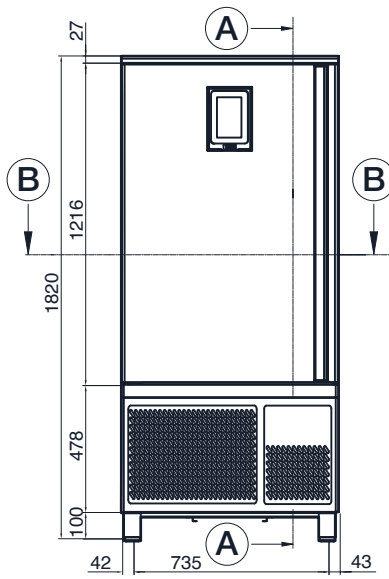
 Línea de abatidores con características de alta gama.
(TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

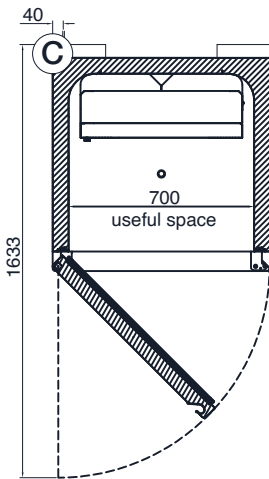




15 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

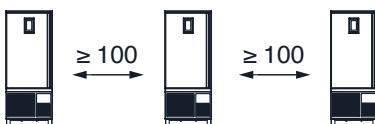
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

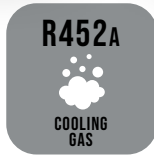
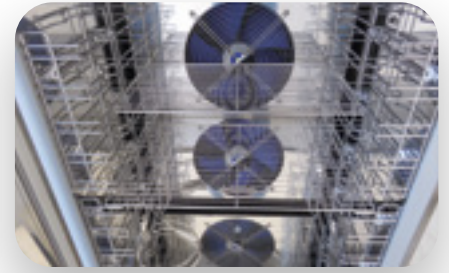
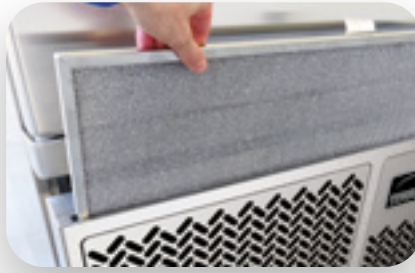
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



PASTRY GOLD LINE



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cathodic painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 ° C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cathodique, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



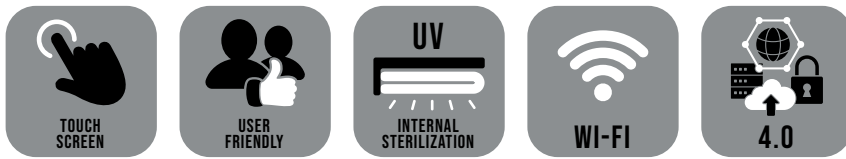
 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**


 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.


 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




 **The GOLD blast chiller uses latest generation electronics installed on the door. This line of blast chillers is supplied standard with UV germicidal lamps, internal cell sterilisers and a USB port to download stored data as per HACCP standards.**

 L'abbattitore GOLD utilizza elettronica di ultima generazione installata sulla porta. Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di serie di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna e connettore USB per lo scarico dei dati registrati secondo normativa HACCP.

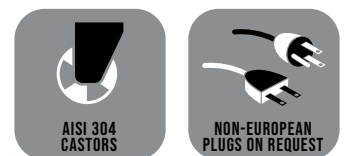
 Der GOLD-Schnellkühler verwendet die neuste Generation der Elektronik, die an der Tür installiert ist. Für diese Linie an Schnellkühlgeräten ist serienmäßig die Montage von keimtötenden UV-Lampen, Sterilisierungsvorrichtungen für das Innere der Zelle und ein USB-Anschluss zum Herunterladen der gemäß HACCP-Vorschriften aufgezeichneten Daten vorgesehen.

 La cellule de refroidissement GOLD utilise un système électronique de dernière génération installé sur la porte. Sur cette ligne de cellules de refroidissement est prévu le montage standard de lampes germicides UV pour stériliser l'intérieur de la cellule et d'un connecteur USB pour télécharger les données selon la norme HACCP.


 El abatidor GOLD utiliza electrónica de última generación instalada en la puerta. En esta línea de abatidores está previsto el montaje de una serie de lámparas germicidas UV, esterilizadoras de la cámara interna y conector USB para descargar los datos registrados de acuerdo con la normativa HACCP.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



- **7" capacitive touch screen** / Touch screen 7" capacitivo / Kapazitiver 7"-Touchscreen / Écran tactile 7" capacitif / Pantalla táctil 7" capacitiva.
- **SMART programming interface** / Interfaccia SMART della programmazione / SMART-Schnittstelle der Programmierung / Interface SMART de la programmation / Interfaz SMART de la programación.
- **Graphical display of the cycle** / Visualizzazione grafica del ciclo / Grafische Anzeige des Zyklus / Affichage graphique du cycle / Visualización gráfica del ciclo.
- **The ability to store new custom programs** / Possibilità di memorizzare nuovi programmi personalizzati / Möglichkeit neue individuell angepasste Programme zu speichern / Possibilité de sauvegarder de nouveaux programmes personnalisés / Posibilidad de memorizar nuevos programas personalizados.
- **Electronic adjustment of the evaporator fan speed** / Regolazione elettronica della velocità ventole evaporatore / Elektronische Einstellung der Geschwindigkeit der Verdampfergebläse / Réglage électronique de la vitesse des ventilateurs de l'évaporateur / Ajuste electrónico de la velocidad de los ventiladores del evaporador.
- **Pre-cooling function** / Funzione di pre-raffreddamento / Vorkühl-Funktion / Fonction de pré-refroidissement / Función de enfriamiento previo.
- **ICE CREAM cycle (HARDENING/PRESENTATION)** / Ciclo GELATO (INDURIMENTO/ESPOSIZIONE) / Zyklus SPEISEEIS (VERFESTIGUNG/EXPOSITION) / Cycle GLACE (DURCISSEMENT/EXPOSITION) / Ciclo HELADO (ENDURECIMIENTO/EXPOSICIÓN).
- **Refrigerated cabinet function** / Funzione armadio refrigerato / Kühlschrank-Funktion / Fonction armoire réfrigérée / Función armario refrigerado.
- **Drying chamber function** / Funzione asciugatura camera / Kammertrocknung-Funktion / Fonction séchage chambre / Función secado cámara.
- **SOFT/HARD cycle blast chilling function** / Funzione abbattimento cicli SOFT/HARD / Schwächungsfunktion Zyklen SOFT/HARD / Fonction refroidissement rapide cycles SOFT/HARD / Función abatimiento ciclos SOFT/HARD.
- **Data download via USB connection** / Scarico dati tramite connessione USB / Datendownload über USB-Anschluss / Téléchargement données par connexion USB / Descarga mediante conexión USB.
- **Possibility of multipoint probe with 3 inputs (optional)** / Possibilità di avere sonda multipoint a 3 ingressi (optional) / Möglichkeit einer Mehrpunktfühler mit 3 Eingängen (Optional) / Possibilité d'avoir une sonde multipoint à 3 entrées (en option) / Posibilidad de tener una sonda multipoint de 3 entradas (opcional).
- **Hot gas defrost function management (optional)** / Gestione funzione sbrinamento a gas caldo (optional) / Verwaltung Abtaufunktion mit Heißgas (Optional) / Gestion fonction dégivrage à gaz chaud (option) / Gestión función descongelación con gas caliente (opcional).
- **UV chamber sterilisation function management** / Gestione funzione di sterilizzazione camera UV / Verwaltung UV-Kammersterilisationsfunktion / Gestion fonction de stérilisation chambre UV / Gestión de función de esterilización cámara UV.



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400



5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CBCG51164+70FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+70°C/+3°C)	13,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	820 W	122	132
CBCG51164+90FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+90°C/+3°C)	13,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	900 W	122	132



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - EN 600x400

W820 D860 H935

W850 D900 H1005

60mm



600x400



10 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

CBCG101164+70FL	AIR	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
CBCG101164+90FL	AIR	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200
CBCG101164+70HGFL	HOT GAS	AIR	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
CBCG101164+90HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200
CBCG101164+70WCFL	AIR	H2O	3730 / 1587 W	40,0 Kg (+70°C/+3°C)	25,0 Kg (+70°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	1750 W	186	198
CBCG101164+90WCFL	AIR	H2O	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	188	200



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - EN 600x400

W820 D860 H1545

W850 D900 H1625

60mm



PASTRY GOLD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400



15 Trays



Model

Defrost

Condensation

Performance

Blast chilling performance**

Freezing performance**

Voltage

Absorbed power

Net Weight

Gross Weight

CBCG151164+70FL

AIR



AIR

5450 / 1850 W

60,0 Kg (+70°C/+3°C)

40,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

215

228

CBCG151164+90FL

AIR



AIR

9820 / 3320 W

60,0 Kg (+90°C/+3°C)

40,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

3300 W

215

228

CBCG151164+70HGFL

HOT GAS



AIR

5450 / 1850 W

60,0 Kg (+70°C/+3°C)

40,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

215

228

CBCG151164+90HGFL

HOT GAS



AIR

9820 / 3320 W

60,0 Kg (+90°C/+3°C)

40,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

3300 W

215

228

CBCG151164+70WCFL

AIR



H2O

5450 / 1850 W

60,0 Kg (+70°C/+3°C)

40,0 Kg (+70°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

215

228

CBCG151164+90WCFL

AIR



H2O

9820 / 3320 W

60,0 Kg (+90°C/+3°C)

40,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

3300 W

215

228



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - EN 600x400

W820 D860 H1895

W850 D900 H1975

60mm





BAKERY & PIZZA



REFRIGERATED CABINETS

ARMADI REFRIGERATI / KÜHL-UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES / ARMARIOS REFRIGERATOS





GOLD

700 without Humidity Control

900 without Humidity Control

700 Retarded Prover

900 Retarded Prover

Roll-In 2000 [PLUS]





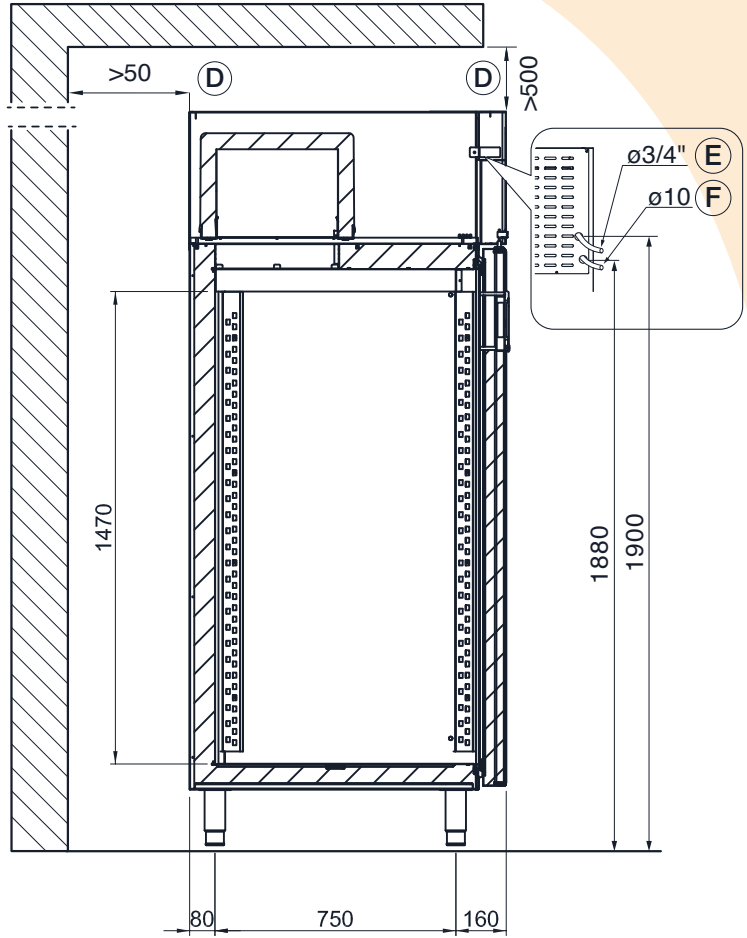
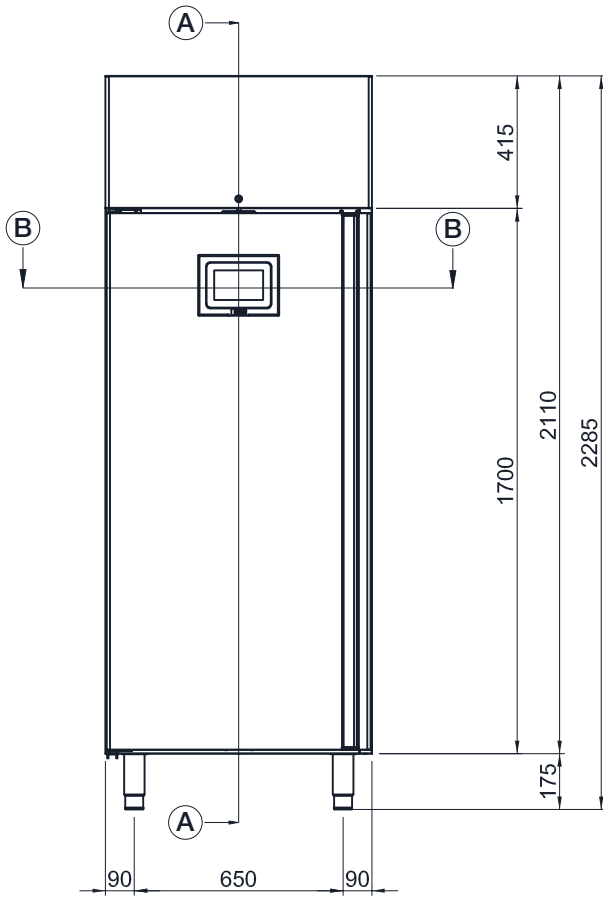
BAKERY GOLD LINE

REFRIGERATED CABINETS

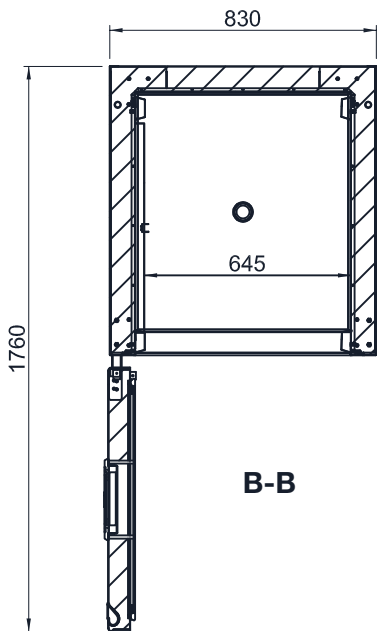
ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS



900 LT

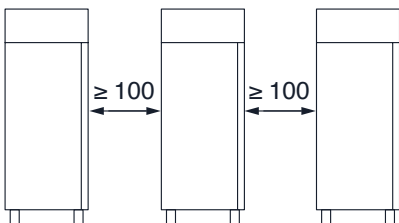


A-A

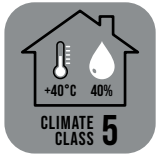


B-B

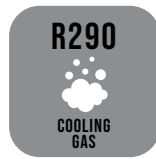
- A. Section plane**
- B. Section plane**
- C. Power cable outlet (length 2 m)**
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.
- D. Minimum distances**
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.
- E. Water inlet**
- F. Water outlet**



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



- 🇬🇧 **Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- 🇮🇹 Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- 🇩🇪 Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- 🇫🇷 Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- 🇪🇸 Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).





- 🇬🇧 **Equipped with a single-piece ventilated cooling unit, featuring a tropical compressor easy to remove from its casing.**
- 🇮🇹 Gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato.
- 🇩🇪 Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist.
- 🇫🇷 Équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable par la coque et tropicalisé.
- 🇪🇸 Equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado.





- 🇬🇧 **The structure is made of AISI 304 stainless steel. Reversible RHS/LHS opening doors, with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning.**
- 🇮🇹 Struttura in acciaio inox AISI 304. Porte ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- 🇩🇪 Der Aufbau besteht AISI 304. Türen mit reversibler Öffnung RE/LI mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100°, magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen.
- 🇫🇷 La structure est en acier inox AISI 304. Portes à ouverture réversible Droite/Gauche à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 🇪🇸 La estructura es de acero inoxidable AISI 304. Puertas de apertura reversible DCHA/IZQ (armarios 600 y 700lt) con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.




 **Cabinets supplied standard with 80 mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs. The 80mm thick door features an ergonomic handle along its entire length. The high thickness insulation ensures optimal storage inside the cell.**

 Isolamento di spessore 80mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC. La porta è di spessore 80mm con maniglia ergonomica in tutta la sua lunghezza. L'alto spessore della coibentazione garantisce una ottimale conservazione all'interno della cella.

 80 mm dicke Isolierung aus FCKW- und HFCKWfreiem, hochdruckgespritztem Polyurethan bei Standardschränken. Die Tür verfügt über einen Durchmesser von 80 mm mit ergonomischem Griff entlang der ganzen Tür. Die hohe Dicke der Isolierung sorgt für eine optimale Lagerung im Inneren der Zelle.


 Isolation sur les armoires standards de 80 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CFC ou HCFC. La porte a une épaisseur de 80 mm et une poignée ergonomique sur toute la longueur. L'épaisseur de l'isolation assure conditions optimales de stockage dans la cellule.

 Aislamiento en armarios estándar con espesor de 80 mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC. La puerta es de 80mm de espesor y está provista de tirador ergonómico a todo lo largo. El alto espesor del aislamiento asegura una conservación óptima en el interior de la célula.




OPTIONAL:




 **The large digital controller is completely flat for a thoroughly cleaned and the energy saving functions optimize electricity consumption and performance.**

 Controllore digitale a grandi cifre, completamente liscio per una pulizia ottimale. Le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa.

 Der großdigitale Digitalregler ist für optimale Sauberkeit völlig glatt, Energiesparfunktionen optimieren Stromverbrauch und Ausbeute.

 Le contrôleur numérique à grand chiffre est entièrement lisse pour un nettoyage complet, les fonctions d'économie de l'énergie optimisent la consommation d'électricité et le rendement.

 El controlador digital tiene cifras de gran tamaño y se puede limpiar fácilmente, las características de ahorro de energía optimizan el consumo eléctrico y el rendimiento.





OPTIONAL:




 **Supplied standard with: stainless steel "L" guides, lock and key, under-panel light, pedal for door opening.**

 Dotazione di serie: guide inox a "L", serratura con chiave, luce sotto al pannello comandi, pedale apertura porta.

 Serienmäßige Ausstattung: L-förmige Schienen aus Edelstahl, Schloss mit Schlüssel und Licht unter dem Steuerungspaneel, Pedal zum Öffnen der Tür,

 Équipement standard: rails en inox en «L», serrure à clé, éclairage sous le panneau de commande, pédale ouverture porte.

 Equipamiento de serie: guías en acero inoxidable en "L", cerradura de llave, luz debajo del panel de mandos pedal de apertura de la puerta.





700 Lt Maximum internal capacity no. 30 trays EN 600x400 step 41,4mm / Capacità massima interna n° 30 teglie EN 600x400 passo 41,4mm / Maximale innere Kapazität Nr. 30 Behälter EN 600x400 Abstand 41,4mm / Capacité interne maximale 30 plaques EN 600x400 pas 41,4mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x400 paso 41,4 mm.



900 Lt Maximum internal capacity no. 27 trays EN 600x800 step 50 mm or no. 39 trays EN 600x800 step 35 mm / Capacità massima interna n° 27 teglie EN 600x800 passo 50mm oppure n° 39 teglie EN 600x800 passo 35mm / Maximale innere Kapazität Nr. 27 Behälter EN 600x800 Abstand 50 mm oder 39 Behälter EN 600x800 Abstand 35 mm / Capacité interne maximale 27 plaques EN 600x800 pas 50mm ou 39 plaques EN 600x800 pas 35mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x800 paso 50 mm o n° 39 bandejas EN 600x800 paso 35 mm.



→ **Large-digit flat electronics with Energy saving strategies** / Elettronica flat a grandi cifre con strategie Energy saving / Großformatige Flachelektronik mit Energiesparstrategien / Système électronique flat à grands chiffres avec stratégies Energy saving / Electrónica flat de grandes cifras con estrategias de ahorro energético.

→ **Optional Bluetooth interface for cabinet management from Android smartphones** / Interfaccia Bluetooth opzionale per gestione armadio da smartphone Android / Optionale Bluetooth-Schnittstelle für die Schrankverwaltung über Android-Smartphones / Interface Bluetooth en option pour gestion armoire sur smartphone Android / Interfaz Bluetooth opcional para la gestión del armario desde smartphone Android.



1 Door

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

BGCC070A2FL

A

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

350 W

121

BGCC070ABFL

B

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

690 W

124



Couple of runners

N.20 - 600x400



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



2 Doors

700 Lt without Humidity Control



Model



Energy Rating



Temperature



Humidity



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

BGCC070A22PFL

A

(-2/+10°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

320 W

126

140

BGCC070AB2PFL

B

(-22/-18°C)

-

AC230V 1N+T
50Hz

690 W

129

143



Couple of runners

N.20 - 600x400



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260

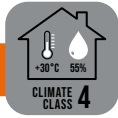


Thickness

80mm (Door 80mm)



1 Glass Door



700 Lt without Humidity Control



Model	Energy Rating	Temperature	Humidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BGCC070A2GLFL	B	(-2/+10°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	350 W	131	145
BGCC070ABGLFL	B	(-22/-18°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	690 W	134	148



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x400

W730 D825 H2100

W760 D860 H2260

80mm (Door 80mm)



1 Door



900 Lt without Humidity Control



Model	Energy Rating	Temperature	Humidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BGCC090A2FL	A	(-2/+10°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580 W	178	198
BGCC090ABFL	B	(-22/-18°C)	-	AC230V 1N+T 50Hz	1100 W	188	208



Couple of runners



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.20 - 600x800

W830 D985 H2260

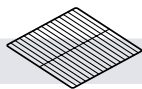
W860 D1030 H2430

80mm (Door 80mm)



Accessories:

700 Lt / 900 Lt



Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14804

Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

GN 2/1
530x650 mm

M14808

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

GN 2/1
530x650 mm

M14816

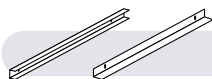
Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

EN 600x800

M14813

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

EN 600x800



COUPLE OF RUNNERS:

PKITGLA7G

S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L

GOLD 700 / 1400

PKITGUA7G

S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"

GOLD 700 / 1400

PKITGLA90

S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L

GOLD 900

PKITGUA90

S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"

GOLD 900



CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

-

PKITRU0490

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

900



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

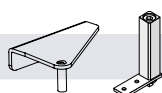
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



DOOR HINGES KIT (STANDARD):

PKITCERDXARMGD75

Kit right door / Staffa per porta DX / Kit Türanschlag rechts / Kit porte droite / Estribo para puerta DCHA

GOLD

PKITCERSXARMGD75

Kit left door / Staffa per porta SX / Kit Türanschlag links / Kit porte gauche / Estribo para puerta IZQ

GOLD

PKITCERDXARMGL75

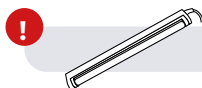
Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA

GOLD
Glass doors

PKITCERDXARMGL75

Kit right glass door / Staffa per porta in vetro DX / Kit Türanschlag Glastür rechts / Kit porte en verre droite / Estribo para puerta de cristal DCHA

GOLD
Glass doors



LIGHT KIT:

PKITLED600

N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led

Cabinets: 600 / 700
Counters: 2 doors

PKITLED1200

N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led

Cabinets: 1200 / 1400
Counters: 3 / 4 Doors



CONNECTION KIT:

M06104

Kit Wi-Fi

GOLD

M06008

Kit Bluetooth

GOLD



700 Lt



Maximum internal capacity no. 30 trays EN 600x400 step 41,4mm / Capacità massima interna n° 30 teglie EN 600x400 passo 41,4mm / Maximale innere Kapazität Nr. 30 Behälter EN 600x400 Abstand 41,4mm / Capacité interne maximale 30 plaques EN 600x400 pas 41,4mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x400 paso 41,4 mm.

900 Lt



Maximum internal capacity no. 27 trays EN 600x800 step 50 mm or no. 39 trays EN 600x800 step 35 mm / Capacità massima interna n° 27 teglie EN 600x800 passo 50mm oppure n° 39 teglie EN 600x800 passo 35mm / Maximale innere Kapazität Nr. 27 Behälter EN 600x800 Abstand 50 mm oder 39 Behälter EN 600x800 Abstand 35 mm / Capacité interne maximale 27 plaques EN 600x800 pas 50mm ou 39 plaques EN 600x800 pas 35mm / Capacidad máxima interna n° 27 bandejas EN 600x800 paso 50 mm o n° 39 bandejas EN 600x800 paso 35 mm.



Non-reversible door, specify opening to the right or left in the order (as standard to the right) / Porta non reversibile, specificare apertura a destra o sinistra all'ordine (standard a destra) / Nicht reversible Tür, im Zuge der Bestellung muss die Öffnung rechts oder links angegeben werden (rechts ist Standard) / Porte non réversible, spécifier ouverture à droite ou à gauche lors de la commande (standard à droite) / Puerta no reversible, especificar apertura a derecha o izquierda en el pedido (estándar a la derecha).



Connection via Wi-Fi or Ethernet with additional module which provides the following services from PC/TABLET/SMARTPHONE without the need to install applications (internal temperature in real time, set-point modification, historical and real-time graphs, consultation of list of events, notification of events via email, HACCP graphs, etc.) / Connessione via WI-FI o Ethernet tramite modulo aggiuntivo che fornisce i seguenti servizi da PC/TABLET/SMARTPHONE senza la necessità di installare applicativi (temperatura interna in tempo reale, modifica set-point, grafici storici e real-time, consultazione lista eventi, notifica eventi con mail, grafici HACCP, etc.) / Verbindung über WI-FI oder Ethernet über ein zusätzliches Modul, das die folgenden Dienstleistungen von PC/TABLET/SMARTPHONE aus bietet, ohne dass Anwendungen installiert werden müssen (interne Temperatur in Echtzeit, Änderung des Sollwerts, historische und Echtzeitdiagramme, Abfrage der Ereignisliste, Ereignisbenachrichtigung per E-Mail, HACCP-Diagramme, usw.) / Connexion via WI-FI ou Ethernet par le biais d'un module supplémentaire qui fournit les services suivants depuis un PC/TABLET/SMARTPHONE sans qu'il soit nécessaire d'installer des applications (température interne en temps réel, modification du point de consigne, graphiques historiques et en temps réel, consultation de la liste des événements, notification des événements par e-mail, graphiques HACCP, etc.) / Conexión por WI-FI o Ethernet mediante módulo adicional que proporciona los siguientes servicios desde PC/TABLET/SMARTPHONE sin necesidad de instalar aplicaciones (temperatura interna en tiempo real, modificación del punto de ajuste, gráficos históricos y real-time, consulta de la lista de eventos, notificación de eventos con correo electrónico, gráficos HACCP, etc.)

MANAGEMENT OF THE PRODUCT CYCLE USING THE FOLLOWING 7 PHASES (THEREFORE WITH A HIGHER NUMBER OF PHASES COMPARED TO THE NORMAL RETARDER PROOFERS): / GESTIONE IL CICLO DEL PRODOTTO UTILIZZANDO LE SEGUENTI 7 FASI (QUINDI CON UN NUMERO DI FASI MAGGIORE RISPETTO AI NORMALI FERMALIEVITA): / VERWALTUNG DES PRODUKTZYKLUS MIT DEN FOLGENDEN 7 PHASEN (DAHER MIT EINER GRÖSSEREN ANZAHL VON PHASEN ALS HERKÖMMLICHE GÄRUNTERBRECHER): / GESTION DU CYCLE DU PRODUIT EN UTILISANT LES 7 PHASES SUIVANTES (DONC AVEC UN NOMBRE DE PHASES SUPÉRIEUR PAR RAPPORT AUX TABLES DE FERMENTATION TRADITIONNELLES): / GESTIÓN DEL CICLO DEL PRODUCTO UTILIZANDO LAS SIGUIENTES 7 FASES (ASÍ PUES, CON UN NÚMERO DE FASES MAYOR RESPECTO A LOS CONTROLADORES DE FERMENTACIÓN):

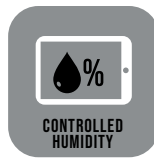
- 1) **Cooling and stabilisation** / Raffredamento e stabilizzazione / Abkühlung und Stabilisierung / Refroidissement et stabilisation / Enfriamiento y estabilización;
- 2) **Preservation** / Conservazione / Konservierung / Conservation / Conservación;
- 3) **Activation of the product** / Risveglio del prodotto / Aktivierung des Produktes / Réveil du produit / Despertar del producto;
- 4) **Leavening phase 1** / Fase di lievitazione 1 / Aufgehphase 1 / Phase de levage 1 / Fase de fermentación 1;
- 5) **Leavening phase 2** / Fase di lievitazione 2 / Aufgehphase 2 / Phase de levage 2 / Fase de fermentación 2;
- 6) **Leavening phase 3** / Fase di lievitazione 3 / Aufgehphase 3 / Phase de levage 3 / Fase de fermentación 3;
- 7) **Baking delay** / Ritardo infornamento / Verzögerung beim Backen / Retard mise au four / Retraso horneado;



ELECTRIC DEFROST



R290



700 Lt Retarded Prover



- **7 "TFT resistive display mounted on the door** / Display 7" TFT resistivo montato sulla porta / Auf der Tür montiertes resistives 7"-Display / Écran 7" TFT résistif monté sur la porte / Display 7" TFT resistivo montado en la puerta.
- **User friendly software** / Software user friendly / Benutzerfreundliche Software / Logiciel user friendly / Software user friendly.
- **The menu software allows the insertion of 99 programs with variable parameters** / Il software a menu ha la possibilità di inserire n° 99 programmi con parametri variabili / Die Menüsoftware bietet die Möglichkeit, 99 Programme mit variablen Parametern einzufügen / Le logiciel à menu a la possibilité d'ajouter 99 programmes avec des paramètres variables / El software del menú ofrece la posibilidad de activar n° 99 programas con parámetros variables.
- **The program includes MANUAL CYCLES and FAVORITE CYCLES with the possibility of storing the cycles used, alternating HOT and COLD** / Il programma prevede CICLI MANUALI e CICLI PREFERITI con possibilità di memorizzare i cicli utilizzati, CALDO E FREDDO in alternanza / Das Programm beinhaltet MANUELLE ZYKLEN und FAVORITENZYKLEN mit der Möglichkeit diese zu speichern, abwechselnd HEISS und KALT / Le programme prévoit des CYCLES MANUELS et des CYCLES FAVORIS avec la possibilité de sauvegarder les cycles utilisés, CHAUD ET FROID en alternance / El programa prevé CICLOS MANUALES y CICLOS PREFERIDOS con posibilidad de memorizar los ciclos utilizados, CALIENTE y FRÍO de forma alternativa.
- **Modulation of internal ventilation** / Modulazione della ventilazione interna / Modulation der internen Belüftung / Modulation de la ventilation intérieure / Modulación de la ventilación interna.
- **Graphical representation of the cycle on the intuitive display** / Rappresentazione grafica del ciclo sul display intuitiva / Grafische Darstellung des Zyklus auf dem intuitiven Display / Représentation graphique intuitive du cycle à l'écran / Representación gráfica del ciclo en el display intuitiva.
- **Percentage of humidity always visible on the display, guaranteed by a humidifier controlled by the internal humidity probe** / Percentuale di umidità sempre visibile sul display, garantita da un umidificatore comandato dalla sonda di umidità interna / Der prozentuale Feuchtigkeitsgehalt wird immer auf dem Display angezeigt, garantiert durch einen Luftbefeuchter, der von der internen Feuchtigkeitssonde gesteuert wird / Pourcentage d'humidité toujours visible à l'écran, garantie par un humidificateur commandé par la sonde d'humidité interne / Porcentaje de humedad siempre visible en el display, garantizado por un humidificador dirigido desde la sonda de humedad interna.
- **LED lighting** / Illuminazione a LED / LED-Beleuchtung / Éclairage à LED / Iluminación LED.



1 Door



WI-FI



INTERNAL AIR CONVEYOR

700 Lt Retarded prover



Model

BGCC070A5RPFL



Energy Rating

-



Temperature

(-5/+35°C)



Humidity

65-95%



Voltage

AC230V 1N+T 50Hz



Absorbed power

690 W



Net Weight

140



Gross Weight

154



Grilles included

N.3 - EN 600X400



Dimensions (mm)

W730 D815 H2100



Packing (mm)

W760 D860 H2260



Thickness

80mm (Door 80mm)



1 Door



WATER DRAIN



WI-FI



INTERNAL AIR CONVEYOR

900 Lt Retarded prover



Model

BGCC090A5RPFL



Energy Rating

-



Temperature

(-5/+35°C)



Humidity

65-95%



Voltage

AC230V 1N+T
50Hz



Absorbed power

690 W



Net Weight

180



Gross Weight

200



Grilles included

N.3 - EN 600X800



Dimensions (mm)

W830 D985 H2260



Packing (mm)

W860 D1030 H2430



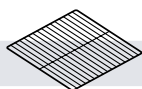
Thickness

80mm (Door 80mm)



Accessories:

700 Lt / 900 Lt



Cod.

Description

Type

GRIDS:

M14811

Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

EN 600x400

M14802

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

EN 600x400

M14816

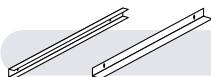
Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno

EN 600x800

M14813

S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable

EN 600x800



COUPLE OF RUNNERS:

PKITGLA7G

S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L

GOLD 700 / 1400

PKITGUA7G

S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"

GOLD 700 / 1400

PKITGLA90

S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L

GOLD 900

PKITGUA90

S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"

GOLD 900



CASTORS KIT:

PKITRU04

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

-

PKITRU0490

Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)

900



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



ELECTRIC DEFROST



R290



900 Lt Retarded Prover



NOTE

Lined area for notes.



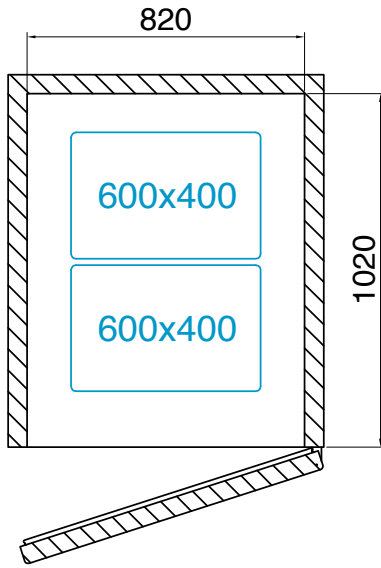
CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

! Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



BAKERY PLUS LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



 CLIMATE CLASS 4	 FORCED INTERNAL VENTILATION	 MONOBLOCK MOTOR	 AUTOMATIC DEFROST
 AISI 316 SPOOL FOR EVAPORATION	 INSULATION THICKNESS 60MM	 AISI 304 STAINLESS STEEL	 NON-REVERSIBLE DOOR
OPTIONAL:		 BLUETOOTH	 TOUCH SCREEN
			 R290 COOLING GAS



1 Door

2000 Roll-in



Model	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPPC200ANFL	-	(0/+10°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	300 W	215	245



Load capacity

N.1 - EN 600X800



Dimensions (mm)

W940 D1140 H1840



Packing (mm)

W1940 D1110 H1010



Thickness

60mm (Door 60mm)



REFRIGERATED COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI / KÜHLTISCHE
TOURS RÉFRIGÉRÉES / MESAS REFRIGERADAS





BAKERY

800



PIZZA

700 + [Showcase]

Drawers

Not refrigerated drawers 700

800 + [Showcase]

Not refrigerated drawers 800

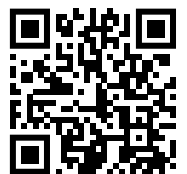




BAKERY GOLD LINE

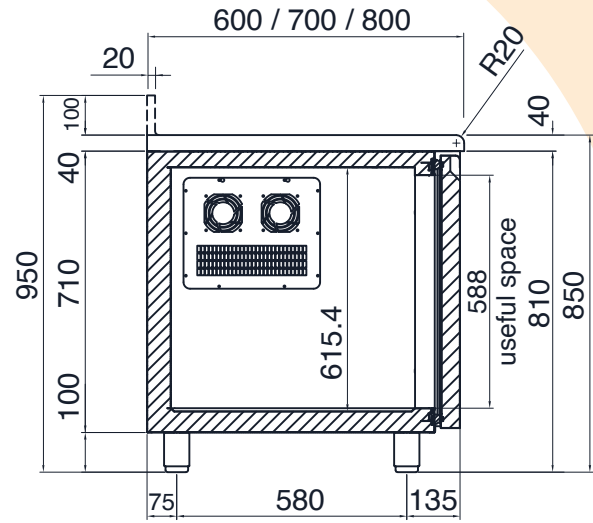
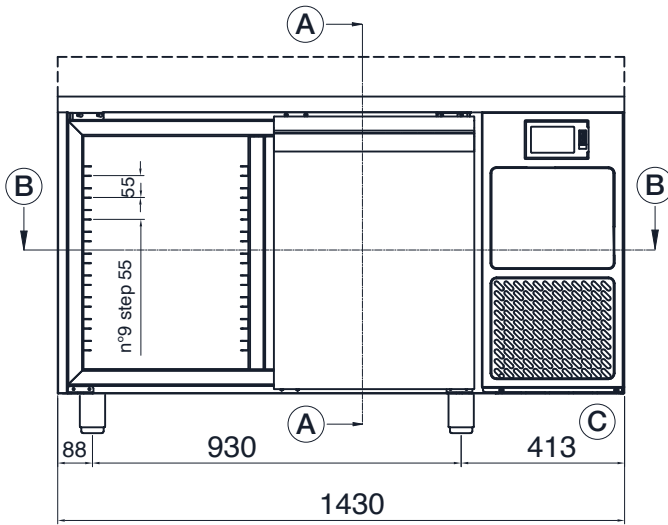
REFRIGERATED COUNTERS

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

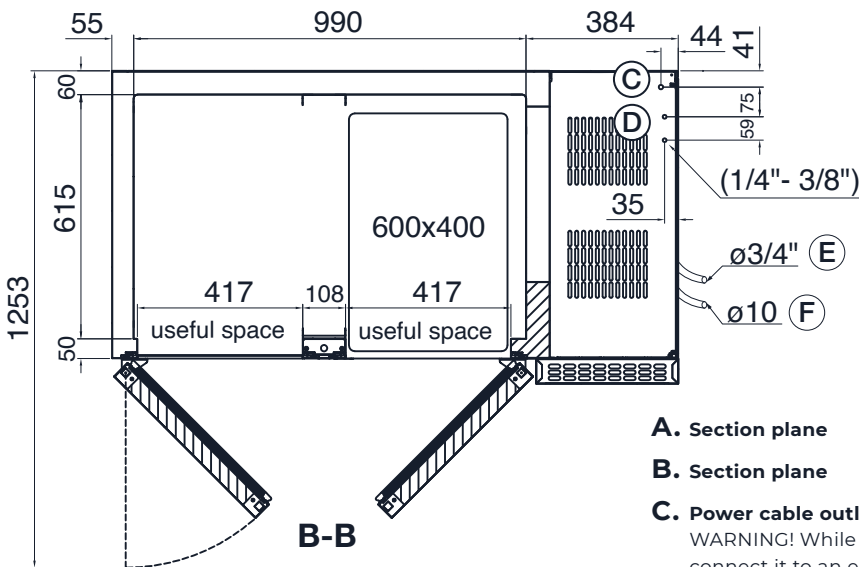




800



A-A



A. Section plane

B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

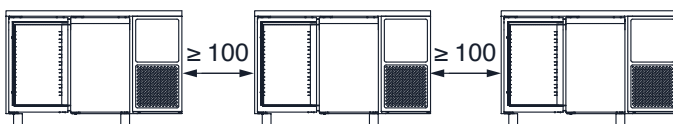
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

Prepared for remote motor

E. Water inlet

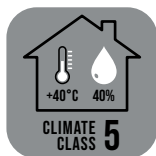
F. Water outlet



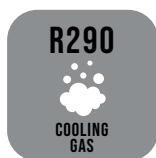
The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



BAKERY GOLD LINE



- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).**
- Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).
- Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.

- Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.
- Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.
- Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.
- Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.



The structure is made of AISI 304 stainless steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design. Free standing position also available, suitable for inclusion in restaurant kitchens where produces bread or fresh pastries are produced.



La struttura è in AISI 304. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale ed alla base dell'eventuale alzata posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo. Posizionabile anche free standing, adatto per inserimento in cucine ristorante dove si produce panificazione o pasticceria fresca.








Der Aufbau besteht AISI 304. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design. Auch freistehend erhältlich, geeignet für die Aufnahme in Restaurantküchen, in denen Brot oder frisches Gebäck hergestellt wird.




La structure est en acier inox AISI 304. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes. Installable aussi en équipement autonome, elle est adaptée à être insérée dans les cuisines des restaurants pour la production de pain ou de pâtisserie fraîche.

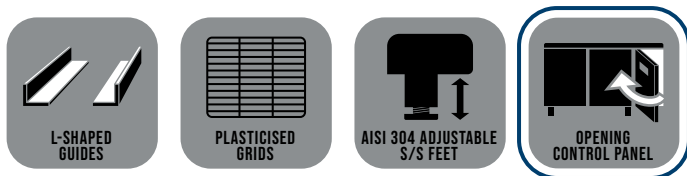
La estructura es de acero inoxidable AISI 304. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador. Se puede colocar también free standing, adecuado para las cocinas de los restaurantes, donde se hace el pan o la pastelería fresca.







-  **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**
-  Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.
-  60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.
-  Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.
-  Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.

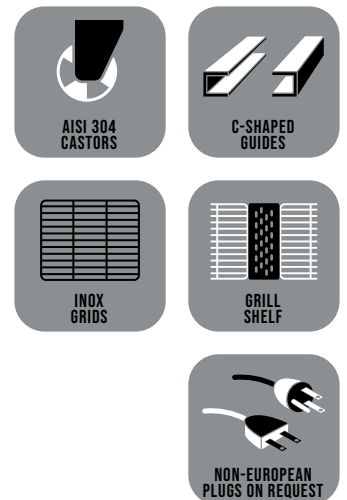


-  **5 "TFT resistive display.**
-  Display 5" TFT resistivo.
-  Resiktives 5"-Display.
-  Écran 5" TFT résistif.
-  Display 5" TFT resistivo.



-  **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door. Opening control panel.**
-  Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta. Pannello comandi apribile.
-  Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür. Öffnender Bedienungspanel.
-  Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte. Panneau de commande ouvrable.
-  Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta. Panel de mandos que se puede abrir.

OPTIONAL:



! ATTENTION:





Maximum internal capacity: no. 9 trays EN 600x400mm step 55 mm per door. / Capacità massima interna: n°9 teglie EN 600x400 passo 55mm per porta. / Maximale interne Kapazität: Nr. 9 Behälter EN 600x400, Abstand d55 mm pro Tür. / Capacité interne maximale: 9 plaques EN 600x400 pas 55mm par porte. / Capacidad interna máxima: n° 9 bandejas EN 600x400 paso 55 mm por puerta.



Connection via Wi-Fi or Ethernet with additional module which provides the following services from PC/TABLET/SMARTPHONE without the need to install applications (internal temperature in real time, set-point modification, historical and real-time graphs, consultation of list of events, notification of events via email, HACCP graphs, etc.) / Connessione via WI-FI o Ethernet tramite modulo aggiuntivo che fornisce i seguenti servizi da PC/TABLET/SMARTPHONE senza la necessità di installare applicativi (temperatura interna in tempo reale, modifica set-point, grafici storici e real-time, consultazione lista eventi, notifica eventi con mail, grafici HACCP, etc.) / Verbindung über WI-FI oder Ethernet über ein zusätzliches Modul, das die folgenden Dienstleistungen von PC/TABLET/SMARTPHONE aus bietet, ohne dass Anwendungen installiert werden müssen (interne Temperatur in Echtzeit, Änderung des Sollwerts, historische und Echtzeitdiagramme, Abfrage der Ereignisliste, Ereignisbenachrichtigung per E-Mail, HACCP-Diagramme, usw.) / Connexion via WI-FI ou Ethernet par le biais d'un module supplémentaire qui fournit les services suivants depuis un PC/TABLETTE/SMARTPHONE sans qu'il soit nécessaire d'installer des applications (température interne en temps réel, modification du point de consigne, graphiques historiques et en temps réel, consultation de la liste des événements, notification des événements par e-mail, graphiques HACCP, etc.) / Conexión por WI-FI o Ethernet mediante módulo adicional que proporciona los siguientes servicios desde PC/TABLET/SMARTPHONE sin necesidad de instalar aplicaciones (temperatura interna en tiempo real, modificación del punto de ajuste, gráficos históricos y real-time, consulta de la lista de eventos, notificación de eventos con correo electrónico, gráficos HACCP, etc.)

MANAGEMENT OF THE PRODUCT CYCLE USING THE FOLLOWING 7 PHASES (THEREFORE WITH A HIGHER NUMBER OF PHASES COMPARED TO THE NORMAL RETARDER PROOFERS): / GESTIONE IL CICLO DEL PRODOTTO UTILIZZANDO LE SEGUENTI 7 FASI (QUINDI CON UN NUMERO DI FASI MAGGIORE RISPETTO AI NORMALI FERMALIEVITA): / VERWALTUNG DES PRODUKTZYKLUS MIT DEN FOLGENDEN 7 PHASEN (DAHER MIT EINER GRÖßEREN ANZAHL VON PHASEN ALS HERKÖMMLICHE GÄRUNTERBRECHER): / GESTION DU CYCLE DU PRODUIT EN UTILISANT LES 7 PHASES SUIVANTES (DONC AVEC UN NOMBRE DE PHASES SUPÉRIEUR PAR RAPPORT AUX TABLES DE FERMENTATION TRADITIONNELLES): / GESTIÓN DEL CICLO DEL PRODUCTO UTILIZANDO LAS SIGUIENTES 7 FASES (ASÍ PUES, CON UN NÚMERO DE FASES MAYOR RESPECTO A LOS CONTROLADORES DE FERMENTACIÓN):

- 1) **Cooling and stabilisation** / Raffreddamento e stabilizzazione / Abkühlung und Stabilisierung / Refroidissement et stabilisation / Enfriamiento y estabilización;
 - 2) **Preservation** / Conservazione / Konservierung / Conservation / Conservación;
 - 3) **Activation of the product** / Risveglio del prodotto / Aktivierung des Produktes / Réveil du produit / Despertar del producto;
 - 4) **Leavening phase 1** / Fase di lievitazione 1 / Aufgehphase 1 / Phase de levage 1 / Fase de fermentación 1;
 - 5) **Leavening phase 2** / Fase di lievitazione 2 / Aufgehphase 2 / Phase de levage 2 / Fase de fermentación 2;
 - 6) **Leavening phase 3** / Fase di lievitazione 3 / Aufgehphase 3 / Phase de levage 3 / Fase de fermentación 3;
 - 7) **Baking delay** / Ritardo inforamento / Verzögerung beim Backen / Retard mise au four / Retraso horneado;
- **5 "TFT resistive display.** / Display 5" TFT resistivo. / Resiktives 5"-Display. / Écran 5" TFT résistif. / Display 5" TFT resistivo.
 - **User friendly software.** / Software user friendly. / Benutzerfreundliche Software. / Logiciel user friendly. / Software user friendly.
 - **The menu software allows the insertion of 99 programs with variable parameters** / Il software a menu ha la possibilità di inserire n° 99 programmi con parametri variabili / Die Menüsoftware bietet die Möglichkeit, 99 Programme mit variablen Parametern einzufügen / Le logiciel à menu a la possibilité d'ajouter 99 programmes avec des paramètres variables / El software del menú ofrece la posibilidad de activar n° 99 programas con parámetros variables.
 - **The program includes MANUAL CYCLES and FAVORITE CYCLES with the possibility of storing the cycles used, alternating HOT and COLD** / Il programma prevede CICLI MANUALI e CICLI PREFERITI con possibilità di memorizzare i cicli utilizzati, CALDO E FREDDO in alternanza / Das Programm beinhaltet MANUELLE ZYKLEN und FAVORITENZYKLEN mit der Möglichkeit diese zu speichern, abwechselnd HEISS und KALT / Le programme prévoit des CYCLES MANUELS et des CYCLES FAVORIS avec la possibilité de sauvegarder les cycles utilisés, CHAUD ET FROID en alternance / El programa prevé CICLOS MANUALES y CICLOS PREFERIDOS con posibilidad de memorizar los ciclos utilizados, CALIENTE y FRÍO de forma alternativa.
 - **Modulation of internal ventilation** / Modulazione della ventilazione interna / Modulation der internen Belüftung / Modulation de la ventilation intérieure / Modulación de la ventilación interna.
 - **Graphical representation of the cycle on the intuitive display** / Rappresentazione grafica del ciclo sul display intuitiva / Grafische Darstellung des Zyklus auf dem intuitiven Display / Représentation graphique intuitive du cycle à l'écran / Representación gráfica del ciclo en el display intuitiva.

**ELECTRIC DEFROST****R290****800 Retarded Prover**

→ **Percentage of humidity always visible on the display, guaranteed by a humidifier controlled by the internal humidity probe /**
 Percentuale di umidità sempre visibile sul display, garantita da un umidificatore comandato dalla sonda di umidità interna / Der prozentuale Feuchtigkeitsgehalt wird immer auf dem Display angezeigt, garantiert durch einen Luftbefeuchter, der von der internen Feuchtigkeitssonde gesteuert wird / Pourcentage d'humidité toujours visible à l'écran, garantie par un humidificateur commandé par la sonde d'humidité interne / Porcentaje de humedad siempre visible en el display, garantizado por un humidificador dirigido desde la sonda de humedad interna.

**2 Doors****800**

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Umidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BGCT802A5RSPFL	Without worktop	-	(-5/+35°C)	65-95%	AC230V 1N+T 50Hz	620 W	91	107
BGCT802A5RPFL	Worktop	-	(-5/+35°C)	65-95%	AC230V 1N+T 50Hz	620 W	106	122
BGCT802A5RPALFL	Splashback	-	(-5/+35°C)	65-95%	AC230V 1N+T 50Hz	620 W	107	123



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W1430 D800 H860

W1470 D830 H1100

396 lt

Worktop - W1430 D800 H900

Splashback - W1430 D800 H1000

**3 Doors****800**

Model	Top	Energy Rating	Temperature	Umidity	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BGCT803A5RSPFL	Without worktop	-	(-5/+35°C)	65-95%	AC230V 1N+T 50Hz	620 W	114	133
BGCT803A5RPFL	Worktop	-	(-5/+35°C)	65-95%	AC230V 1N+T 50Hz	620 W	134	153
BGCT803A5RPALFL	Splashback	-	(-5/+35°C)	65-95%	AC230V 1N+T 50Hz	620 W	137	156



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W1955 D800 H860

W1995 D830 H1100

605 lt

Worktop - W1955 D800 H900

Splashback - W1955 D800 H1000

**NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda**

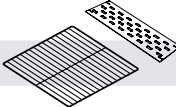
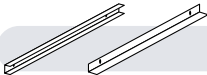


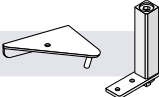
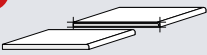

The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Il costruttore puo' apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.





Accessories:

800

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	COUPLE OF RUNNERS:		
	DC0123-047	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	800
	PKITGLT80	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
PKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800	
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
	M27122	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 2 Doors
	M27123	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 2 Doors
	M27124	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 3 Doors
	M27125	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dossier avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 3 Doors
	SPLASHBACK SIDE KIT:		
	PKITALZTAV800DX	Right side upstand kit / Kit alzatina laterale destro / Kit de dossierer côté droit / Aufsatzkränze rechts / Kit de caballete lateral derecho	800 Right
	PKITALZTAV800SX	Left side upstand kit / Kit alzatina laterale sinistro / Kit de dossierer côté gauche / Kit Aufkantung links / Kit de caballete lateral izquierdo	800 Left



PIZZA PLUS LINE

REFRIGERATED COUNTERS

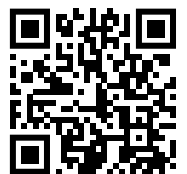
ALL TECHNICAL DIAGRAMS

TUTTE LE SCHEDE TECNICHE

ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER

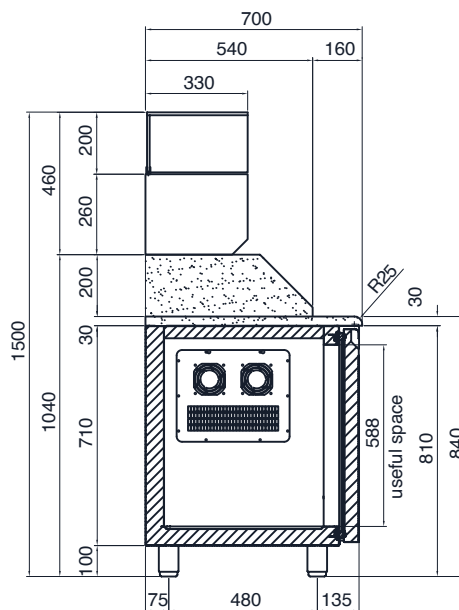
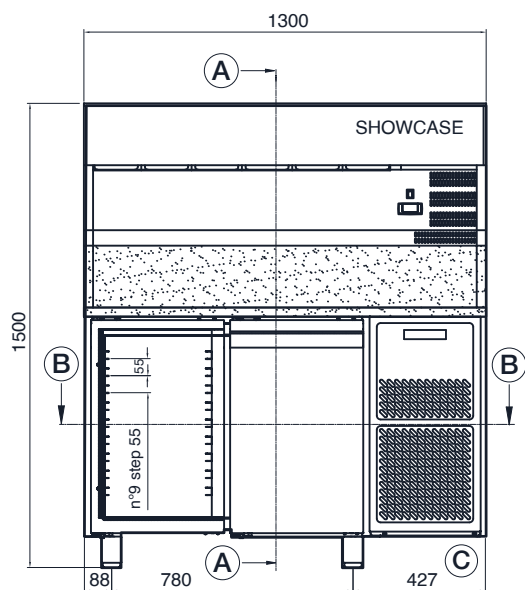
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES

TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

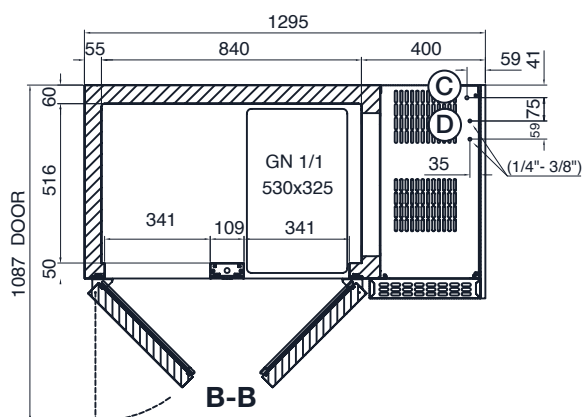




700



A-A



B-B

A. Section plane

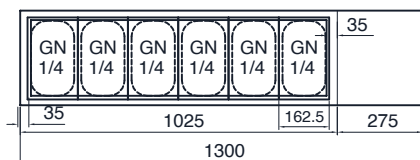
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

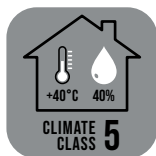
WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Gas pipes outlet

Prepared for remote motor



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



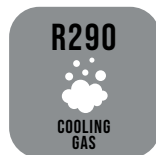
Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity (CLIMATE Class 5).

Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).

Arbeitsumgebung bis zu +40°C mit 40% relativer Luftfeuchtigkeit (KLIMAKLASSE 5).

Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 5).

Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 5).



Refrigerated counters feature a single-piece ventilated cooling unit with tropical compressor, easy to remove from its casing. Automatic defrosting and evaporation of water condensate through AISI 316L stainless steel coil. Evaporator with cathodic painting treatment.

Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.

Kühltische, die mit einer Monoblock-Gruppe mit Ventilationskühlung ausgestattet sind, die leicht aus dem Gehäuse entfernbar sowie tropentauglich ist. Automatisches Abtauen und Verdampfung von Kondenswasser mittels Serpentine aus Edelstahl AISI 316L. Kataphoreselackierter Verdampfer.

Tables réfrigérées équipées de groupe monobloc à réfrigération ventilée facilement démontable de sa coque et tropicalisé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L. Évaporateur peint par traitement cathodique.

Mesas refrigeradas dotadas de equipo 'monobloque' de refrigeración ventilada, fácil de desmontar de la estructura y tropicalizado. Descongelación automática y evaporación del agua de condensación mediante un serpentín de acero inoxidable AISI 316L. Evaporador pintado por cataforesis.



The structure is made of stainless steel (including the external back panel), except for the external bottom panel, which is in galvanized steel. Doors with automatic closure and opening position fixed at 100°, easily removable magnetic gasket, rounded internal corners to facilitate thorough cleaning. Worktops are always in AISI 304 stainless steel, thickness 10/10 with rounding of the front profile and base of the rear upstand (if used) to facilitate rapid and thorough cleaning. Professional and compact handles featuring an innovative design.

La struttura è in acciaio inox (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.

Der Aufbau besteht aus Edelstahl (auch die äußere Rückwand), davon ausgenommen ist der untere Boden, der aus galvanisiertem Stahl besteht. Türen mit automatischer Schließvorrichtung und fixer Öffnungsposition bei 100° und magnetischer Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, sowie mit abgerundeten Ecken innen, für leichtes und optimales Reinigen. Die Arbeitsplatten sind immer aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 10/10, mit verrundeten Kanten an der Vorderseite und an der Basis des eventuellen Aufsatzes für eine einfache und schnelle Reinigung. Professionelle und kompakte Griffe in innovativem Design.

La structure est en acier inox (même le dos extérieur) à l'exception du fond extérieur qui est en acier galvanisé. Portes à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal. Les plans de travail sont toujours en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 avec rayonnement à la base de l'éventuelle crédence arrière pour un nettoyage simple et rapide. Design innovant pour les poignées professionnelles et compactes.

La estructura es en acero inoxidable (también el respaldo externo) a excepción del fondo externo que es en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta. Las encimeras también son en acero inoxidable AISI 304, espesor de 10/10, con uniones redondeadas en la parte frontal y en la base del eventual peto trasero para una limpieza rápida y sencilla. Tiradores profesionales y compactos de diseño innovador.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.

 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.



OPTIONAL:



 **Latest generation capacitive digital touch controller, temperature detection using NTC probes.**

 Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonda NTC.


 Digitaler Controller der neuesten Generation mit kapazitivem Touch-Display, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.


 Contrôleur numérique tactile capacitif, relevé des températures grâce aux sondes NTC.


 Panel de control digital táctil capacitivo de última generación, medición de la temperatura mediante sondas NTC.




 **Adjustable and removable guides and grill racks. Adjustable stainless steel feet (wheels on request). Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: no.1 plastic-coated grill with runners for door.**

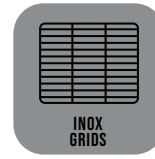
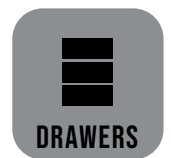
 Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.

 Schienen und Zahnstangen des Rosthalters verstellbar und herausnehmbar. Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl (auf Anfrage mit Rollen). Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige Ausstattung aller Modelle: 1 mit Kunststoff beschichteter Rost mit Führungsschienen je Tür.

 Rails et crémaillères porte-grilles réglables et extractibles. Pieds en acier inox à hauteur réglable (roulettes sur demande). Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipement standard pour tous les modèles: 1 grille plastifiée avec glissières par porte.

 Guías y bisagras porta-rejillas ajustables y extraíbles. Patas en acero inoxidable ajustables en altura (con ruedas bajo pedido). El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento de serie para todos los modelos: n°1 rejilla plastificada con guías para puerta.

OPTIONAL:

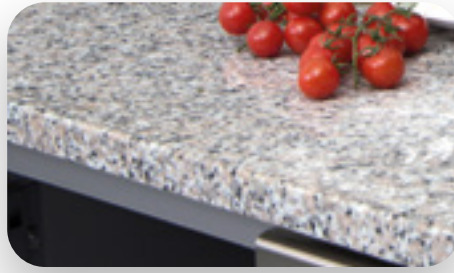


RECOMMENDED FOR 3/4 DOORS COUNTERS!



PIZZA PLUS LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



! TRAYS NOT INCLUDED / VASCHETTE NON INCLUSE / BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT / SANS LES BACS / CUBETAS NO INCLUIDAS

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



2 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP702ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	91	106
BPCP702ANFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	204	219

Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1300 D700 H810

W1370 D800 H1100

284 lt

Granite worktop - W1300 D700 H1040

W1370 D800 H1400



1300 Length - Refrigerated showcase

700



Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1314ANSVFL	Without Glass	N.5 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	18	23	W1300 D335 H260	W1400 D370 H500
BV1314ANFL	With Glass	N.5 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	42	48	W1300 D335 H475	W1400 D370 H500



2 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP702AN7CSPFL  <td>Without worktop</td> <td>A</td> <td>(0/+10°C)</td> <td>AC230V 1N+T 50Hz</td> <td>320 W</td> <td>150</td> <td>168</td>	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	150	168
BPCP702AN7CFL 	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	300	318



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1800 D700 H810

W1870 D800 H1100

284 lt

Granite worktop - W1800 D700 H1040

W1870 D800 H1400



1800 Length - Refrigerated showcase

700



Model



Top



Trays



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight





Gross Weight



Dimensions (mm)



Packing (mm)



BV1814ANSVFL 	Without Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	24	30	W1800 D335 H260	W1900 D370 H500
BV1814ANFL 	With Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	58	67	W1800 D335 H475	W1900 D370 H500



2 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP702AN4CSPFL 	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	137	155
BPCP702AN4CFL 	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	287	305



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1800 D700 H810

W1870 D800 H1100

284 lt

Granite worktop - W1800 D700 H1040

W1870 D800 H1400



1800 Length - Refrigerated showcase

700



Model



Top



Trays



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight





Gross Weight



Dimensions (mm)



Packing (mm)

BV1814ANSVFL 	Without Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	24	30	W1800 D335 H260	W1900 D370 H500
BV1814ANFL 	With Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	58	67	W1800 D335 H475	W1900 D370 H500



3 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP703ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	112	130
BPCP703ANFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	262	280

Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W1800 D700 H810

W1870 D800 H1100

460 lt

Granite worktop - W1800 D700 H1040

W1870 D800 H1400



1800 Length - Refrigerated showcase

700



Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1814ANSVFL	Without Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	24	30	W1800 D335 H260	W1900 D370 H500
BV1814ANFL	With Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	58	67	W1800 D335 H475	W1900 D370 H500



3 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP703AN7CSPFL	Without worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	168	193
BPCP703AN7CFL	Granite worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	358	383

Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2300 D700 H810

W2370 D800 H1100

460 lt

Granite worktop - W2300 D700 H1040

W2370 D800 H1400



2300 Length - Refrigerated showcase

700





Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2314ANSVFL	Without Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	30	36	W2200 D335 H260	W2300 D370 H500
BV2314ANFL	With Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	72	83	W2200 D335 H475	W2300 D370 H500



3 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP703AN4CSPFL 	Without worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	155	180
BPCP703AN4CFL 	Granite worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	345	370



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2300 D700 H810

W2370 D800 H1100

460 lt



Granite worktop - W2300 D700 H1040

W2370 D800 H1400



2300 Length - Refrigerated showcase

700



Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2314ANSVFL 	Without Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	30	36	W2200 D335 H260	W2300 D370 H500
BV2314ANFL 	With Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	72	83	W2200 D335 H475	W2300 D370 H500



4 Doors

700



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP704ANSPFL 	Without worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	116	136
BPCP704ANFL 	Granite worktop	B	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	306	340



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - GN 1/1 530x325

Without worktop - W2200 D700 H810

W2270 D800 H1100

630 lt



Granite worktop - W2200 D700 H1040

W2270 D800 H1400



2200 Length - Refrigerated showcase

700

Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2214ANSVFL 	Without Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	30	36	W2200 D335 H260	W2300 D370 H500
BV2214ANFL 	With Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	72	83	W2200 D335 H475	W2300 D370 H500



BUILT-IN DRAWERS / CODIFICATION EXAMPLES

ESEMPIO DI CODIFICA / KODIFIZIERUNG BEISPIELE / EXEMPLES DE CODAGE / EJEMPLOS DE CODIFICACIÓN



DRAWER PACK:



ADDITIONAL CODES:

2

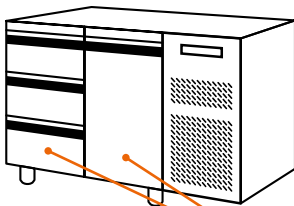
3

1

P

[Door, Porta, Tür, Porte, Puerta]

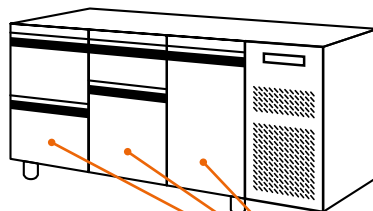
EXAMPLES:



PPCT702ANFL-1P

Counter code

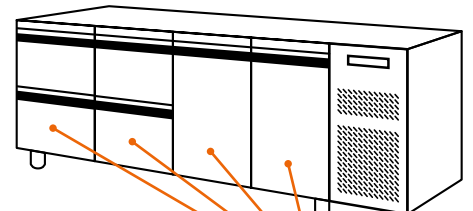
Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



PPCT703ANFL-23P

Counter code

Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



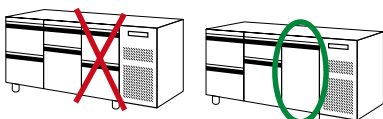
PPCT704ANFL-22PP

Counter code

Codice tavolo
Kühltisch code
Code comptoir
Código mesa



ATTENTION:



It is strongly suggested not to mount drawers in the first compartment near the cooling unit.



È vivamente sconsigliato il posizionamento di una cassettera nel primo vano vicino al gruppo refrigerante.



Das Einsetzen der Schubladen in dem ersten Abteil, das neben dem Motor liegt, ist stark abgeraten.



Il n'est pas recommandé d'installer des tiroirs dans le premier compartiment à coté du groupe.



No es en absoluto recomendable colocar una cajonera en el primer compartimento cerca de la unidad frigorífica.



3 x 1/3

Drawers



Model

PP3C13P2



Individual Kit Code

PPK3C13P2



Additional Code

1



Category

700



Net Weight

24



Gross Weight

30



Dimensions (mm)

W430 D525 H685



Packing (mm)

W450 D660 H770



2 x 1/2

Drawers



Model

PP2C12P2



Individual Kit Code

PPK2C12P2



Additional Code

2



Category

700



Net Weight

18



Gross Weight

24



Dimensions (mm)

W430 D525 H685



Packing (mm)

W450 D660 H770



1/3 + 2/3

Drawers



Model

PP2C23P2



Individual Kit Code

PPK2C23P2



Additional Code

3



Category

700



Net Weight

18



Gross Weight

24



Dimensions (mm)

W430 D525 H685



Packing (mm)

W450 D660 H770



PIZZA PLUS LINE



7 Drawers

Not refrigerated Drawers 700



Model	Top	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BK707CSPFL	Without worktop	35	41	W2500 D335 H260	W2600 D370 H500
BK707CFL	Worktop	80	93	W2500 D335 H475	W2600 D370 H500



4 Drawers

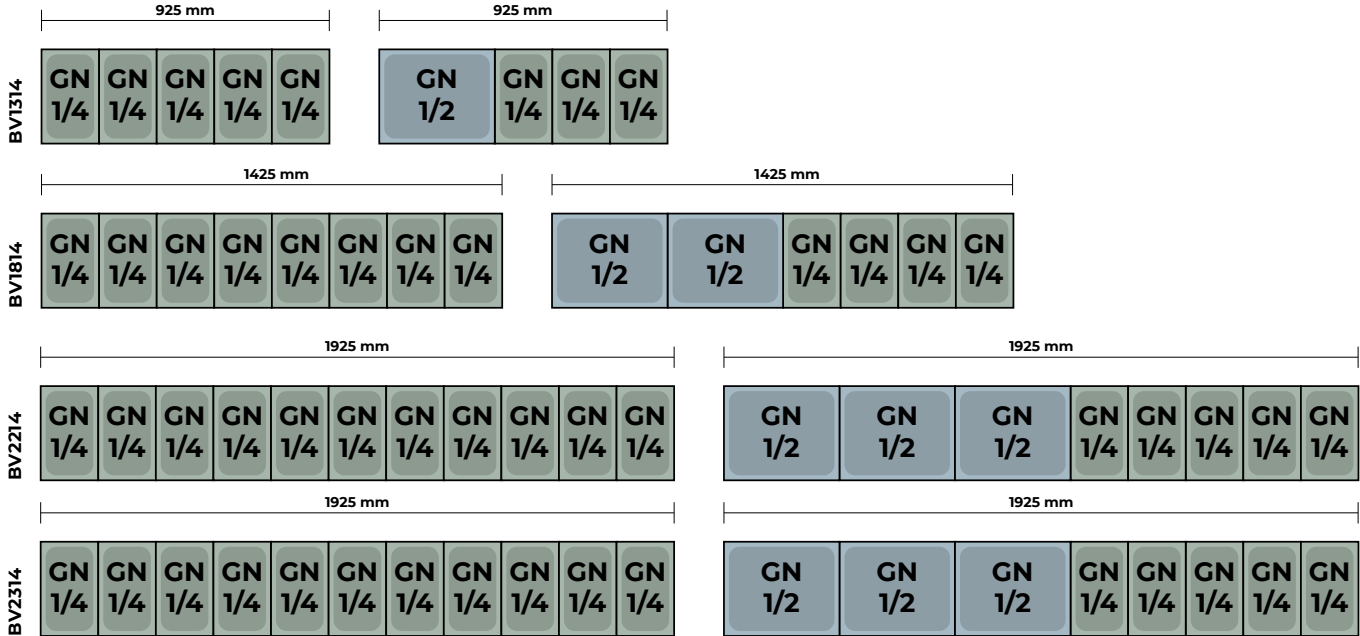
Not refrigerated Drawers 700



Model	Top	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BK704CSPFL	Without worktop	46	52	W500 D680 H860	W530 D810 H1000
BK704CFL	Worktop	49	55	W500 D680 H900	W530 D810 H1000

TRAYS COMPOSITIONS EXAMPLES

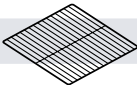
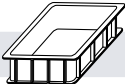
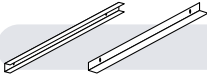


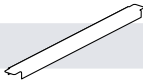
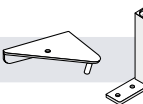
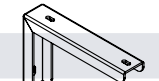
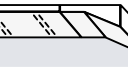


ESEMPI COMPOSIZIONI VASCHETTE / BEISPIELE FÜR BEHÄLTER KOMBINATION / EXEMPLES DE COMPOSITIONS BACS / EJEMPLOS DE COMPOSICIONES DE BANDEJAS

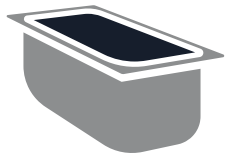




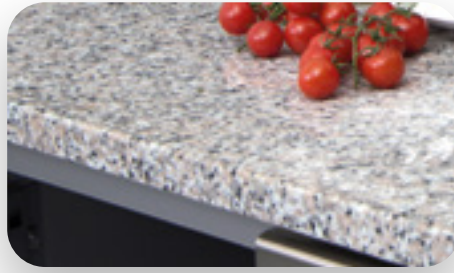
Accessories:

700

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	POLYETHYLENE TRAY:		
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	M12526	Polyethylene trays / Vaschette polietilene / PolyethylenSchalen / Bacs polyéthylène / Cubetas de polietileno	600x400x70
	PKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	PKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	PKITPI04VET	4-feet kit for glass / Kit 4 piedini per vetrina / Set mit 4 Füßchen für die Vitrine / Kit 4 pieds pour vitrine / Kit de 4 patas para vitrina	-
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	RAIL FOR TRAYS:		
	DC6110	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/3 (L = 320 mm)
	DC6102	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/4 (L = 270 mm)
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	BRACKET:		
	PKITSTVET14	Bracket to secure glass display to wall / Staffa ancoraggio a muro vetrina / Wand-Verankerungsbügel für die Vitrine / Patte d'ancrage au mur de la vitrine / Estribo de sujeción en pared vitrina	GN 1/4
	DUCTING KIT:		
	PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors
	CONNECTION KIT:		
	PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
	PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



3cm
MAX
150mm



! TRAYS NOT INCLUDED / VASCHETTE NON INCLUSE / BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT / SANS LES BACS / CUBETAS NO INCLUIDAS

Left motor version: price +10% / Versione SX: prezzo +10% / Aggregat links: Preis +10% / Version groupe à gauche: prix +10% / versión izquierda: precio +10%



2 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP802ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	102	119
BPCP802ANFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	242	259

Grilles included

N.1 x door - EN 600x400

Dimensions (mm)

Without worktop - W1500 D800 H810

Granite worktop - W1500 D800 H1040

Packing (mm)

W1570 D900 H1100

W1570 D900 H1400

Capacity

396 lt



1500 Length - Refrigerated showcase

800



Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1513ANSVFL	Without Glass	N.6 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	21	26	W1500 D395 H260	W1600 D440 H500
BV1513ANFL	With Glass	N.6 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	53	61	W1500 D395 H475	W1600 D440 H500
BV1514ANSVFL	Without Glass	N.6 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	20	25	W1500 D335 H260	W1600 D370 H500
BV1514ANFL	With Glass	N.6 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	48	56	W1500 D335 H475	W1600 D370 H500



2 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP802AN7CSPFL 	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	184	204
BPCP802AN7CFL 	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	364	384



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W2000 D800 H810

W2070 D900 H1100

396 lt

Granite worktop - W2000 D800 H1040

W2070 D900 H1400



2000 Length - Refrigerated showcase

800



Model



Top



Trays



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight







Gross Weight



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2013ANSVFL 	Without Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	29	35	W2000 D395 H260	W2100 D440 H500
BV2013ANFL 	With Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	72	82	W2000 D395 H475	W2100 D440 H500
BV2014ANSVFL 	Without Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	27	33	W2000 D335 H260	W2100 D370 H500
BV2014ANFL 	With Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	65	75	W2000 D335 H475	W2100 D370 H500



2 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP802AN4CSPFL 	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	171	191
BPCP802AN4CFL 	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	351	371



Grilles included



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Capacity

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W2000 D800 H810

W2070 D900 H1100

396 lt

Granite worktop - W2000 D800 H1040

W2070 D900 H1400



2000 Length - Refrigerated showcase

800



Model



Top



Trays



Temperature



Voltage



Absorbed power



Net Weight







Gross Weight



Dimensions (mm)



Packing (mm)

Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2013ANSVFL 	Without Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	29	35	W2000 D395 H260	W2100 D440 H500
BV2013ANFL 	With Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	72	82	W2000 D395 H475	W2100 D440 H500
BV2014ANSVFL 	Without Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	27	33	W2000 D335 H260	W2100 D370 H500
BV2014ANFL 	With Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	65	75	W2000 D335 H475	W2100 D370 H500



3 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP803ANSVFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	156	176
BPCP803ANFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	336	356

Grilles included

Dimensions (mm)	Packing (mm)	Capacity
Without worktop - W2000 D800 H810	W2070 D900 H1100	605 lt
Granite worktop - W2000 D800 H1040	W2070 D900 H1400	



2000 Length - Refrigerated showcase

800

Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2013ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	29	35	W2000 D395 H260	W2100 D440 H500
BV2013ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	72	82	W2000 D395 H475	W2100 D440 H500
BV2014ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	27	33	W2000 D335 H260	W2100 D370 H500
BV2014ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	65	75	W2000 D335 H475	W2100 D370 H500



3 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP803AN7CSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	194	222
BPCP803AN7CFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	419	447

Grilles included

Dimensions (mm)	Packing (mm)	Capacity
Without worktop - W2500 D800 H810	W2570 D900 H1100	605 lt
Granite worktop - W2500 D800 H1040	W2570 D900 H1400	



2500 Length - Refrigerated showcase

800

Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2513ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	36	43	W2500 D395 H260	W2600 D440 H500
BV2513ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	90	103	W2500 D395 H475	W2600 D440 H500
BV2514ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	31	37	W2300 D335 H260	W2400 D370 H500
BV2514ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	75	86	W2300 D335 H475	W2400 D370 H500



3 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Price
BPCP803AN4CSPFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	181	209	4.321,00
BPCP803AN4CFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	406	434	5.579,00

Grilles included

Dimensions (mm)	Packing (mm)	Capacity
Without worktop - W2500 D800 H810	W2570 D900 H1100	605 lt
Granite worktop - W2500 D800 H1040	W2570 D900 H1400	

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W2500 D800 H810

W2570 D900 H1100

605 lt

Granite worktop - W2500 D800 H1040

W2570 D900 H1400



2500 Length - Refrigerated showcase

800

Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Price
BV2513ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	36	43	W2500 D395 H260	W2600 D440 H500	2.286,00
BV2513ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	90	103	W2500 D395 H475	W2600 D440 H500	2.608,00
BV2514ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	31	37	W2300 D335 H260	W2400 D370 H500	2.227,00
BV2514ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	75	86	W2300 D335 H475	W2400 D370 H500	2.550,00



4 Doors

800



Model	Top	Energy Rating	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BPCP804ANSVFL	Without worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	205	233
BPCP804ANFL	Granite worktop	A	(0/+10°C)	AC230V 1N+T 50Hz	320 W	430	458

Grilles included

Dimensions (mm)	Packing (mm)	Capacity
Without worktop - W2500 D800 H810	W2570 D900 H1100	822 lt
Granite worktop - W2500 D800 H1040	W2570 D900 H1400	

N.1 x door - EN 600x400

Without worktop - W2500 D800 H810

W2570 D900 H1100

822 lt

Granite worktop - W2500 D800 H1040

W2570 D900 H1400



2500 Length - Refrigerated showcase

800

Model	Top	Trays	Temperature	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2513ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	36	43	W2500 D395 H260	W2600 D440 H500
BV2513ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	90	103	W2500 D395 H475	W2600 D440 H500
BV2514ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	31	37	W2300 D335 H260	W2400 D370 H500
BV2514ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8°C)	AC230V 1N+T 50Hz	190 W	75	86	W2300 D335 H475	W2400 D370 H500











PIZZA PLUS LINE



7 Drawers

Not refrigerated Drawers 800











 Model	 Top	 Net Weight	 Gross Weight	 Dimensions (mm)	 Packing (mm)
BK807CSPFL	 Without worktop	61	67	W500 D780 H860	W530 D810 H1000
BK807CFL	 Worktop	64	70	W500 D780 H900	W530 D810 H1000



4 Drawers

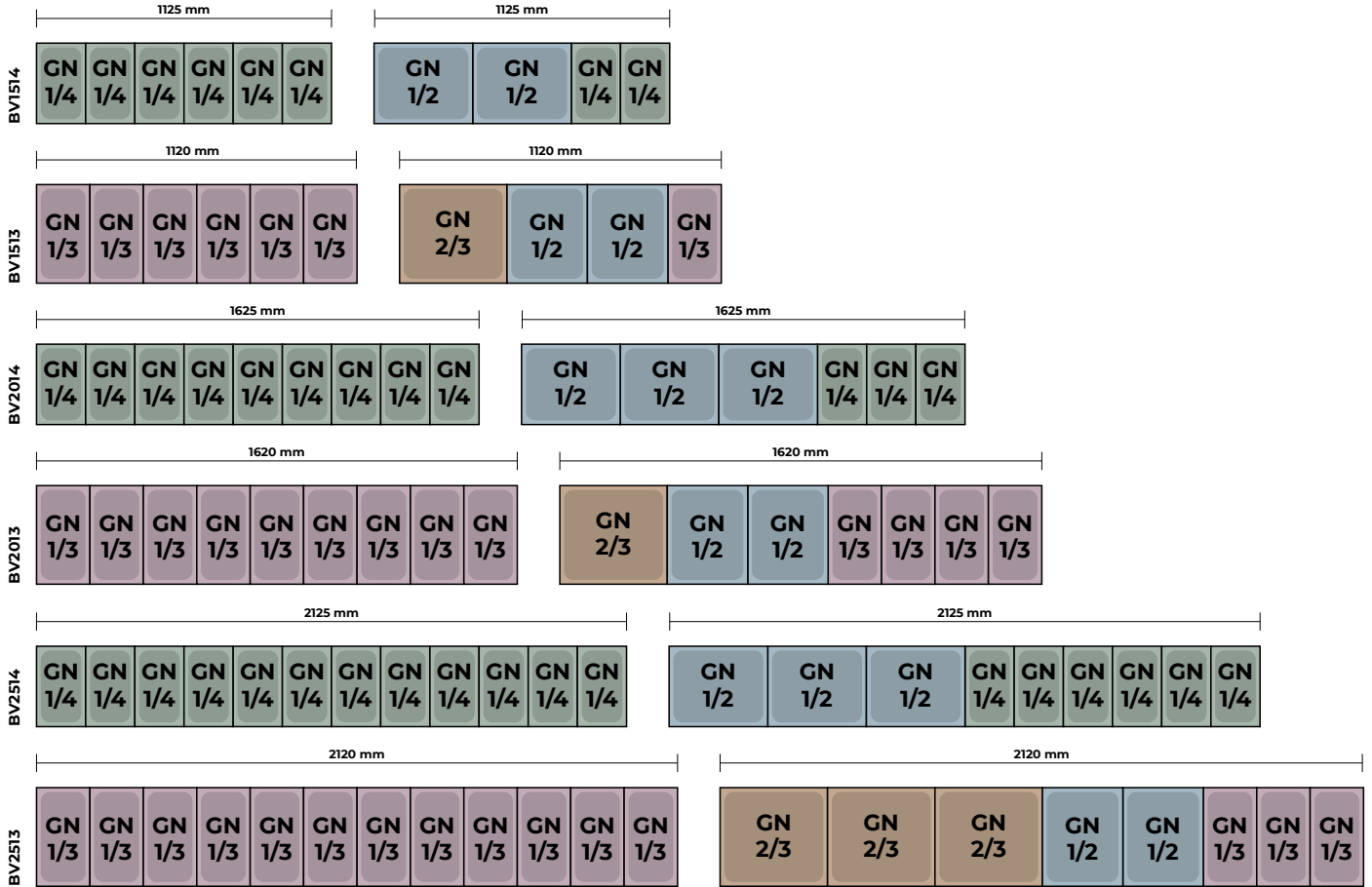
Not refrigerated Drawers 800



 Model	 Top	 Net Weight	 Gross Weight	 Dimensions (mm)	 Packing (mm)
BK804CSPFL	 Without worktop	48	54	W500 D780 H860	W530 D810 H1000
BK804CFL	 Worktop	51	57	W500 D780 H900	W530 D810 H1000

TRAYS COMPOSITIONS EXAMPLES

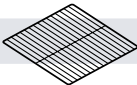
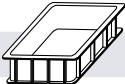
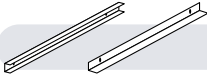


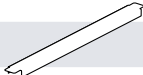
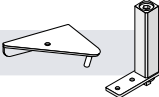
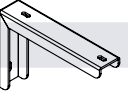


ESEMPI COMPOSIZIONI VASCHE / BEISPIELE FÜR BEHÄLTER KOMBINATION / EXEMPLES DE COMPOSITIONS BACS / EJEMPLOS DE COMPOSICIONES DE BANDEJAS





Accessories:

800

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	POLYETHYLENE TRAY:		
	M12526	Polyethylene trays / Vaschette polietilene / PolyethylenSchalen / Bacs polyéthylène / Cubetas de polietileno	600x400x70
	COUPLE OF RUNNERS:		
	PKITGLT80	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
	PKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	4 Doors counters
	PKITPI04VET	4-feet kit for glass / Kit 4 piedini per vetrina / Set mit 4 Füßchen für die Vitrine / Kit 4 pieds pour vitrine / Kit de 4 patas para vitrina	-
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	M18070	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés	L = 4000 mm
	RAIL FOR TRAYS:		
	DC6110	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/3 (L = 320 mm)
	DC6102	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/4 (L = 270 mm)
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERDXTAV	Kit right door counters / Kit cerniera DX tavoli / Kit Turanschlag rechts / Kit porte droite / Kit bisagra DCHA mesas	EASY / PLUS / GOLD
	PKITCERSXTAV	Kit left door counters / Kit cerniera SX tavoli / Kit Turanschlag links / Kit porte gauche / Kit bisagra IZQ mesas	EASY / PLUS / GOLD
	BRACKET:		
	PKITSTVET13	Bracket to secure glass display to wall / Staffa ancoraggio a muro vetrina / Wand-Verankerungsbügel für die Vitrine / Patte d'ancrage au mur de la vitrine / Estribo de sujeción en pared vitrina	GN 1/3
	PKITSTVET14	Bracket to secure glass display to wall / Staffa ancoraggio a muro vetrina / Wand-Verankerungsbügel für die Vitrine / Patte d'ancrage au mur de la vitrine / Estribo de sujeción en pared vitrina	GN 1/4
	DUCTING KIT:		
	PKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 / 4 Doors
	CONNECTION KIT:		
	PKITWFPL	Kit Wi-Fi	PLUS
	PKITBLPL	Kit Bluetooth	PLUS



BLAST CHILLERS

ABBATTITORI DI TEMPERATURA / SCHNELLKÜHLER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / ABATIDORES DE TEMPERATURA





★★

STANDARD

5 Trays
[600x400 - GN 1/1]

10 Trays
[600x400 - GN 1/1]

15 Trays
[600x400 - GN 1/1]

★★★

TOP

5 Trays
[600x400 - GN 1/1]

10 Trays
[600x400 - GN 1/1]

15 Trays
[600x400 - GN 1/1]

20 Trays
[600x400 - GN 1/1]

20 | 40 Trays
[600x800 - GN 2/1]
[600x400 - GN 1/1]

★★★★★

GOLD

5 Trays
[600x400 - GN 1/1]

10 Trays
[600x400 - GN 1/1]






15 Trays
[600x400 - GN 1/1]



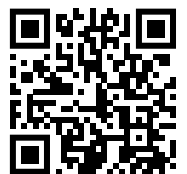


STANDARD LINE

BLAST CHILLERS

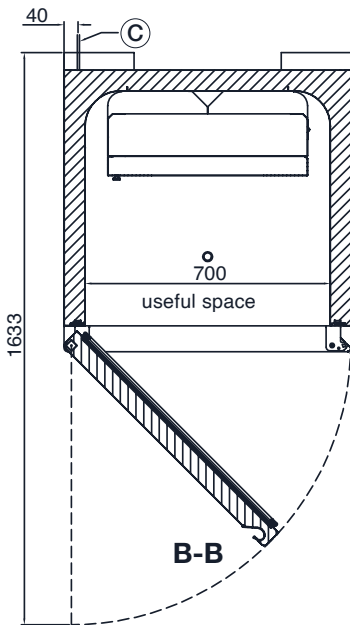
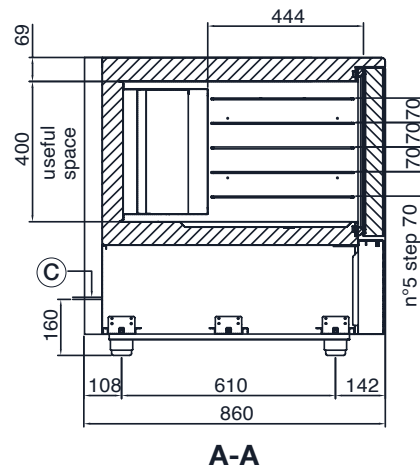
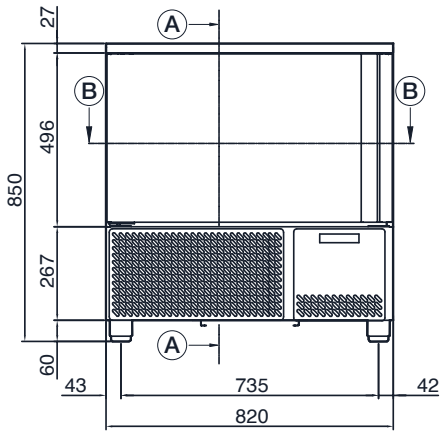
-  **Blast chillers with an easy-access cooling unit. The external working environment can reach a temperature of +30°C with 55% relative humidity (CLIMATE Class 4). (AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)**
-  **Abbattitori di temperatura dotati di gruppo refrigerante facilmente accessibile, l'ambiente esterno di lavoro può arrivare ad una temperatura di +30°C con 55% di umidità relativa (Classe CLIMATICA 4). (TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)**
-  **Schnellkühlgeräte, die mit einer leicht zugänglichen Kühlgruppe ausgestattet sind, die Umgebungstemperatur kann +30°C und die relative Luftfeuchtigkeit 55% betragen (KLIMAKLASSE 4). (MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)**
-  **Cellules de refroidissement équipées de groupe réfrigérant facilement accessible, l'environnement extérieur de travail peut arriver à une température de +30°C avec 55% d'humidité relative (Classe CLIMATIQUE 4). (TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)**
-  **Abatidores de temperatura dotados de equipo de refrigeración, de fácil acceso, el ambiente externo de trabajo puede alcanzar valores de temperatura de +30°C con 55% de humedad relativa (Clase CLIMÁTICA 4). (TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)**

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS





5 TRAYS



A. Section plane

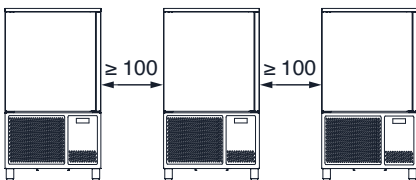
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

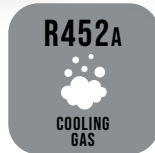
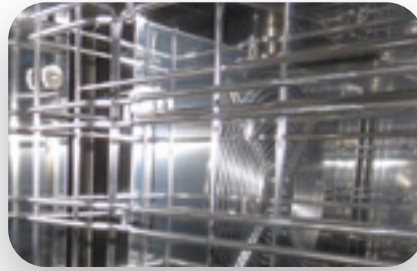
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



BAKERY STANDARD LINE



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cathodic painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cathodique, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.

 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.

 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.

 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.

 **Digital control panel, temperature detection using NTC probes.**

 Pannello di controllo digitale, rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

 Digitales Steuerungspaneel, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren.

 Contrôleur numérique, relevé des températures grâce aux sondes NTC.


 Panel de control digital, medición de la temperatura mediante sondas NTC.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



BAKERY STANDARD LINE

→ 60 Hz available on request: +10%
→ Special voltages on request



Performance → * Tdc +45°C Te -10°C / Tdc +45°C Te -30°C

Blast chilling and freezing performance → ** **The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**
 Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400

5 Trays



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCN51164+90FL	AIR	AIR	1460 / 630 W	20,0 Kg (+90°C/+3°C)	13,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC230V 1N+T 50Hz	900 W	111	121



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - EN 600x400 W820 D860 H850 W850 D900 H1005 60mm



600x400

10 Trays



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCN101164+90FL	AIR	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187
BBCN101164+90HGFL	HOT GAS	AIR	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187
BBCN101164+90WCFL	AIR	H2O	5450 / 2124 W	40,0 Kg (+90°C/+3°C)	25,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	2200 W	175	187



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - EN 600x400 W820 D860 H1470 W850 D900 H1625 60mm



600x400

15 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCN151164+90FL	AIR	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232
BBCN151164+90HGFL	HOT GAS	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232
BBCN151164+90WCFL	AIR	H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	219	232



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - EN 600x400

W820 D860 H1820

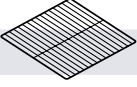
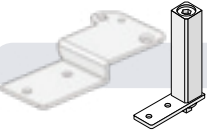
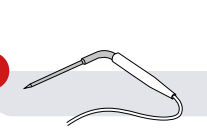
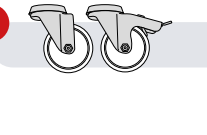
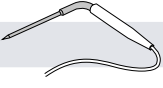




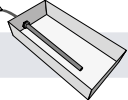
W850 D900 H1975

60mm



Accessories:

Standard

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura		
	PKITCERBC51164		5 Trays STANDARD / TOP
	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura		
	PKITCERBC101164		10 / 15 Trays STANDARD / TOP
	PROBES:		
	M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzer Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	-
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)		
	PKITRU04BC311		On Blast chillers: 5 Trays
	CABLE KIT WITH PLUG:		
	M18037	Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko	L = 4000 mm
	Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés		
	M18070		L = 4000 mm
	CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
	PKITEVCONDA3	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	On Blast chillers




CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386


Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido





TOP LINE


BLAST CHILLERS

 **A line of blast chillers that combines typical Freezerline reliability, sturdiness and design, with a rationalised and simplified user interface compared to the traditional line, while maintaining all classic features; the controls are located in the upper part of the machine, in a more accessible position for ease of use. (AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)**

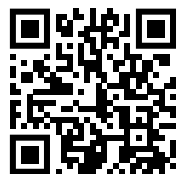
 Linea di abbattitori che associano all'affidabilità, robustezza e design dei prodotti Freezerline, una razionalizzazione e semplificazione nell'interfaccia utente rispetto alla linea classica di cui mantiene tutte le caratteristiche; i comandi sono posti nella parte superiore delle macchine, in posizione più accessibile per renderne più comodo l'utilizzo. (TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)

 Linie an Schnellkühlgeräten, die neben der Zuverlässigkeit, der Robustheit und dem Design der Produkte von Freezerline auch eine Rationalisierung und Vereinfachung der Benutzeroberfläche im Vergleich zur klassischen Linie enthält, deren Eigenschaften dennoch aufrechterhalten bleiben; die Befehle befinden sich im oberen Teil der Geräte in einer Position, die besonders leicht zugänglich ist, um die Verwendung besonders einfach zu gestalten. (MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)

 Ligne de cellules de refroidissement qui associent fiabilité, solidité et design des produits Freezerline, une rationalisation et simplification de l'interface utilisateur par rapport à la ligne classique dont elle garde toutes les caractéristiques; les commandes sont placées dans la partie supérieure des machines, dans une position plus accessible pour en rendre l'utilisation plus pratique. (TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)

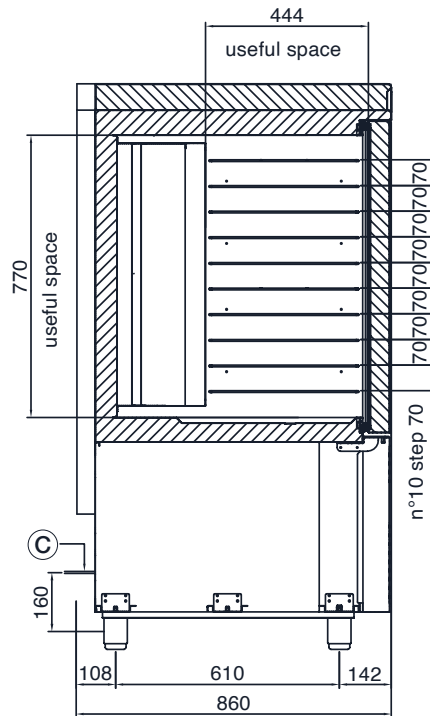
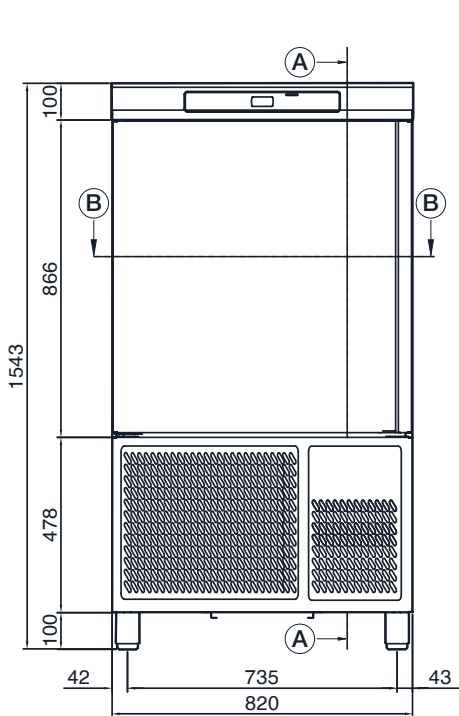
 Línea de abatidores que combinan fiabilidad, robustez y diseño de los productos Freezerline, con interfaz de usuario optimizada y simplificada en comparación con la línea clásica, de la cual mantiene todas las características; los mandos están ubicados en la parte superior de los equipos, en una posición más accesible para facilitar su utilización. (TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

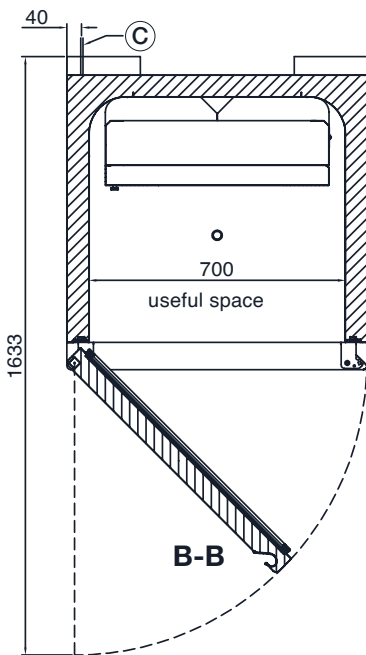




10 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

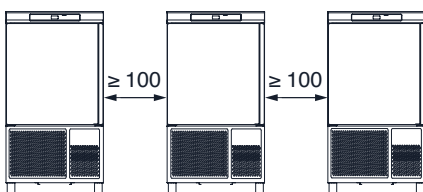
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

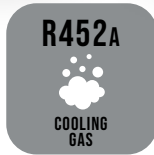
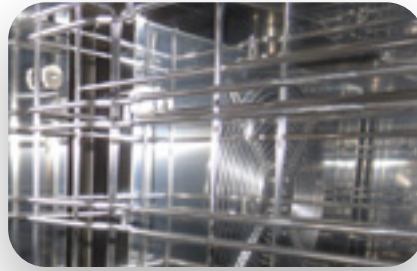
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



BAKERY TOP LINE



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cataphoric painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cataphorèse, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por cataforesis, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



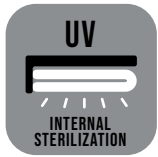
 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**

 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.


 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.


 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




 **Digital control panel, temperature detection using NTC probes. This line of blast chillers is supplied standard with UV germicidal lamps, internal cell sterilisers and a USB port to download stored data as per HACCP standards.**

 Pannello di controllo digitale, rilevazione delle temperature mediante sonde NTC. Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di serie di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna e connettore USB per lo scarico dei dati registrati secondo normativa HACCP.

 Digitales Steuerungspaneel, Temperaturmessung mittels NTC-Sensoren. Für diese Linie an Schnellkühlgeräten ist serienmäßig die Montage von keimtötenden UV-Lampen, Sterilisierungsvorrichtungen für das Innere der Zelle und ein USB-Anschluss zum Herunterladen der gemäß HACCP-Vorschriften aufgezeichneten Daten vorgesehen.

 Contrôleur numérique, relevé des températures grâce aux sondes NTC. Sur cette ligne de cellules de refroidissement est prévu le montage standard de lampes germicides UV pour stériliser l'intérieur de la cellule et d'un connecteur USB pour télécharger les données selon la norme HACCP.


 Panel de control digital, medición de la temperatura mediante sondas NTC. En esta línea de abatidores está previsto el montaje de una serie de lámparas germicidas UV, esterilizadoras de la cámara interna y conector USB para descargar los datos registrados de acuerdo con la normativa HACCP.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400

5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

BBCT51164+90FL

AIR



AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+90°C/+3°C)

13,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

900 W

122

132



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - EN 600x400

W820 D860 H935

W850 D900 H1005

60mm



600x400

10 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

BBCT101164+90FL

AIR



AIR

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200

BBCT101164+90HGFL

HOT GAS



AIR

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200

BBCT101164+90WCFL

AIR



H2O

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - EN 600x400

W820 D860 H1545

W850 D900 H1625

60mm



600x400

15 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage






Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Defrost	Condensation	Performance	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCT151164+90FL	AIR	 AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
BBCT151164+90HGFL	HOT GAS	 AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
BBCT151164+90WCFL	AIR	 H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - EN 600x400

W820 D860 H1895

W850 D900 H1975

60mm



! The equipment is sold without trays, trolley and trays holder frame.

L'apparecchiatura è venduta senza teglie, senza carrello e senza struttura interna portateghe.
Das Gerät wird ohne Bleche, ohne Fahrgestell und ohne interne Blechträgerstruktur verkauft.
L'appareil est vendu sans plaques, sans chariot et sans structure interne porte-plaques.
El aparato se vende sin bandejas, sin carro y sin estructura interna portabandejas.



600x400



20 Trays



* Tdc +45°C Te -30°C

Remote unit. Excluding ramp.

Predisposto per motore remoto.
Esclusa rampa.
Ohne Aggregat. Ohne Rampe.
Sans groupe logé. Hors rampe.
Predispuosto para motor remoto. Excluida rampa.



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCT20100FL	AIR	AIR	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	470	590
BBCT20100WFL	AIR	H2O	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	470	590
BBCT20100SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	490	620



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

N.20 - EN 600x400	Air condensation - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Water condensation - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1235 H2170	W1430 D1370 H2330		

DOUBLE DOOR



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCT20100WDFL	AIR	AIR	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	490	620
BBCT20100WDWFL	AIR	H2O	12000 / 5100 W	100,0 Kg (+90°C/+3°C)	60,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	5000 W	490	620
BBCT20100WDSGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	280	380



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Remote unit dimensions (mm)



Remote unit packing (mm)

N.20 - EN 600x400	Air condensation - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Water condensation - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330	W1300 D785 H730	W1430 D930 H1050
	Without remote unit - W1300 D1410 H2170	W1530 D1490 H2330		

Blast chilling and freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**
 Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x800 - 600x400



20 - 40 Trays



- * Tdc +45°C Te -30°C
- Remote unit. Excluding ramp.
 Predisposto per motore remoto. Esclusa rampa.
 Ohne Aggregat. Ohne Rampe.
 Sans groupe logé. Hors rampe.
 Predispuosto para motor remoto. Excluida rampa.



Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCT20170FL	AIR	AIR	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	550	680
BBCT20170WFL	AIR	H2O	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	550	680
BBCT20170SGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	280	380

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Remote unit dimensions (mm)	Remote unit packing (mm)
N.40 - EN 600x400 N.20 - EN 600x800	Air condensation - W1400 D1355 H2170	W1530 D1490 H2330	W1500 D870 H852	W1600 D930 H1050
	Water condensation - W1400 D1355 H2170	W1530 D1490 H2330	W1500 D870 H760	W1600 D930 H1050
	Without remote unit - W1400 D1355 H2170	W1530 D1490 H2330		

DOUBLE DOOR

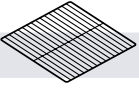


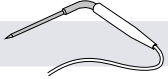

Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCT20170WDFL	AIR	AIR	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	570	720
BBCT20170WDWFL	AIR	H2O	20000 / 8400 W	170,0 Kg (+90°C/+3°C)	120,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50 Hz	7500 W	570	720
BBCT20170WDSGFL	-	Without remote unit	-	-	-	AC230V 1N+T 50Hz	-	300	420

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Remote unit dimensions (mm)	Remote unit packing (mm)
N.40 - EN 600x400 N.20 - EN 600x800	Air condensation - W1400 D1530 H2170	W1530 D1600 H2330	W1500 D870 H852	W1600 D930 H1050
	Water condensation - W1400 D1530 H2170	W1530 D1600 H2330	W1500 D870 H760	W1600 D930 H1050
	Without remote unit - W1400 D1530 H2170	W1530 D1600 H2330		



Accessories:

Top

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	M14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	M14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
	TRAY SUPPORT STRUCTURES:		
	M14600	Tray support structure 12xGN2/1 - 24xGN1/1 pitch 70 / Struttura portateglie 12xGN2/1 - 24xGN1/1 passo 70 / Gestell als Halterung für Behälter 12xGN2/1 - 24xGN1/1, Achsabstand 70 / Structure porte-grilles 12xGN2/1 - 24xGN1/1, pas 70 / Estructura portabandejas 12xGN2/1 - 24xGN1/1 paso 70	on: Blast chiller 12-24 Trays
	M14601	Tray support structure 12xEN 600x800 - 24xEN 600x400 pitch 70 / Struttura portateglie 12xEN 600x800 - 24xEN 600x400 passo 70 / Gestell als Halterung für Behälter 12xEN 600x800 - 24xEN 600x400, Achsabstand 70 / Structure porte-grilles 12xEN 600x800 - 24xEN 600x400, pas 70 / Estructura portabandejas 12xEN 600x800 - 24xEN 600x400 paso 70	on: Blast chiller 12-24 Trays
	M14602	Tray support structure 20xGN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN1/1 con ruedas	on: Blast chiller 20 Trays
	M14603	Tray support structure 20xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x400 con ruedas	on: Blast chiller 20 Trays Prover rooms
	M14604	Tray support structure 20xGN2/1 - 40x GN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN2/1 - 40x GN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN2/1 - 40x GN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruedas	on: Blast chiller 20-40 Trays Cabinet Roll-In 1900 Cabinet Roll-In 2000
	M14605	Tray support structure 20xEN 600x800 - 40xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x800 - 40xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x800 - 40xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x800 - 40xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x800 - 40xEN 600x400 con ruedas	on: Blast chiller 20-40 Trays Prover rooms
	DOOR HINGES KIT (STANDARD):		
	PKITCERBC51164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	5 Trays STANDARD / TOP
	PKITCERBC101164	Blast chiller hinge kit / Kit cerniera abbattitore / Schnellkühler-Scharniersatz / Kit charnière pour cellule de refroidissement rapide / Kit de bisagras para abatidor de temperatura	10 / 15 Trays STANDARD / TOP
	PROBES:		
	M06043	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	-
	M06046	Probe with heated core / Sonda al cuore riscaldata / Erhitzter Kerntemperaturfühler / Sonde à coeur chauffée / Sonda al corazón calentada	on Blast chillers: 12-24 Trays 20 Trays 20-40 Trays
	M06047	Multipoint core probe / Sonda al cuore multipunto / Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / Sonde au coeur multipoint / Sonda al corazón multipunto	on Blast chillers: 12-24 Trays 20 Trays 20-40 Trays
	CASTORS KIT:		
	PKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	-
	PKITRU04BC311	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	On Blast chillers: 5 Trays



CABLE KIT WITH PLUG:

M18037

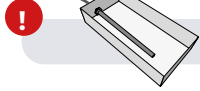
Cable with Schuko plug / Cavo con spina Schuko / Kabel mit Schuko-Stecker / Câble avec prise Schuko / Cable con enchufe Schuko

L = 4000 mm

M18070

Cable with English plug / Cavo con spina inglese / Kabel mit englischem Stecker / Câble avec prise anglaise / Cable con enchufe inglés

L = 4000 mm



CONDENSATE EVAPORATION KIT:

PKITEVCONDA3

Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación

On Blast chillers



RAMPS:

DC0123-045

Ramp - width 900 / Rampa - larghezza 900 / Rampe - Breite 900 / Rampe - largeur 900 / Rampa - ancho 900

on:
Blast chiller 20-40
Trays

DC0123-046

Ramp - width 800 / Rampa - larghezza 800 / Rampe - Breite 800 / Rampe - largeur 800 / Rampa - ancho 800

on:
Blast chiller 20 Trays

NOTE

Multiple horizontal lines for writing notes.



CLEANING PRODUCTS AT PAGE 386

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido



GOLD LINE

BLAST CHILLERS



Line of blast chillers with high end features.
(AMBIENT TEMP. MIN. +14°C)



Linea di abbattitori con caratteristiche di alta gamma.
(TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C)



Linien an Schnellkühlern mit Merkmalen hochqualitativer Produkte.
(MINIMALE BETRIEBSTEMPERATUR UMGEBUNG +14°C)



Ligne de cellules de refroidissement avec des caractéristiques hauts de gamme.
(TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT AMBIANT +14°C)



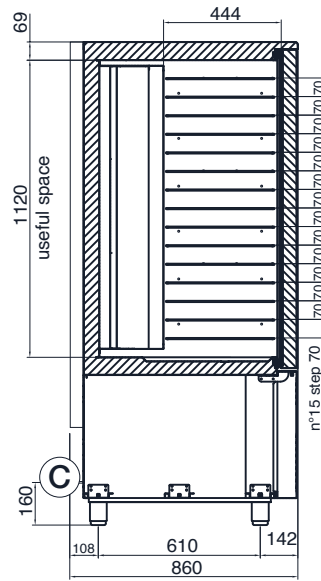
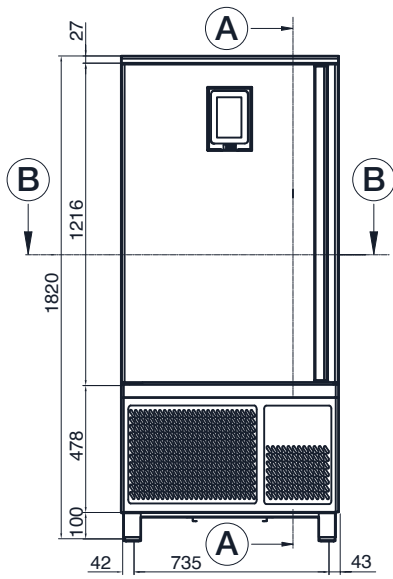
Línea de abatidores con características de alta gama.
(TEMPERATURA MÍNIMA DE FUNCIONAMIENTO +14°C)

ALL TECHNICAL DIAGRAMS
TUTTE LE SCHEDE TECNICHE
ALLE TECHNISCHE DATENBLÄTTER
TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS

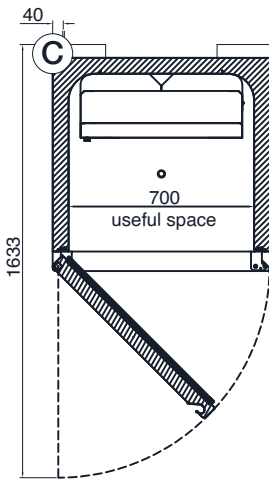




15 TRAYS



A-A



B-B

A. Section plane

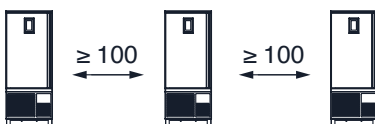
B. Section plane

C. Power cable outlet (length 2 m)

WARNING! While installing, have a qualified electrician connect it to an electrical panel.

D. Minimum distances

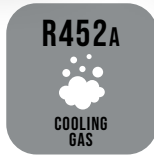
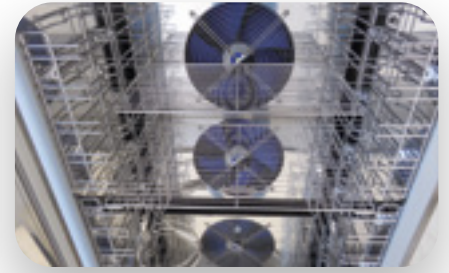
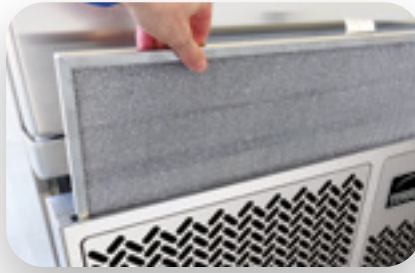
WARNING! The distance from hot appliances (e.g. fryers or ovens) must be at least 50 cm.



The values are expressed in mm, unless otherwise specified, and they are indicative and not binding.



BAKERY GOLD LINE



OPTIONAL:



- Refrigerant gas used, R452a. Evaporator with cathodic painting treatment, easy to clean by opening the fan supporting door from inside the cell. Automatic or manual defrost, removable water drip tray supplied standard and housed in the lower part of the machine. Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time.**
- Gas refrigerante utilizzato R452a. Evaporatore verniciato in catanforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Sbrinatorio automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.
- Verwendetes Kühlgas R452a. Kataphoreselackierter Verdampfer, der einfach gereinigt werden kann, in dem die Klappe zur Unterstützung der Flügelräder von Inneren der Zelle geöffnet wird. Automatische oder manuelle Abtau-Funktion und herausnehmbares Wassersammelbecken, das im Lieferumfang enthalten ist und sich im unteren Teil des Geräts befindet. Möglichkeit, temperatur- oder zeitgesteuerte Schnellkühl-Funktion (+3 °C im Produktkern) oder temperatur- oder zeitgesteuerte Tiefkühl-Funktion (-18° C im Produktkern) zu wählen.
- Gaz réfrigérant utilisé R452a. Évaporateur peint par traitement cathodique, facile à nettoyer en ouvrant la porte de support des ventilateurs par l'intérieur de la cellule. Dégivrage automatique ou manuel, bac de récupération de l'eau fourni amovible, logé dans la partie inférieure de la machine. Possibilité d'avoir un refroidissement (+3°C au coeur) ou de surgélation (-18°C au coeur) à temps ou à température atteinte.
- Gas refrigerante utilizado R452a. Evaporador pintado por catanforesi, se limpia fácilmente abriendo la tapa de soporte de los ventiladores por el interior de la cámara. Descongelación automática o manual, cubeta de recogida de agua desmontable, alojada en la parte inferior del equipo. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C al corazón) o ultracongelación (-18°C al corazón) una vez alcanzada la temperatura o bien temporizada.



- The internal and external structure is made of AISI 304 stainless steel, except for the external bottom and back panels, which are in galvanized steel. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, reversible RHS/LHS opening, easily removable magnetic gasket, internal rounded corners to facilitate thorough cleaning.**
- La struttura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo e schiena esterni che sono in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile, angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.
- Der innere sowie der äußere Aufbau bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, davon ausgenommen sind der äußere Boden sowie die äußere Rückseite, die aus galvanisiertem Stahl bestehen. Türen mit automatischer Schließung und Position mit fixer Öffnung bei 100°, Öffnungsrichtung umkehrbar RE/LI, magnetische Dichtung, die leicht abgenommen werden kann, abgerundete Ecken innen, die für eine einfache und optimale Reinigung sorgen.
- La structure intérieure et extérieure est en acier inox AISI 304 à l'exception du fond et du dos extérieurs qui sont en acier galvanisés. Porte à fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, sens d'ouverture réversible D/G, joint magnétique facilement démontable, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile et optimal.
- La estructura interna y externa es en acero inoxidable AISI 304, a excepción del fondo y del respaldo externos que son en acero galvanizado. Puertas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, apertura reversible DCHA/IZQ (a excepción del BC323), junta magnética fácil de desmontar, cantos internos redondeados para una limpieza sencilla y perfecta.



 **60mm thick polyurethane insulation, injected with HFO blowing agent at high pressure, without CFCs or HCFCs.**


 Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.


 60 mm starke Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem HFOgeschäumtem Polyurethan.


 Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane HFO injecté à haute pression sans CHC ni HCFC.


 Aislamiento con espesor de 60mm, en poliuretano HFO inyectado de alta presión sin CFC o HCFC.




 **The GOLD blast chiller uses latest generation electronics installed on the door. This line of blast chillers is supplied standard with UV germicidal lamps, internal cell sterilisers and a USB port to download stored data as per HACCP standards.**

 L'abbattitore GOLD utilizza elettronica di ultima generazione installata sulla porta. Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di serie di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna e connettore USB per lo scarico dei dati registrati secondo normativa HACCP.

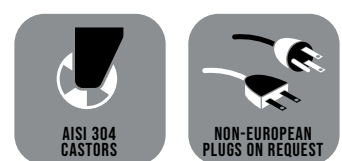
 Der GOLD-Schnellkühler verwendet die neuste Generation der Elektronik, die an der Tür installiert ist. Für diese Linie an Schnellkühlgeräten ist serienmäßig die Montage von keimtötenden UV-Lampen, Sterilisierungsvorrichtungen für das Innere der Zelle und ein USB-Anschluss zum Herunterladen der gemäß HACCP-Vorschriften aufgezeichneten Daten vorgesehen.

 La cellule de refroidissement GOLD utilise un système électronique de dernière génération installé sur la porte. Sur cette ligne de cellules de refroidissement est prévu le montage standard de lampes germicides UV pour stériliser l'intérieur de la cellule et d'un connecteur USB pour télécharger les données selon la norme HACCP.


 El abatidor GOLD utiliza electrónica de última generación instalada en la puerta. En esta línea de abatidores está previsto el montaje de una serie de lámparas germicidas UV, esterilizadoras de la cámara interna y conector USB para descargar los datos registrados de acuerdo con la normativa HACCP.





OPTIONAL:




 **Adjustable feet in AISI 304 stainless steel, wheels on request. Power cord supplied standard without plug. All models supplied standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.**

 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina. Dotazione di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

 Höhenverstellbare FüÙe aus rostfreiem Edelstahl AISI304, Rollen auf Anfrage. Das Stromversorgungskabel wird standardmäßig ohne Stecker geliefert. Serienmäßige AUSSTATTUNG für alle Modelle: Sensor in der Kammer, Kerntemperaturfühler, herausnehmbare Halterungen für die Roste, 1 Rost aus Edelstahl.

 Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur avec roulettes sur demande. Le cordon d'alimentation est fourni de série sans fiche. Équipements de série pour tous les modèles: sonde chambre, sonde au coeur, supports pour grilles amovibles, 1 grille inox.

 Patas en acero inoxidable AISI 304 ajustables en altura, ruedas bajo pedido. El cable de alimentación se suministra estándar sin clavija. Equipamiento estándar para todos los modelos: sonda cámara, sonda al corazón, soportes rejillas abatibles, n°1 rejilla de acero inoxidable.



- **7" capacitive touch screen** / Touch screen 7" capacitivo / Kapazitiver 7"-Touchscreen / Écran tactile 7" capacitif / Pantalla táctil 7" capacitiva.
- **SMART programming interface** / Interfaccia SMART della programmazione / SMART-Schnittstelle der Programmierung / Interface SMART de la programmation / Interfaz SMART de la programación.
- **Graphical display of the cycle** / Visualizzazione grafica del ciclo / Grafische Anzeige des Zyklus / Affichage graphique du cycle / Visualización gráfica del ciclo.
- **The ability to store new custom programs** / Possibilità di memorizzare nuovi programmi personalizzati / Möglichkeit neue individuell angepasste Programme zu speichern / Possibilité de sauvegarder de nouveaux programmes personnalisés / Posibilidad de memorizar nuevos programas personalizados.
- **Electronic adjustment of the evaporator fan speed** / Regolazione elettronica della velocità ventole evaporatore / Elektronische Einstellung der Geschwindigkeit der Verdampfergebläse / Réglage électronique de la vitesse des ventilateurs de l'évaporateur / Ajuste electrónico de la velocidad de los ventiladores del evaporador.
- **Pre-cooling function** / Funzione di pre-raffreddamento / Vorkühl-Funktion / Fonction de pré-refroidissement / Función de enfriamiento previo.
- **RAW FISH cycle** / Ciclo PESCE CRUDO / Zyklus ROHER FISCH / Cycle POISSON CRU / Ciclo PESCADO CRUDO.
- **ICE CREAM cycle (HARDENING/PRESENTATION)** / Ciclo GELATO (INDURIMENTO/ESPOSIZIONE) / Zyklus SPEISEEIS (VERFESTIGUNG/EXPOSITION) / Cycle GLACE (DURCISSEMENT/EXPOSITION) / Ciclo HELADO (ENDURECIMIENTO/EXPOSICIÓN).
- **Refrigerated cabinet function** / Funzione armadio refrigerato / Kühlschrank-Funktion / Fonction armoire réfrigérée / Función armario refrigerado.
- **Drying chamber function** / Funzione asciugatura camera / Kammertrocknung-Funktion / Fonction séchage chambre / Función secado cámara.
- **SOFT/HARD cycle blast chilling function** / Funzione abbattimento cicli SOFT/HARD / Schwächungsfunktion Zyklen SOFT/HARD / Fonction refroidissement rapide cycles SOFT/HARD / Función abatimiento ciclos SOFT/HARD.
- **Data download via USB connection** / Scarico dati tramite connessione USB / Datendownload über USB-Anschluss / Téléchargement données par connexion USB / Descarga mediante conexión USB.
- **Possibility of multipoint probe with 3 inputs (optional)** / Possibilità di avere sonda multipoint a 3 ingressi (optional) / Möglichkeit einer Mehrpunktfühler mit 3 Eingängen (Optional) / Possibilité d'avoir une sonde multipoint à 3 entrées (en option) / Posibilidad de tener una sonda multipoint de 3 entradas (opcional).
- **Hot gas defrost function management (optional)** / Gestione funzione sbrinamento a gas caldo (optional) / Verwaltung Abtaufunktion mit Heißgas (Optional) / Gestion fonction dégivrage à gaz chaud (option) / Gestión función descongelación con gas caliente (opcional).
- **UV chamber sterilisation function management** / Gestione funzione di sterilizzazione camera UV / Verwaltung UV-Kammersterilisationsfunktion / Gestion fonction de stérilisation chambre UV / Gestión de función de esterilización cámara UV.



Blast chilling and → freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.
 Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.
 Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.
 Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400



5 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

BBCG51164+90FL

AIR

AIR

1460 / 630 W

20,0 Kg (+90°C/+3°C)

13,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC230V 1N+T 50Hz

900 W

122

132



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.5 - EN 600x400

W820 D860 H935

W850 D900 H1005

60mm



600x400



10 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

BBCG101164+90FL

AIR

AIR

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200

BBCG101164+90HGFL

HOT GAS

AIR

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200

BBCG101164+90WCFL

AIR

H2O

5450 / 2124 W

40,0 Kg (+90°C/+3°C)

25,0 Kg (+90°C/-18°C)

AC400V 3N+T 50Hz

2200 W

188

200



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.10 - EN 600x400

W820 D860 H1545

W850 D900 H1625

60mm



Blast chilling and freezing performance

**** The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food.**

Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

Die Werte in Kg sind rein indikativ und sie sind abhängig von der Art der Nahrung.

Les rendements en Kg sont purement indicatifs et ils dépendent de la nature de l'aliment.

Los valores de rendimiento son meramente indicativos y dependen del tipo de alimento.



600x400



15 Trays



Model



Defrost



Condensation



Performance*



Blast chilling performance**



Freezing performance**



Voltage



Absorbed power



Net Weight



Gross Weight

Model	Defrost	Condensation	Performance*	Blast chilling performance**	Freezing performance**	Voltage	Absorbed power	Net Weight	Gross Weight
BBCG151164+90FL	AIR	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
BBCG151164+90HGFL	HOT GAS	AIR	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228
BBCG151164+90WCFL	AIR	H2O	9820 / 3320 W	60,0 Kg (+90°C/+3°C)	40,0 Kg (+90°C/-18°C)	AC400V 3N+T 50Hz	3300 W	215	228



Load capacity



Dimensions (mm)



Packing (mm)



Thickness

N.15 - EN 600x400

W820 D860 H1895

W850 D900 H1975

60mm

CLEANING AND MAINTAINING STEEL SURFACES

Patches of oxidisation, limescale deposits and rust can appear on the appliances if they are not properly cleaned and maintained. Some tips and warnings are given below on how to stop this happening.

The type of steel used to manufacture our appliances is **top quality AISI 304**.

It would be a mistake, however, to think that stainless steel is indestructible and does not corrode. It is called stainless steel because it is resistant to corrosion thanks to a thin film of oxide that forms on a molecular level on its surface. This film consists of oxygen absorbed by metal being exposed to metal which becomes the natural protective barrier to normal atmospheric agents.

Its strength and duration are closely linked to proper use, good maintenance and suitable cleaning products and materials in order to preserve the original features.

LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

Ossidazione a chiazze, depositi di calcare e ruggine possono verificarsi sulle apparecchiature se queste non sono pulite e mantenute correttamente. Di seguito sono riportati consigli e avvertenze per evitare che ciò accada.

Il tipo di acciaio utilizzato per la costruzione delle nostre apparecchiature, è della **migliore qualità AISI 304**.

È errato però pensare che l'acciaio inossidabile sia indistruttibile e che non si corroda. Esso è definito tale perché resiste alla corrosione grazie ad una sottile pellicola di ossido che si forma a livello molecolare sulla sua superficie. Tale pellicola costituita dall'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso, diventa la naturale barriera di protezione ai normali agenti atmosferici.

La sua resistenza e durata, sono strettamente legate ad un uso opportuno, a buona manutenzione e all'uso di prodotti e materiali di pulizia idonei a preservarne le caratteristiche originali.

DIE REINIGUNG UND PFLEGE DER STAHL OBERFLÄCHEN

Wenn die Geräte nicht korrekt gereinigt und gewartet werden, kann es zu fleckiger Oxidation, Kalkablagerungen und Rost kommen. Im Folgenden werden Ratschläge und Warnhinweise gegeben, um dies zu verhindern.

Der für die Konstruktion unserer Geräte verwendete Stahl ist von **besten Qualität: AISI 304**.

Es ist jedoch ein Irrtum zu glauben, dass rostfreier Stahl unzerstörbar ist und nicht korrodieren kann. Es wird als solcher bezeichnet, weil er dank einer dünnen Oxidschicht, die sich auf seiner Oberfläche auf molekularer Ebene bildet, korrosionsbeständig ist. Dieser Film, der aus dem Sauerstoff besteht, den das der Luft ausgesetzte Metall aufnimmt, bildet eine natürliche Schutzbarriere gegen normale atmosphärische Einflüsse.

Seine Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit hängen eng mit dem richtigen Gebrauch, einer guten Pflege und der Verwendung geeigneter Reinigungsmittel und -materialien zusammen, um seine ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten.

LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER

Des taches d'oxydation et des dépôts de calcaire et de rouille peuvent apparaître sur les équipements s'ils ne sont pas correctement nettoyés et entretenus. Voici des conseils et des consignes pour éviter que cela n'arrive.

Le type d'acier utilisé pour la construction de nos équipements, est de la **meilleure qualité AISI 304**.

Le fait de penser que l'acier inoxydable est indestructible et qu'il ne rouille pas est cependant une erreur. Il est défini comme tel car il résiste à la corrosion grâce à une fine pellicule d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire sur sa surface. Cette pellicule constituée de l'oxygène absorbé par l'exposition à l'air du métal, devient la barrière naturelle de protection aux agents atmosphériques normaux.

Sa résistance et durée sont strictement liées à un usage correct, à un bon entretien et à l'utilisation de produits et de matériels de nettoyage adéquats pour préserver ses caractéristiques d'origine.

LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES DE ACERO

Oxidación de manchas, depósitos de cal y óxido pueden verificarse en los aparatos si estos no se limpian y mantienen correctamente. A continuación, se muestran consejos y advertencias para evitar que esto suceda.

El tipo de acero utilizado para la fabricación de nuestros aparatos, es de la **mejor calidad AISI 304**.

De todos modos, es incorrecto pensar que el acero inoxidable es indestructible y que no se corroe. Este se define de este modo porque resiste la corrosión gracias a una película sutil de óxido que se forma a nivel molecular en su superficie. Esta película constituida por oxígeno absorbido por la exposición al aire del mismo metal, se vuelve la barrera de protección natural a los agentes atmosféricos normales.

Su resistencia y duración, están muy ligadas a un uso adecuado, a buen mantenimiento y al uso de productos y materiales de limpieza ideales para preservar las características originales.



MAIN CAUSES OF OXIDATION

PRINCIPALI CAUSE DI OSSIDAZIONE / HAUPTURSACHEN DER OXIDATION / PRINCIPALES CAUSES D'OXYDATION / CAUSAS PRINCIPALES DE OXIDACIÓN



Iron residue left to settle on wet surfaces (not dried), circulated by water, food or products used to clean the equipment (scrapers, scourers, etc.).

Residui ferrosi lasciati decantare sulle superfici umide (non asciugate), portati in circolo dall'acqua, dai cibi o dai prodotti utilizzati per la pulizia delle apparecchiature (raschietti, pagliette, ecc.).

Eisenhaltige Rückstände, die sich auf feuchten (nicht getrockneten) Oberflächen absetzen und durch Wasser, Lebensmittel oder Reinigungsmittel (Schaber, Schwämme usw.) verbreitet werden.

Résidus ferreux laissés sur les surfaces humides (non séchées), mis en circulation par l'eau, par les aliments ou par les produits utilisés pour le nettoyage des équipements (grattoirs, pailles de fer, etc.).

Residuos dejados decantar en las superficies húmedas (no secas), llevadas en circulación desde el agua, desde los alimentos o desde los productos utilizados para la limpieza de los aparatos (raspadores, estropajo, etc.).



Iron residue circulated by extraction hoods installed over the appliances (in the form of dust or micro-flakes which are deposited on containers and external surfaces).

Residui ferrosi portati in circolo dalle cappe di aspirazione poste sopra alle apparecchiature (si presentano sotto forma di pulviscolo o microscaglie che si depositano su recipienti e superfici esterne).

Eisenhaltige Rückstände, die durch die über den Geräten angebrachten Abzugshauben verbreitet werden (in Form von Staub oder Mikroflocken, die sich auf Behältern und Außenflächen ablagern).

Résidus ferreux mis en circulation par les hottes d'aspiration placées au-dessus des équipements (ils se présentent sous forme de poussière ou de micro-copeaux qui se déposent sur les récipients et surfaces extérieures).

Residuos ferrosos llevado en circulación desde las campanas de aspiración calculados sobre los aparatos (se presentan bajo la forma de polvo o micro virutas que se depositan en recipientes y superficies externas).



Limescale (found on the less accessible parts of the containers). This prevents the normal heat exchange between the external heating element (or flame), the metal of the container and the food in it, which weakens (stress) the steel in the points or on the surfaces where it builds up.

Calcare (si ritrova nelle parti meno accessibili dei recipienti). Esso impedisce il normale scambio termico fra l'elemento riscaldante esterno (resistenze o fiamma), il metallo del recipiente ed il cibo ivi contenuto, contribuendo ad indebolire (stress) l'acciaio nei punti o nelle superfici dove si è accumulato.

Kalkstein (findet sich in den am schwersten zugänglichen Stellen der Behälter). Er verhindert den normalen Wärmeaustausch zwischen dem externen Heizelement (Heizelemente oder Flamme), dem Metall des Gefäßes und den darin enthaltenen Lebensmitteln und trägt so zur Schwächung (Stress) des Stahls an den Stellen oder Oberflächen bei, an denen er sich angesammelt hat.

Calcaire (se retrouve dans les endroits les moins accessibles des récipients). Il empêche l'échange thermique normal entre l'élément chauffant extérieur (résistances ou flamme), le métal du récipient et les aliments qu'il contient, ce qui contribue à affaiblir (stress) l'acier aux endroits et sur les surfaces où il s'est accumulé.

Cal (se encuentra en las partes menos accesibles de los recipientes). Esto impide el intercambio normal entre el elemento de calefacción externo (resistencias y llamas), el metal del recipiente y la comida incluida en este, contribuyendo a debilitar (estrés) el acero en los puntos o en las superficies donde se ha acumulado.



Chlorine or ammonia-based cleaning products which are not properly rinsed off.

Detergenti a base di cloro o ammoniacca non opportunamente risciacquati.

Reinigungsmittel auf Chlor- oder Ammoniakbasis, die nicht richtig gespült wurden.

Détergents à base de chlore ou d'ammoniac pas bien rincés.

Detergentes a base de cloro o amoniaco no enjuagados adecuadamente.



Build-up or food residue (see limescale). These can accumulate in the less accessible parts of the containers.

Incrostazioni o residui di cibo (v. calcare). Esse possono accumularsi nelle parti meno accessibili dei recipienti.

Verkrustungen oder Lebensmittlrückstände (siehe Kalkstein). Diese können sich an den am schwersten zugänglichen Stellen der Behälter ansammeln.

Incrustations ou résidus d'aliments (voir calcaire). Ils peuvent s'accumuler dans les coins les moins accessibles des récipients.

Incrustaciones o residuos de comida (v. cal). Estos pueden acumularse en las partes menos accesibles de los recipientes.



Salt not dissolved in hot water or the dry residue of evaporated liquids, etc.

Sale non sciolto a caldo o residuo secco di liquidi evaporati, ecc.

Nicht durch Hitze aufgelöstes Salz oder trockener Rückstand von verdampften Flüssigkeiten usw.

Sel non dissous à chaud ou résidu sec de liquides évaporés, etc.

Sal no disuelta o residuo seco de líquidos evaporados, etc.



First use or use of the equipment with dry containers (without the minimum amount of content inside - e.g. the sautéing), which stresses the metal due to overheating.

Messa in funzione o uso delle apparecchiature con i recipienti a secco (senza la minima quantità di contenuto all'interno - es. situazione tipica è la preparazione di soffritti), con conseguente stress del metallo per surriscaldamento.

Inbetriebnahme oder Verwendung von Geräten mit trockenen Behältern (ohne die geringste Menge an Inhalt im Inneren - typische Situation ist z. B. die Zubereitung von angebratenen Lebensmitteln), mit folgendem Stress des Metalls durch Überhitzung.

Mise en marche ou utilisation des équipements avec les récipients à sec (sans la moindre quantité de contenu à l'intérieur - ex. de situation typique : préparation de bases pour sauce), avec en conséquence un stress du métal dû à la surchauffe.

Puesta en funcionamiento o uso del aparato con los recipientes en seco (sin la mínima cantidad de contenido en el interior - ej. Situación típica es la preparación de soffritos), con consiguiente estrés del metal para recalentamiento.

GENERAL INFORMATION AND CLEANING OF METAL SURFACES IN GENERAL

Thorough, daily cleaning of the appliance prevents faults and build-up of layers of grease.

The types of steel used to product professional kitchens are tried and tested and of the highest quality. Their features make them the best materials to use with foodstuffs.

The reason stainless steel is resistant to corrosion is because there is a passive layer which forms on the surface of the metal when it comes into contact with oxygen. The oxygen in the air is sufficient for this purpose. If this passive layer is damaged by mechanical stress or destroyed by chemicals and if the passive layer is can no longer be formed (oxygen isolation), then even the stainless steel can become damaged by corrosion.

GENERELLE ANGABEN UND REINIGUNG VON METALLOBERFLÄCHEN IM ALLGEMEINEN

Eine sorgfältige und tägliche Reinigung des Geräts verhindert Ausfälle und die Ablagerung von Fettschichten.

Die für die Herstellung von professionellen Küchen verwendeten Stähle sind bewährte Materialien von höchster Qualität. Aufgrund ihrer Eigenschaften sind sie die idealen Materialien für die Verwendung mit Lebensmitteln.

Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit der rostfreien Stähle ist eine Passivschicht, die sich auf der Oberfläche des Metalls bildet, wenn es mit Sauerstoff in Berührung kommt. Hierzu ist der in der Luft enthaltene Sauerstoff ausreichend. Wird diese Passivschicht durch mechanische Beanspruchung beschädigt oder chemisch zerstört und wird die Neubildung der Passivschicht verhindert (Isolierung gegen Sauerstoff), so kann auch rostfreier Stahl Korrosionsschäden erleiden.

GENERALIDADES Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES METÁLICAS EN GENERAL

Una limpieza cuidadosa y cotidiana del aparato previene averías y el depósito de capas de grasa.

Los aceros utilizados para la producción de cocinas profesionales son materiales experimentales y de muy alta calidad. Por sus características estos son los materiales ideales para el uso con sustancias alimentarias.

La razón para la resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables es una capa pasiva que se forma en la superficie del metal al entrar en contacto con el oxígeno. Para este fin basta con el oxígeno contenido en el aire. En esta capa pasiva se daña por sollicitaciones mecánicas o se destruye químicamente y se impide la nueva formación de la capa pasiva (aislamiento del oxígeno) entonces incluso el acero inoxidable puede sufrir daños por corrosión.

GENERALITÀ E PULIZIA DI SUPERFICI METALLICHE IN GENERE

Una pulizia accurata e quotidiana dell'apparecchio previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di cucine professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

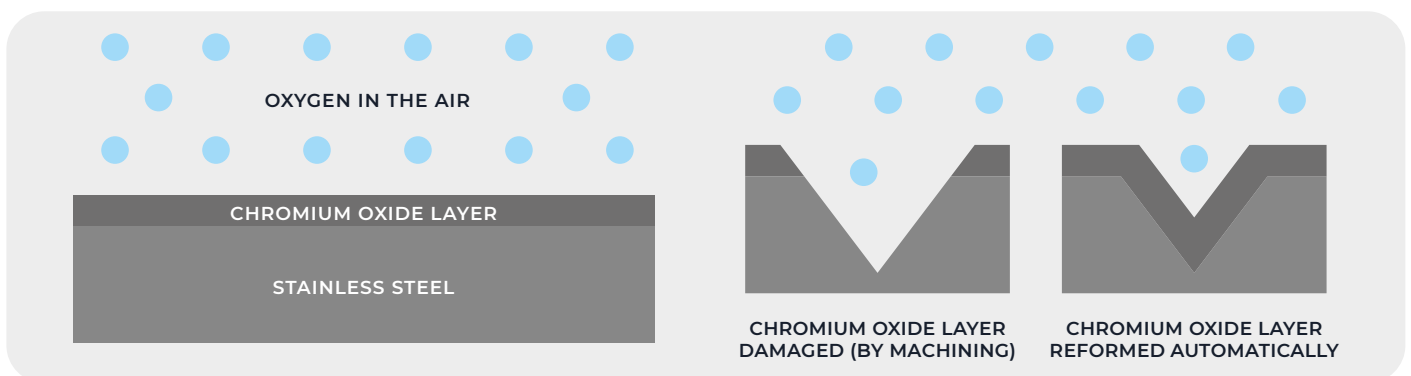
La ragione per la resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene leso per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET NETTOYAGE DE SURFACES MÉTALLIQUES EN GÉNÉRAL

Un nettoyage soigné et quotidien de l'appareil prévient les pannes et le dépôt de couches de graisse.

Les aciers utilisés pour la production de cuisines professionnelles sont des matériaux éprouvés et de très grande qualité. En raison de leurs caractéristiques, ce sont les matériaux idéals pour être utilisés avec des denrées alimentaires.

La raison de la résistance à la corrosion des aciers inoxydables est une couche passive qui se forme sur la surface du métal au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit. Si cette couche passive est détériorée par des sollicitations mécaniques ou détruite chimiquement, et si la nouvelle formation de la couche passive (isolation par l'oxygène), l'acier inoxydable peut lui-aussi subir des dommages dû à la corrosion.






































TIPS SUGGERIMENTI / EMPFEHLUNGEN/ SUGGESTIONS / SUGERENCIAS

- **The surfaces must be kept clean, guaranteeing contact with air.** / Le superfici vanno mantenute pulite, garantendo il contatto con l'aria. / Die Oberflächen müssen sauber gehalten werden und den Kontakt mit der Luft gewährleisten. / Les surfaces sont maintenues propres, en garantissant le contact avec l'air. / Las superficies se mantienen limpias, garantizando el contacto con el aire.
- **To remove limescale, use suitable products or a diluted acetic acid solution.** / Per togliere il calcare utilizzare prodotti idonei o una soluzione diluita di acido acetico. / Verwenden Sie zum Entfernen von Kalkstein geeignete Produkte oder eine verdünnte Lösung von Essigsäure. / Pour éliminer le calcaire, utilisez des produits adéquats ou une solution diluée d'acide acétique. / Para quitar la cal utilice productos idóneos o una solución diluida de acero acético.
- **"Mild cleaning" can be performed with a mild solution of washing up liquid. After cleaning, rinse with clean water and dry with a clean cloth.** / È possibile una "Piccola pulizia" con una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia risciacquare con acqua fresca ed asciugare con straccio pulito. / Es ist eine "leichte Reinigung" mit einer milden Lösung von Geschirrspülmittel möglich. Nach der Reinigung mit frischem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. / Un « Petit nettoyage » est possible avec une solution délicate de nettoyant vaisselle. Après le nettoyage, rincez à l'eau fraîche et séchez avec un chiffon propre. / Es posible una "Pequeña limpieza" con una solución blanda de detergente para vajillas. Después de la limpieza enjuague con agua fresca y seque con un trapo limpio.
- **Do not wash the appliance with pressurised water jets.** / Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione. / Waschen Sie das Gerät nicht mit Druckwasserstrahlen. / Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau sous pression. / No lave el aparato con chorros de agua en presión.
- **Avoid detergents containing abrasive powders or bleach of any kind.** / Evitare detersivi contenenti polveri abrasive o candeggianti di qualsiasi genere. / Vermeiden Sie Reinigungsmittel, die Scheuerpulver oder Bleichmittel jeglicher Art enthalten. / Évitez les détergents contenant des poudres abrasives ou blanchissantes en tout genre. / Evite detergentes que contengan polvos abrasivos o lejía de cualquier tipo.
- **If not used for long periods, leave the appliance uncovered so air can freely access the inner metal surfaces.** / Nei periodi di inutilizzo, tenere scoperti gli apparecchi affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne. / Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, lassen Sie es offen, damit die Luft ungehindert an die inneren Metallflächen gelangen kann. / Pendant les périodes d'inutilisation, laissez les appareils découverts pour que l'air puisse librement accéder aux surfaces métalliques intérieures. / En los periodos de inutilidad, mantenga sin tapa los aparatos para que el aire pueda acceder libremente en las superficies metálicas internas.
- **Stainless must not remain in contact with concentrated acids for prolonged periods (mustard, vinegar, salt, etc.).** / L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati (senape, aceto, sale, ecc.). / Rostfreier Stahl darf nicht über längere Zeit mit konzentrierten Säuren (Senf, Essig, Salz usw.) in Kontakt kommen. / L'acier INOX ne doit pas rester au contact prolongé avec des acides concentrés (moutarde, vinaigre, sel, etc.). / El acero INOX no debe permanecer en contacto por periodos largos con ácidos concentrados (mostaza, vinagre, sal, etc.).
- **Avoid prolonged contact of stainless steel with normal iron steel.** / Evitare contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. / Vermeiden Sie einen längeren Kontakt von rostfreiem Stahl mit normalem Eisenstahl. / Évitez tout contact prolongé de l'acier INOX avec de l'acier normal au fer. / Evite contactos prolongados del acero INOX con acero de hierro normal.
- **Secondary corrosion spots must be removed immediately with a mild abrasive (exceptionally) or with fine sandpaper. Badly corroded areas can be eliminated with a 5% oxalic acid solution.** / Punti di corrosione secondaria vanno eliminati immediatamente con un blando abrasivo (eccezionalmente) o con carta vetrata fine. Zone di forte corrosione possono essere eliminate con una soluzione di acido ossalico al 5%. / Geringfügige Korrosionsspuren sollten sofort mit einem milden Schleifmittel (ausnahmsweise) oder feinem Schleifpapier entfernt werden. Bereiche mit starker Korrosion können mit einer 5%igen Oxalsäurelösung entfernt werden. / Les points de corrosion secondaire doivent être immédiatement éliminés avec un détergent abrasif (exceptionnellement) délicat ou avec du papier de verre fin. Les zones très corrodées peuvent être éliminées avec une solution d'acide oxalique à 5%. / Puntos de corrosión secundaria deben eliminarse inmediatamente con un blando abrasivo (excepcionalmente) o con papel de lija fina. Zonas de corrosión fuerte pueden ser eliminadas con una solución de ácido oxálico al 5%.
- **Do not use sharp objects.** / Non utilizzare oggetti appuntiti. / Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. / N'utilisez pas d'objets pointus. / No utilice objetos puntiagudos.

THE EFFECT OF OTHER SUBSTANCES ON STEEL

COME SI COMPORTA L'ACCIAIO CON ALTRE SOSTANZE / WIE SICH STAHL MIT ANDEREN SUBSTANZEN VERHÄLT / COMMENT SE COMPORTE L'ACIER AVEC D'AUTRES SUBSTANCES / CÓMO SE COMPORTA EL ACERO CON OTRAS SUSTANCIAS

	Stainless steel AISI 430	Stainless steel AISI 304	Stainless steel AISI 316
HYDROCHLORIC ACID (all concentrations) ACIDO CLORIDRICO (tutte le concentrazioni) SALZSÄURE (alle Konzentrationen) ACIDE CHLORHYDRIQUE (toutes les concentrations) ÁCIDO CLORHÍDRICO (todas las concentraciones)			
HYDROFLUORIC ACID (all concentrations) ACIDO FLUORIDRICO (tutte le concentrazioni) FLUORWASSERSTOFFSÄURE (alle Konzentrationen) ACIDE FLUORYDRIQUE (toutes les concentrations) ÁCIDO FLUORHÍDRICO (todas las concentraciones)			
MURIATIC ACID (commercial hydrochloric) ACIDO MURIATICO (cloridrico commerciale) CHLORWASSERSTOFF (handelsübliche Salzsäure) ACIDE MURIATIQUE (acide chlorhydrique dans le commerce) ÁCIDO MURIÁTICO (clorhídrico comercial)			
NITRIC ACID up to 10% at 80°C ACIDO NITRICO fino a 10% a 80°C SALPETERSÄURE bis 10% bei 80 °C ACIDE NITRIQUE jusqu'à 10% à 80°C ÁCIDO NÍTRICO hasta el 10% a 80°C			
FUMING SULPHURIC ACID (oleum) 50°C ACIDO SOLFORICO FUMANTE (oleum) 50°C DAMPFENDE SCHWEFELSÄURE (Oleum) 50 °C ACIDE SULFURIQUE FUMANT (oleum) 50°C ÁCIDO SULFÚRICO FUMANTE (óleum) 50°C			
TURPENTINE ACQUA RAGIA TERPENTIN WHITE SPIRIT AGUARRÁS			
ALCOHOL ALCOOL ALKOHOL ALCOOL ALCOHOL			
BENZENE BENZINA BENZIN ESSENCE GASOLINA			
SODIUM BICARBONATE (all concentrations) BICARBONATO DI SODIO (tutte le concentrazioni) NATRIUMHYDROGENKARBONAT (alle Konzentrationen) BICARBONATE DE SOUDE (toutes les concentrations) BICARBONATO DE SODIO (todas las concentraciones)			
BLEACH CANDEGGINA CHLORBLEICHE EAU DE JAVEL LEJÍA			
SODIUM CARBONATE (solvay soda) up to 20% CARBONATO DI SODIO (soda solvay) fino a 20% NATRIUMKARBONAT (Soda) bis 20% SOUDE (sel solvay) jusqu'à 20% CARBONATO DE SODIO (soda solvay) hasta el 20%			

THINNERS (acetone, toluol, etc.)

DILUENTI (acetone, toluolo, ecc.)
 VERDÜNNUNGSMITTEL (Aceton, Toluolo, usw.)
 DILUANTS (acétone, toluène, etc.)
 DILUYENTES (acetona, tolueno, etc.)

**DAMP CHLORINE GAS**

GAS DI CLORO UMIDO
 FEUCHTES CHLORGAS
 GAZ DE CHLORE HUMIDE
 GAS DE CLORO HÚMEDO

**SOAP**

SAPONE
 SEIFE
 SAVON
 JABÓN

**CAUSTIC SODA up to 20%**

SODA CAUSTICA fino a 20%
 ÄTZNATRON bis 20%
 SOUDE CAUSTIQUE jusqu'à 20%
 SOSA CÁUSTICA hasta el 20%

**COPPER SULPHATE 10%**

SOLFATO DI RAME 10%
 KUPFERSULFAT 10%
 SULFATE DE CUIVRE 10%
 SULFATO DE COBRE 10%

**SOLVENTS (triethylene, benzol, etc.)**

SOLVENTI (trielina, benzolo, ecc.)
 LÖSEMITTEL (Trichloräthylen, Benzol, usw.)
 SOLVANTS (trichloréthylène, benzène, etc.)
 SOLVENTES (tricloroetileno, benceno, etc.)

**PAINTS**

VERNICI
 LACKE
 VERNIS
 PINTURAS

**SYMBOLS / SIMBOLI / SYMBOLES / SYMBOLE / SÍMBOLOS****When correctly used, there is no danger of corrosion.**

Se in condizioni corrette di impiego, non esistono pericoli di corrosione.
 Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'existe pas de risque de corrosion.
 Keine Korrosionsgefahr bei richtiger Verwendung.
 Si se emplea en condiciones correctas de uso, no existen peligros de corrosión.

**More or less marked risk of corrosion: always check the instructions for use.**

Possibilità di corrosione più o meno marcata: è necessario verificare le condizioni di impiego.
 Risque de corrosion plus ou moins marquée: il est nécessaire de contrôler les conditions d'utilisation.
 Mehr oder weniger markante Korrosionsmöglichkeit: Verwendungsbedingungen überprüfen.
 Posibilidad de corrosión más o menos marcada: es necesario verificar las condiciones de uso.

**Severe corrosion: do not use.**

Marcati fenomeni corrosivi: non utilizzare.
 Phénomènes de corrosion marqués: ne pas utiliser.
 Markante Korrosionserscheinungen: nicht verwenden.
 Fenómenos marcados corrosivos: no utilizar.

The percentage concentrations indicated refer to the weight of the pure substance, diluted in water.

The temperature considered is room temperature, unless otherwise indicated.

Le percentuali delle concentrazioni indicate si riferiscono ai pesi della sostanza allo stato puro, diluita in acqua.

Come temperatura si considera quella ambiente, salvo indicazioni contrarie.

La concentration indiquée se réfère au poids de la substance à l'état pur, diluée dans l'eau.

La température de référence est la température ambiante, sauf indication contraire.

Die %-Anteile der angegebenen Konzentrationen beziehen sich auf das Gewicht der Substanz in reinem Zustand, in Wasser verdünnt.

Temperaturangaben immer in Raumtemperatur, soweit nicht anders angegeben.

Los porcentajes de las concentraciones indicadas se refieren a los pesos de la sustancia al estado puro, diluida en agua.

Como temperatura se considera la temperatura ambiente, salvo indicaciones diferentes.

CLEANING PRODUCTS

There are specific products supplied by various detergent and cleaning materials companies, which are used to clean and protect the surface of stainless steel after cleaning (e.g. Polish Cleaner, Cerfact 200, Brillo Inox, etc.).

An acid-based rust-stain remover, specific ally for stainless steel that has proven to be very effective in our opinion is: OAKITE 31A.

Companies which produce steel cleaning products are: HENKEL, SOILAX, JOHNSON WAX PROFESSIONAL, LEVEL, BENCKISER.

PRODOTTI PER LA PULIZIA

Esistono prodotti specifici forniti dalle varie ditte di detersivi e materiali per la pulizia, che servono a pulire e proteggere la superficie dell'acciaio inox dopo la pulizia (es. Polish Cleaner, Cerfact 200, Brillo Inox ecc.).

Un disossidante a base acida, per togliere macchie di ruggine, specifico per l'acciaio inox che si è dimostrato a nostro avviso molto efficace è: l'OAKITE 31A.

Aziende che producono prodotti per la pulizia dell'acciaio sono: HENKEL, SOILAX, JOHNSON WAX PROFESSIONAL, LEVEL, BENCKISER.

PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG

Es gibt spezielle Produkte, die von verschiedenen Wasch- und Reinigungsmittelherstellern angeboten werden, um die Oberfläche von rostfreiem Stahl nach der Reinigung zu pflegen und zu schützen (z.B. Polish Cleaner, Cerfact 200, Brillo Inox, etc.).

Ein Desoxidationsmittel auf Säurebasis zur Entfernung von Rostflecken speziell für rostfreien Stahl, das sich unserer Meinung nach sehr gut bewährt hat, ist OAKITE 31A.

Unternehmen, die Produkte zur Reinigung von Stahl herstellen, sind: HENKEL, SOILAX, JOHNSON WAX PROFESSIONAL, LEVEL, BENCKISER.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Il existe des produits spécifiques fournis par les différentes entreprises de détergents et de matériels de nettoyage, qui servent à nettoyer et protéger la surface de l'acier inox après le nettoyage (ex. Polish Cleaner, Cerfact 200, Brillo Inox etc.).

Un dérouillant à base d'acide, pour retirer les taches de rouille spécifique pour l'acier inox, qui s'est démontré à notre avis très efficace est : l'OAKITE 31A.

Les entreprises qui produisent des produits de nettoyage de l'acier sont : HENKEL, SOILAX, JOHNSON WAX PROFESSIONAL, LEVEL, BENCKISER.

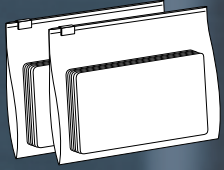
PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA

Existen productos específicos proporcionados por las varias empresas de detergentes y materiales para la limpieza, que sirven para limpiar y proteger la superficie del acero inox después de la limpieza (ej. Polish Cleaner, Cerfact 200, Brillo Inox etc.).

Un desoxidante con base ácida, para quitar manchas de óxido, específico para el acero inox que se ha demostrado muy eficaz es: el OAKITE 31A.

Empresas que producen productos para la limpieza del acero son: HENKEL, SOILAX, JOHNSON WAX PROFESSIONAL, LEVEL, BENCKISER.





M09511

STAINLESS STEEL TREATMENT KIT

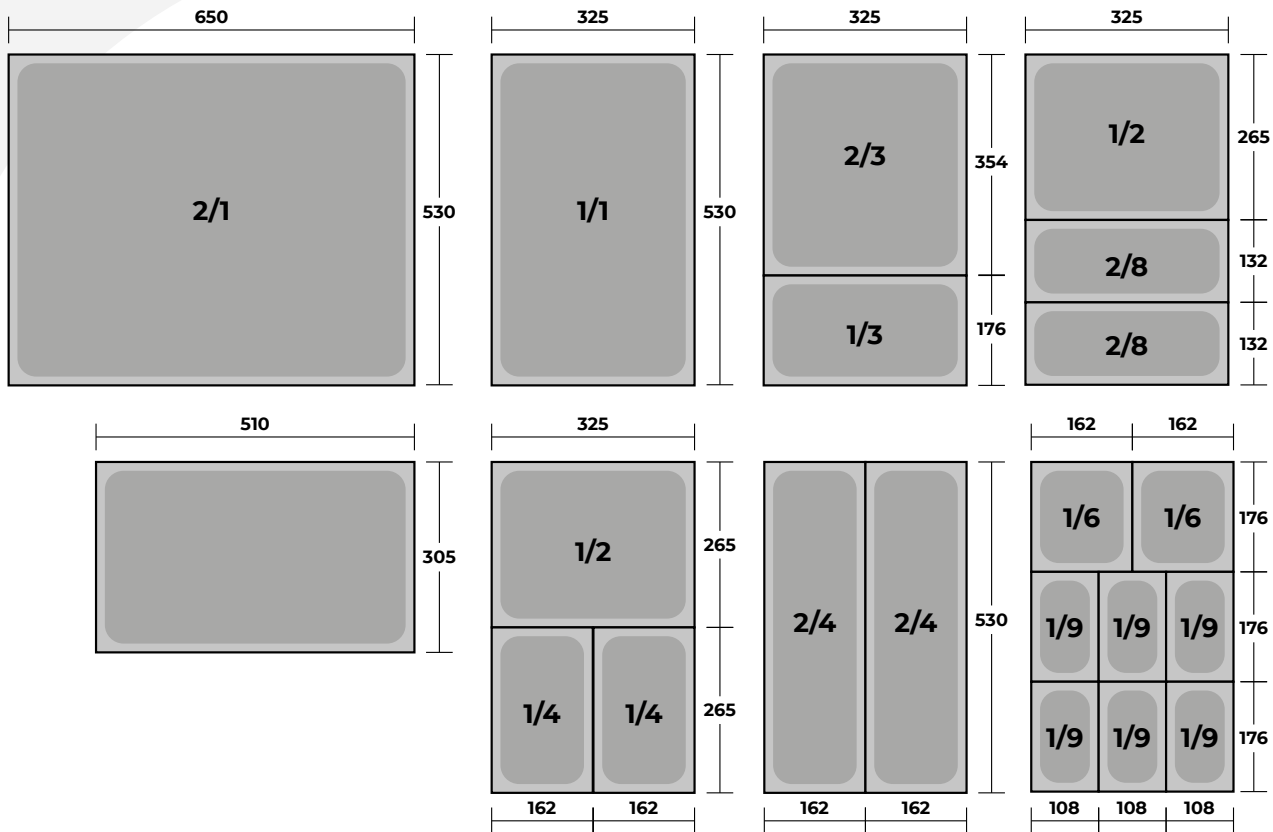
KIT RIPRISTINO ACCIAIO INOX
EDELSTAHL REINIGUNGS UND PFLEGESET
KIT NETTOYAGE ACIER INOX
KIT RESTABLECIMIENTO ACERO INOXIDABLE

€ 105,00



NEW PRODUCTS COMING SOON!





🇬🇧 Gastronorm is a standard system of measures in the catering sector, regulated by the EN 631 standard, which uses universal standard dimensions for containers, trays, trays and equipment such as ovens, refrigerators, cabinets, bain-marie trolleys, buffet exhibitors.

The gastronorm system makes it possible to use the individual elements supplied by different manufacturers without having to redo adaptations or modifications. The same GN1 / 1 gastronorm tray can be easily used in an GN1 / 1 refrigerator, in an GN1 / 1 oven, in an exhibitor or GN1 / 1 cabinet, in a GN1 / 1 prearranged trolley.

🇮🇹 Gastronorm è un sistema standard di misure nel settore della ristorazione, regolamentato dalla norma EN 631, che utilizza dimensioni standard universali per contenitori, vassoi, teglie e attrezzature come forni, frigoriferi, armadi, carrelli bagnomaria, espositori buffet.

Il sistema gastronorm permette di utilizzare i singoli elementi forniti anche da produttori diversi senza bisogno di rifare adattamenti o modifiche. La stessa bacinella gastronorm GN1/1 può essere facilmente utilizzata in un frigorifero GN1/1, in un forno GN1/1, in un espositore o armadio GN1/1, in un carrello predisposto GN1/1.

🇩🇪 Gastronorm ist ein durch die EN 631 geregeltes Standardmaßsystem für das Gaststättengewerbe, das universelle Standardmaße für Behälter, Bleche und Geräte wie Öfen, Kühlschränke, Schränke, Bain-Marie-Wagen und Buffettheken verwendet.

Das Gastronorm-System ermöglicht die Verwendung von Einzelelementen verschiedener Hersteller, ohne dass Anpassungen oder Änderungen erforderlich sind. Der gleiche Behälter Gastronorm GN1/1 kann problemlos in einem Kühlschrank GN1/1, in einem Backofen GN1/1, in einer Vitrine oder einem Schrank GN1/1, in einem Wagen GN1/1 verwendet werden.

🇫🇷 Gastronorm est un système de mesures standard dans le secteur de la restauration, régi par la norme EN 631, qui utilise des dimensions standard universelles pour les récipients, plateaux, plateaux et équipements tels que fours, réfrigérateurs, armoires, chariots bain-marie, exposants buffet.

Le système gastronorm permet d'utiliser les éléments individuels fournis par différents fabricants sans avoir à refaire des adaptations ou des modifications. Le même bac gastronorme GN1 / 1 peut être facilement utilisé dans un réfrigérateur GN1 / 1, dans un four GN1 / 1, dans un exposant ou dans une armoire GN1 / 1, dans un chariot GN1 / 1 préarrangé.

🇪🇸 GN es un estándar de medidas en el sistema de catering, reguladas por la norma EN 631, que utiliza tamaño estándar universal para contenedores, bandejas, sartenes y equipos tales como hornos, refrigeradores, armarios, baño de carros agua, expositores de buffet.

El sistema Gastronorm ejecuta los elementos individuales, incluso de diferentes fabricantes sin la necesidad de volver a hacer adaptaciones o ajustes. La misma cuenca Gastronorm GN1 / 1 se puede utilizar fácilmente en un refrigerador GN1 / 1, en un horno GN1 / 1, en una vitrina o GN1 / 1, en un carro predisposto GN1 / 1.

The abbreviation GN is the abbreviation of Gastronorm. / La sigla GN è l'abbreviazione di Gastronorm. / GN ist eine Abkürzung für Gastronorm. / L'abréviation GN est l'abréviation de Gastronorm. / La abreviatura GN es la abreviatura de Gastronorm.

The Gastronorm measurements expressed in millimeters are: / Le misure Gastronorm espresse in millimetri sono: / Die in Millimetern ausgedrückten Gastronorm-Maße sind: / Les mesures de Gastronorm exprimées en millimètres sont: / Las medidas Gastronorm expresadas en milímetros son:

GN2/1 : 650 × 530 mm

GN1/1 : 530 × 325 mm

GN2/3 : 354 × 325 mm

GN2/4 : 530 × 162 mm

GN2/8 : 325 × 132 mm

GN1/2 : 325 × 265 mm


GN1/3 : 325 × 176 mm

GN1/4 : 265 × 163 mm

GN1/6 : 176 × 162 mm


GN1/9 : 108 × 176 mm



 The Gastronorm GN 1/1 measurement is conventionally recognized as the standard basic measurement. And in relation to this basic measure there are multiples such as GN 2/1, or submultiples such as GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.


For gastronorm containers the available depths are 10mm, 20mm, 40mm, 65mm, 100mm, 150mm and 200mm.

Containers, basins, trays, trays, trays for professional use in the restaurant built in suitable materials not only for cooking, but for storage, display, transport.

 La misura Gastronorm GN 1/1 è convenzionalmente riconosciuta come la misura base standard. E in relazione a questa misura base esistono poi multipli come il GN 2/1, oppure sottomultipli come GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.


Per i contenitori gastronorm le profondità disponibili sono 10mm, 20mm, 40mm, 65mm, 100mm, 150mm e 200mm.

Contenitori, bacinelle, vasche, vassoi, teglie per uso professionale nella ristorazione costruiti in materiali idonei non solo per la cottura, ma per la conservazione, l'esposizione, il trasporto.

 Das Gastronorm-Maß GN 1/1 wird üblicherweise als Standard-Grundmaß anerkannt. In Bezug auf dieses Grundmaß gibt es Vielfache wie GN 2/1 oder Untervielfache wie GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.


Für Gastronorm-Behälter sind die Tiefen 10 mm, 20 mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm und 200 mm erhältlich.

Behälter, Schüsseln, Wannen, Schalen, Bleche für den professionellen Einsatz in der Gastronomie aus Materialien, die nicht nur zum Kochen, sondern auch zur Aufbewahrung, Auslage und zum Transport geeignet sind.

 La mesure Gastronorm GN 1/1 est classiquement reconnue comme mesure de base standard. Et en relation avec cette mesure de base, il y a des multiples tels que GN 2/1, ou des sous-multiples tels que GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.

Pour les conteneurs gastronorm, les profondeurs disponibles sont 10mm, 20mm, 40mm, 65mm, 100mm, 150mm et 200mm.

Conteneurs, bassins, plateaux, plateaux, plateaux à usage professionnel dans le restaurant construit dans des matériaux appropriés non seulement pour la cuisine, mais pour le stockage, l'affichage, le transport.

 La medición Gastronorm GN 1/1 se reconoce convencionalmente como la medición básica estándar. Y en relación con esta medida básica, entonces hay múltiplos como el GN 2/1, o submúltiplos como GN 1/2, 1/3, GN 1/4, 1/6, GN 1/9.

Para profundidades de contenedores Gastronorm disponibles son 10 mm, 20 mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm y 200 mm.

Contenedores, bandejas, bañeras, platos, bandejas para uso profesional en la restauración hecha de materiales adecuados no sólo para cocinar, sino para el almacenamiento, exposición, transporte.

TERMS AND CONDITIONS

- 1. ORDER PROPOSAL AND CONFIRMATION:** The customer requests the products by submitting an order proposal. The company replies to the request by sending the order confirmation containing the details of the goods to be supplied and the other conditions. The contract is considered to be stipulated when the order confirmation prepared by the company and signed by the customer arrives at the domicile of the seller within 48 hours from the date in which the confirmation was sent to the customer. If, prior to shipment of the goods ordered, variations should be made to the purchase costs resulting from added customs charges and/or taxes or from monetary devaluation, the company shall be entitled to modify the prices referred to in the order confirmation, giving notice thereof to the buyer. If the latter does not intend to accept the new prices, the original proposal shall be deemed void only in relation to the articles covered by the variation in question, without any right of the proposing buyer to receive compensation or indemnification of any sort.
- 2. PRICES:** The prices, unless otherwise agreed, shall be those listed in the current price list and are to be understood ex-works.
- 3. PAYMENT:** Payments must be made according to the method and terms agreed herein. No late payments are admissible, even if the buyer deems to be entitled to claims or rights. Upon the first non- or late payment of an instalment agreed in the contract, the buyer automatically loses the benefit of the term and the company can take action at its unchallengeable discretion to either collect the unpaid sum or the entire residual difference. In the case of deferred payment with bank receipts or other method of payment, the buyer shall be required to pay the processing fees charged to the company by the banking institution.
- 4. INTEREST:** In case of delayed payment, the company shall charge the buyer default interest due by law and any banking fees paid.
- 5. DELIVERY TERMS:** The terms of delivery indicated in the order confirmations are only indicative, not binding and do not include transportation time. Acts of God (lack of electricity, raw materials, transportation means, etc.) and any administrative irregularities committed by the buyer (failure hitherto to comply with the payment deadlines, etc.) authorise the company to postpone, terminate and/or cancel deliveries. The company shall not incur any liability in the event of shipment of the goods past the agreed terms. The company shall notify the customer when the goods are delivered to the carrier. Any special requests concerning the delivery must be submitted to the company within 12 hours of delivery notice and must be specifically approved by the seller, which has the right to charge any additional costs for their provision. If the buyer does not collect the goods within 30 days from the expiry of the term stated in the order, the seller shall be entitled to consider the contract as lawfully terminated, pursuant to art. 1456 of the Italian civil code, or to sell the goods by means of a bailiff, according to the procedure and forms of art. 1515 of the Italian civil code, without prejudice to the right to take action in order to collect the price of sale and, in any case, file request for the compensation of damages.
- 6. TRANSPORT:** The goods are loaded and transported at the buyer's risk, even in case of supplies made „ex-works“. Any loss or damage to the materials shipped are always borne by the recipient, who must request compensation of damages to the carrier. In case of special delivery requirements with hydraulic lift or in poorly accessible areas (to be specified always at the time of order), the company shall apply additional surcharges, depending on the given case.
- 7. WARRANTY:** The company guarantees the products sold for one (1) year from the date of delivery, provided that proper use is made thereof. The warranty is limited to repairs or replacements of defective parts ex-works for material or manufacturing flaws verified and acknowledged by the company. Replaced parts shall remain the property of the company. The cost of labour for repairs and costs incurred by the company for staff transfers shall be borne by the customer, as well as the cost of shipping and transportation. All other compensation is excluded, and the customer is by no means entitled to file claims for direct and/or indirect damages of any nature and kind. The warranty does not cover electrical parts, consumables, or anything that may be damaged by misuse, negligence and improper manoeuvres. The warranty is void if the buyer is not up-to-date with payments and in the event of repaired products disassembled or modified without authorisation.
- 8. COMPETITION AND TRANSFER OF RIGHTS:** The buyer agrees to sell the goods at the point of sale indicated in the order confirmation and not to transfer the goods purchased to another retailer without prior and specific consent in writing of the seller. In the event of default, the company reserves the right to stop any further supply, without prejudice to its right to receive compensation for the damage suffered. In any case, transfer of the contract for any reason whatsoever by the buyer, including those contemplated by art. 2558 of the Italian civil code, shall be considered valid reason for lawful termination of the contract of sale with the buyer.
- 9. PLACE OF JURISDICTION:** The contract concluded in accordance with these terms and conditions shall be governed by Italian law. Any disputes concerning the supplies shall be settled exclusively by the Court of Treviso.

Condizioni Generali di Vendita


- 1. PROPOSTA D'ORDINE E CONFERMA:** Il cliente richiede i prodotti mediante proposta d'ordine. L'Azienda risponde alla richiesta inviando la conferma d'ordine contenente i dettagli della merce da fornire e le altre condizioni. Il contratto si considera concluso al momento in cui la conferma d'ordine predisposta dall'Azienda e sottoscritta dal cliente perviene al domicilio della venditrice entro 48h. dalla data di invio al cliente. Qualora, prima della spedizione dei beni ordinati, dovessero intervenire variazioni dei costi di acquisto conseguenti a maggiori oneri doganali e/o fiscali oppure a svalutazione monetaria, l'Azienda avrà la facoltà di modificare i prezzi di cui alla conferma d'ordine, dandone comunicazione all'acquirente. Qualora quest'ultimo non intenda accettare i nuovi prezzi, l'originaria proposta si intenderà priva di ogni effetto soltanto in relazione agli articoli interessati dalla variazione stessa, senza alcun diritto del proponente acquirente al risarcimento o indennità di sorta.
- 2. PREZZI:** I prezzi, se non diversamente concordati, saranno quelli riportati dal vigente listino e sono da intendersi franco nostro stabilimento.
- 3. PAGAMENTO:** Il pagamento deve essere effettuato nei modi e nei termini concordati. Non sono ammissibili ritardi nei pagamenti anche se il compratore ritiene di poter vantare reclami o diritti. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta in contratto, l'acquirente perde automaticamente il beneficio del termine e l'Azienda può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con ricevute bancarie o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'Azienda dall'istituto di credito.
- 4. INTERESSI:** In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.
- 5. TEMPI DI CONSEGNA:** I termini di consegna indicati nelle conferme d'ordine sono soltanto indicativi, mai impegnativi e non comprendono i tempi del trasporto. Eventi di forza maggiore (mancanza di energia elettrica, materie prime, mezzi di trasporto ecc.) ed eventuali irregolarità amministrative del compratore (mancato rispetto delle precedenti scadenze di pagamento pattuite, ecc) autorizzano l'Azienda a ritardare, interrompere e/o annullare le forniture. L'Azienda non incorre in alcuna responsabilità in caso di spedizione della merce oltre i termini convenuti. L'Azienda comunica al cliente il momento in cui la merce viene consegnata al trasportatore. Eventuali particolari richieste riguardo alla consegna devono pervenire alla Venditrice entro 12 ore dalla comunicazione di spedizione e dovranno ottenere specifica approvazione della venditrice, la quale avrà facoltà di addebitare eventuali costi aggiuntivi. Ove l'acquirente non proceda al ritiro della merce entro 30 giorni dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, la venditrice potrà far dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., ovvero far vendere la merce stessa a mezzo di ufficiale giudiziario nei modi e forme di cui all'art. 1515 c.c., restando impregiudicata l'azione per l'integrazione del prezzo e, in ogni caso, quella del risarcimento del danno.
- 6. TRASPORTO:** La merce viene caricata e trasportata a rischio del compratore anche in caso di forniture effettuate "franco destino". Eventuali smarrimenti o danni al materiale sono sempre a carico del destinatario, che deve richiederne il risarcimento al trasportatore. In caso di particolari necessità di consegna con sponda idraulica o in zone disagiate (da prenotare sempre all'atto dell'ordine) verranno addebitati importi supplementari a seconda del caso.
- 7. GARANZIA:** L'Azienda garantisce i prodotti venduti per un (1) anno da data della consegna, considerando un utilizzo appropriato. La garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione franco stabilimento dei pezzi difettosi per accertato difetto del materiale o di lavorazione. Le parti sostituite restano di proprietà dell'Azienda. Il costo della mano d'opera per la riparazione e le trasferte del personale dell'Azienda sono a carico del cliente, così come le spese di spedizione e trasporto. Ogni altro indennizzo è escluso né potranno essere reclamati danni diretti e/o indiretti di qualsiasi natura e specie. Sono escluse le parti elettriche, materiali da consumo, o tutto ciò che risulti avariato per cattivo uso, imperizia e manovre di utilizzo non corrette. La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti riparati smontati o modificati senza autorizzazione.
- 8. CONCORRENZA E CESSIONE DEI DIRITTI:** L'acquirente si impegna a vendere la merce nel punto vendita indicato nella conferma d'ordine e a non cedere i beni acquistati ad altro rivenditore se non previa e specifica autorizzazione scritta della venditrice. In caso di inadempimento l'Azienda si riserva di interrompere ogni ulteriore fornitura, fermo restando il diritto al risarcimento dei danni subiti. È considerato comunque motivo di risoluzione di diritto del contratto la cessione del contratto a qualsiasi titolo da parte dell'acquirente, ivi compreso quello previsto dall'art. 2558 c.c
- 9. FORO COMPETENTE:** Il contratto concluso ai sensi delle condizioni generali è regolato dalla Legge Italiana. Per qualsiasi controversia relativa alle forniture, sarà competente in via esclusiva il foro Foro Giudiziario di Treviso.

- 1. KAUFANGEBOT UND BESTÄTIGUNG:** Der Kunde fragt die Produkte durch ein Kaufangebot an. Das Unternehmen reagiert auf die Anfrage mit der Zusendung einer Auftragsbestätigung, die alle Einzelheiten der zu liefernden Waren und sonstigen Bedingungen enthält. Der Vertrag gilt als abgeschlossen, sobald die Auftragsbestätigung von Das Unternehmen vorbereitet und von dem Kunden unterzeichnet wurde, dieser muss dafür innerhalb von 48 Stunden nach dem Erhalt der Zusendung den Hauptsitz des Verkäufers aufsuchen. Wenn, vor dem Versand der bestellten Ware, Veränderungen der Kaufkosten, aufgrund zusätzlicher Zölle und/oder Steuern oder der Geldentwertung auftreten sollten, hält sich Das Unternehmen das Recht vor, die Preise der Auftragsbestätigung, mit entsprechender Benachrichtigung des Käufers, zu ändern. Sollte der Käufer die neuen Preise nicht akzeptieren, so ist das ursprüngliche Angebot, ausschließlich in Bezug auf die Artikel die von der Änderung betroffen sind, ohne jeden Anspruch auf Ersatz oder Entschädigung, als nichtig anzusehen.
- 2. PREISE:** Die Preise, sofern nicht anders vereinbart, entsprechen denen der aktuellen Preisliste und sind ab Werk zu verstehen.
- 3. ZAHLUNG:** Die Zahlung erfolgt gemäß den vereinbarten Bedingungen. Es wird keine verspäteten Zahlung erlaubt, auch wenn der Käufer glaubt, er könne über Ansprüche oder Rechte verfügen. Bei der ersten Nichtzahlung oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate, verliert der Käufer automatisch die Fristbegünstigung und Das Unternehmen kann für die Rückforderung des nicht bezahlten Betrags oder für die vollständige Restdifferenz entsprechende Maßnahmen ergreifen. Im Falle eines Zahlungsaufschubs mit Depotscheinen oder anderen Zahlungsmitteln, werden die Bankkosten für Das Unternehmen von dem Käufer erhoben.
- 4. INTERESSEN:** Im Falle des Zahlungsverzugs werden gesetzlich vorgesehene Verzugszinsen auferlegt und die anfallenden Bankgebühren in Rechnung gestellt.
- 5. LIEFERZEITEN:** Die in den Auftragsbestätigungen angegebenen Lieferbedingungen sind nur indikativ, nicht verbindlich und enthalten nicht die Lieferzeiten. Ereignisse höherer Gewalt (Strom- oder Rohstoffmangel, Transport, etc.) und Unregelmäßigkeiten in der Verwaltung des Käufers (vorherige Nichteinhaltung der Zahlungsfristen usw.) erlauben Das Unternehmen die Lieferungen zu verschieben, zu stoppen und/oder zu stornieren. Das Unternehmen haftet in keinem Fall für die verspätete Versendung der vereinbarten Ware. Das Unternehmen informiert den Kunden, sobald die Ware an die Transportfirma übergeben wurde. Besondere Wünsche bezüglich der Lieferung müssen Das Unternehmen innerhalb von 12 Stunden nach Erhalt der Versandmitteilung zukommen und müssen eine spezifische Genehmigung des Verkäufers erhalten, der das Recht behält zusätzliche Kosten dafür in Rechnung zu stellen. Wenn der Käufer die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen ab dem Ablauf der Frist, die in der Bestellung angegebene ist, zurückzieht, kann der Verkäufer den Vertrag gemäß 1456 C.C. aufheben oder die gleichen Waren mittels eines Gerichtsvollzieher gemäß 1515 C.C. verkaufen. Zusätzlich wird eine Integration der Kosten und in jedem Fall auch ein Schadensersatz gefordert.
- 6. TRANSPORT:** Die Ware wird auf Gefahr des Käufers, auch bei Lieferungen „ab Werk“, geladen und transportiert. Verluste oder Schäden, an dem Material sind stets zu Lasten des Empfängers, der gegebenenfalls einen Schadensersatz von der Transportfirma verlangen muss. Bei besonderen Bedürfnissen der Lieferung mit einer Hubladebühne oder in strukturschwache Regionen (welches zum Zeitpunkt der Bestellung angegeben werden muss) wird, je nach Fall, ein zusätzlicher Betrag abgerechnet.
- 7. GARANTIE:** Das Unternehmen garantiert ein (1) Jahr ab dem Datum der Lieferung der Produkte, mit der Voraussetzung, dass diese angemessen genutzt werden. Die Garantie beschränkt sich auf Reparaturen oder den Ersatz der defekten Teile ab Werk, wenn Mängel im Material oder der Verarbeitung betätigt werden. Ersetzte Teile bleiben Eigentum des Unternehmens. Die Arbeitskosten für die Reparatur und den Transfer des Personal des Unternehmens sowie die Transport- und Versandkosten sind zu Lasten des Kunden. Alle anderen Entschädigung sind ausgeschlossen und es können keine direkten und/oder indirekten Ansprüche, jeglicher Art, gestellt werden. Ausgenommen sind elektrische Teile, Verbrauchsmaterialien oder alles, was aus dem Missbrauch, der Inkompetenz und falscher Verwendung der Produkte hervorgeht. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Käufer nicht die Zahlungsregelungen einhält, die Produkte selbst reparierten und zerlegt oder ohne Genehmigung diese verändert.
- 8. WETTBEWERB UND DER ABTRETUNG DER RECHTE:** Der Käufer verpflichtet sich, die Ware in der Auftragsbestätigung angegebenen Verkaufsstelle zu verkaufen und die gekaufte Ware nicht an anderen Händler, ohne eine vorherige schriftliche Zustimmung von dem Verkäufer, weiter zu verkaufen. Im Falle eines Versäumnis behält sich Das Unternehmen das Recht vor, alle weiteren Lieferungen, mit dem Recht auf Schadensersatz, zu stornieren. Es gilt zusätzlich auch als rechtlicher Grund zur Auflösung des Vertrags durch den Käufer, einschließlich gemäß 2558 CC.
- 9. GERICHTSSTAND:** Der Vertragsabschluss gemäß der allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegt dem italienischen Recht Für alle Streitigkeiten im Zusammenhang mit den Lieferungen ist ausschließlich das Gericht von Treviso zuständig.


Conditions générales de vente

- 1. PROPOSITION DE COMMANDE ET CONFIRMATION:** Le client demande les produits par l'intermédiaire d'une proposition de commande. L'Entreprise répond à la demande en envoyant la confirmation de commande contenant les détails de la marchandise à fournir et les autres conditions. Le contrat est considéré comme conclu au moment où la confirmation de commande préparée par l'Entreprise et signée par le client parvient au domicile du vendeur dans les 48h à compter de la date d'envoi au client. Si avant l'expédition des biens commandés, les prix d'achat changeaient à la suite d'une augmentation des frais de douanes et/ou fiscaux ou bien d'une dévaluation monétaire, l'Entreprise aura la possibilité de modifier les prix des produits concernés par la confirmation d'achat, en le communiquant à l'acheteur. Si ce dernier n'accepte pas les nouveaux tarifs, la proposition d'origine sera considérée comme sans effet uniquement concernant les articles ayant subi une variation, sans aucun droit à un dédommagement ou à une indemnité d'aucune sorte pour l'acheteur.
- 2. PRIX:** Les tarifs, sauf accords différents, seront ceux reportés dans la liste tarifaire actuelle et sont à considérer comme franco notre établissement.
- 3. REGLEMENT:** Le règlement doit être effectué selon les modes et les délais convenus. Aucun retard de paiement n'est admissible, même si l'acheteur considère pouvoir faire une réclamation ou faire valoir des droits. Dès le premier retard ou à la première absence de paiement d'un versement prévu dans le contrat, l'acheteur perd automatiquement le bénéfice des conditions et l'Entreprise peut agir, selon son choix incontestable, pour la récupération de la somme impayée ou pour toute la différence restante. En cas de paiement différé par billet à ordre ou autre moyen de paiement, les frais prélevés à l'Entreprise par l'institut de crédit seront à la charge de l'acheteur.
- 4. INTERETS:** En cas de retard de paiement, les intérêts de mise en demeure prévus par la loi seront appliqués, et les frais bancaires soutenus facturés.
- 5. DELAIS DE LIVRAISON:** Les conditions de livraison indiquées dans les confirmations de commande sont uniquement indicatives, jamais contractuelles et ne comprennent pas les délais de transport. Des événements de force majeure (coupure de courant, manque de matières premières, moyens de transport, etc.) et des éventuelles irrégularités administratives de l'acheteur (nonrespect des dates-limites de paiements convenues, etc.) autorisent l'Entreprise à retarder, interrompre, et/ou annuler les fournitures. L'Entreprise ne peut être tenue pour responsable en cas d'expédition de la marchandise au-delà des délais convenus. L'Entreprise communique au client le moment où la marchandise est remise au transporteur. Les éventuelles demandes particulières concernant la livraison doivent parvenir à l'Entreprise dans les 12 heures à compter de la communication d'expédition et devront obtenir une approbation spécifique du vendeur, lequel aura la faculté de facturer les éventuels frais supplémentaires. Si l'acheteur ne procède pas au retrait de la marchandise dans les 30 jours à compter de la date-limite du délai indiqué dans la commande, le vendeur pourra faire déclarer le contrat comme résolu, aux termes de l'art. 1456 c.c., c'est-à-dire de vendre la marchandise au moyen d'un huissier selon les modes et les formes prévus par l'art. 1515 c.c., sans préjudice de l'action pour l'intégration du prix et, dans tous les cas, de celle du dédommagement.
- 6. TRANSPORT:** La marchandise est chargée et transportée au risque de l'acheteur même en cas de fourniture effectuée en "franco destination". Les éventuelles pertes ou les dommages au matériel sont toujours à la charge du destinataire, qui doit en demander le dédommagement au transporteur. En cas de besoins particuliers de livraison avec hayon hydraulique ou dans des zones difficiles (à communiquer au moment de la commande), des sommes supplémentaires seront facturées en fonction du cas.
- 7. GARANTIE:** L'Entreprise garantit les produits vendus pendant (1) an à compter de la date de livraison, à condition que les produits soient correctement utilisés. La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement franco notre établissement des pièces défectueuses en raison d'un défaut avéré du matériau ou de fabrication. Les pièces remplacées restent de la propriété de l'Entreprise. Le coût de la main-d'oeuvre pour la réparation et les déplacements du personnel de l'Entreprise sont à la charge du client, de même que les frais d'expédition et de transport. Toute autre indemnisation est exclue et aucun dommage direct et/ou indirect de quelque nature que ce soit ne pourra être réclamé. Les pièces électriques, les consommables, ou tout ce qui est avarié en raison d'une mauvaise utilisation, maladresse et manoeuvres d'utilisation incorrectes sont exclus. La garantie s'annule si l'acheteur n'est pas en règle avec les règlements et pour les produits réparés, démontés ou modifiés sans autorisation.
- 8. CONCURRENCE ET CESSIION DES DROITS:** L'acheteur s'engage à vendre la marchandise dans le point de vente indiqué dans la confirmation de commande et à ne pas céder les biens acquis à un autre revendeur sauf autorisation écrite préalable et spécifique du vendeur. En cas de non-respect de ces conditions, l'Entreprise se réserve le droit d'interrompre toute autre fourniture, restant entendu le droit au remboursement des dommages subis. La cession du contrat par l'acheteur est dans tous les cas considérée comme une raison de résolution de droit du contrat, quel qu'en soit le titre, y compris celui prévu par l'art. 2558 c.c.
- 9. TRIBUNAL COMPETENT:** Le contrat conclu conformément aux conditions générales est régulé par la Loi Italienne. Tout litige relatif aux fournitures sera réglé exclusivement par le tribunal de Trévise.


- 1. PROPUESTA DE PEDIDO Y CONFIRMACIÓN:** El cliente encarga los productos mediante una propuesta de pedido. La empresa responde a la solicitud enviando la confirmación de pedido que incluye los detalles de la mercancía que debe suministrar y las demás condiciones. El contrato se considera terminado en el momento en que la confirmación de pedido, preparada por la empresa y firmada por el cliente, llega al domicilio del vendedor en un plazo de 48h a contar desde la fecha de envío al cliente. En el caso de que, antes del envío de los bienes encargados, los costes de compra sufrieran cambios debidos a un aumento de las exacciones aduaneras y/o fiscales, o bien a una devaluación monetaria, la empresa tendrá el derecho a modificar los precios indicados en la confirmación de pedido, informando de ello al comprador. En el caso de que el comprador no estuviera dispuesto a aceptar los nuevos precios, la propuesta original se considerará privada de todo efecto útil únicamente en relación a los artículos afectados por el cambio, sin derecho alguno del comprador a resarcimiento o indemnización alguna.
- 2. PRECIOS:** Los precios, salvo acuerdo en contrario, serán los indicados en la lista de precios vigente y deben de considerarse franco fábrica.
- 3. PAGO:** El pago debe ser efectuado según los modos y los términos acordados. No se admiten retrasos en los pagos, aunque el comprador considere que tenga derecho a reclamaciones u otros derechos. En caso de impago o retraso en el pago de una cuota establecida en el contrato, el comprador pierde automáticamente los beneficios de los términos contractuales y la empresa puede, alternativamente, emprender las acciones necesarias, según estime conveniente, para recuperar el importe que no ha sido abonado o la diferencia residual completa. En el caso de pago aplazado mediante recibos bancarios u otro método de pago, serán cargados al comprador los gastos que hayan sido exigidos a la empresa por parte de la entidad de crédito.
- 4. INTERESES:** En caso de retraso en el pago, se aplicarán los intereses de mora previstos por la ley y se cobrarán los gastos bancarios soportados.
- 5. PLAZOS DE ENTREGA:** Los términos de entrega que se indican en la confirmación de pedido son únicamente indicativos, jamás vinculantes y no incluyen el tiempo de transporte. Los casos de fuerza mayor (falta de energía eléctrica, materias primas, medios de transporte, etc.) y las posibles irregularidades administrativas del comprador (incumplimiento de los anteriores plazos de pago acordados, etc.) autorizan a la empresa a retrasar, suspender y/o anular las entregas. La empresa no se responsabiliza por el envío de la mercancía posteriormente a los plazos acordados. La empresa informa al cliente cuando la mercancía se entrega al transportista. Las solicitudes especiales referentes a la entrega, deben llegar a la empresa vendedora en un plazo de 12 horas a contar desde la comunicación de envío, asimismo deberán recibir la aprobación específica del vendedor, que tendrá el derecho de cobrar, en su caso, costes adicionales. Cuando el comprador no efectúe la recogida de la mercancía en el plazo de 30 días a contar desde el vencimiento del plazo indicado en el pedido, la empresa vendedora podrá declarar el contrato resuelto con arreglo al art. 1456 c.c., o sea autorizar la venta de la mercancía mediante un funcionario judicial según los modos y las formas establecidas en el art. 1515 c.c., sin perjuicio de la acción para la integración del precio y, en todo caso, de la indemnización del perjuicio.
- 6. TRANSPORTE:** La carga y el transporte de la mercancía se realiza por cuenta y riesgo del comprador, incluso en caso de entregas efectuadas "franco destino". Los extravíos o daños al material siempre corren a cargo del destinatario, quien debe solicitar la indemnización al transportista. En caso de necesidades específicas de entrega con medios equipados con rampa hidráulica o en zonas desfavorecidas (la reserva debe efectuarse siempre en el momento del pedido) se cobrarán, según el caso, los importes adicionales.
- 7. GARANTÍA:** La empresa garantiza los productos vendidos por un plazo de un (1) año a contar de la fecha de entrega, considerando su correcta utilización. La garantía se limita a la reparación o sustitución franco fábrica, de las piezas defectuosas, por defecto de material o fabricación comprobado. Las piezas reemplazadas siguen siendo propiedad de la Empresa. El coste de la mano de obra para la reparación y la gestión de misiones del personal de la Empresa corren a cargo del cliente, así como los gastos de transporte y envío. Queda excluido cualquier otro tipo de indemnización, tampoco podrán exigirse daños directos y/o indirectos de cualquier naturaleza y especie. Quedan excluidas las partes eléctricas, los materiales de consumo, y todo aquello que resulte averiado debido a utilización incorrecta, impericia y maniobras de utilización incorrectas. La garantía pierde su validez cuando el comprador no respete los plazos de pago y cuando los productos hayan sido reparados o desmontados sin autorización.
- 8. COMPETENCIA Y TRANSMISIÓN DE LOS DERECHOS:** El comprador se compromete a vender la mercancía en el punto de venta indicado en la confirmación de pedido y a no ceder los bienes adquiridos a otro vendedor sin la previa autorización específica por escrito de la empresa vendedora. En caso de incumplimiento, la empresa se reserva el derecho a suspender las entregas, sin perjuicio del derecho a indemnización por los daños sufridos. De todos modos, se considera motivo suficiente para la resolución del contrato, la cesión del contrato, bajo cualquier concepto, por parte del comprador, incluido lo previsto en el art. 2558 c.c
- 9. FORO COMPETENTE:** El contrato celebrado de conformidad con las condiciones generales se registrará por la ley italiana. Los litigios relativos a los suministros serán resueltos exclusivamente por el Tribunal de Treviso.

 **The technical data reported in this price list is purely indicative. The company reserves the right to modify technical or aesthetic features, or suspend production at any time, without the obligation to provide prior notice. The images contained in this price list are intended for the sole scope of presenting products; the company makes reference to specific operation and maintenance manuals for details on operating modes and use of equipment. The company shall not be held liable for non-compliant use or assembly and installation that has not been approved by the company.**


Dal Santo srl.

 I dati tecnici riportati nel presente listino sono puramente indicativi. La ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso. Le immagini contenute in questo listino hanno il solo scopo di presentare i prodotti, per quanto riguarda modi ed utilizzo delle attrezzature, l'azienda fa riferimento agli appositi manuali di uso e manutenzione. Non si risponde sull'utilizzo non conforme o su montaggio o installazione delle attrezzature non approvata dall'Azienda.


Dal Santo srl.

 Die in dieser Preisliste enthaltenden technischen Daten sind lediglich als Richtwerte zu verstehen. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, ohne Verpflichtung zu vorherigen Ankündigungen die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder jederzeit die Produktion einzustellen. Die in dieser Preisliste enthaltenen Bilder haben lediglich den Zweck, die Produkte zu präsentieren. Betreffend Art und Verwendung der Geräte möchte Sie das Unternehmen auf die jeweiligen Bedienungs- und Wartungsanleitungen verweisen. Das Unternehmen haftet nicht für eine nicht konforme Verwendung oder für eine vom Unternehmen nicht genehmigte Montage oder Installation der Geräte.

Dal Santo srl.

 Les données techniques reportées dans le présent catalogue sont fournies à titre purement indicatif. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa propre production sans obligation de préavis. Les images contenues dans ce catalogue ont le seul but de présenter les produits. En ce qui concerne la manière et les conditions d'utilisation des équipements, la société se réfère aux modes d'emploi et d'entretiens. La société décline toute responsabilité pour l'utilisation non conforme ou le montage et l'installation des équipements non approuvée par cette dernière.

Dal Santo srl.

 Los datos técnicos indicados en esta lista son meramente indicativos. La empresa se reserva el derecho a modificar las características técnicas y estéticas o a suspender, en cualquier momento, su producción sin obligación de preaviso. Las imágenes contenidas en esta documento sólo tienen el objetivo de presentar los productos, en lo que respecta a los modos y al empleo de los equipos, la empresa hace referencia a los manuales de uso y mantenimiento específicos. La empresa no se asume responsabilidad alguna por la utilización no conforme o bien el montaje o la instalación de los equipos que no hayan sido aprobados por la empresa.

Dal Santo srl.





Via Fabio Filzi, 46
31036 Istrana (TV) - Italy
Ph. +39 0422 832679
Fax +39 0422 677043
www.freezerline.it

Registered office:
Via S. Anna, 38
31050 Fossalunga di Vedelago (TV)
P.I. 04207260268