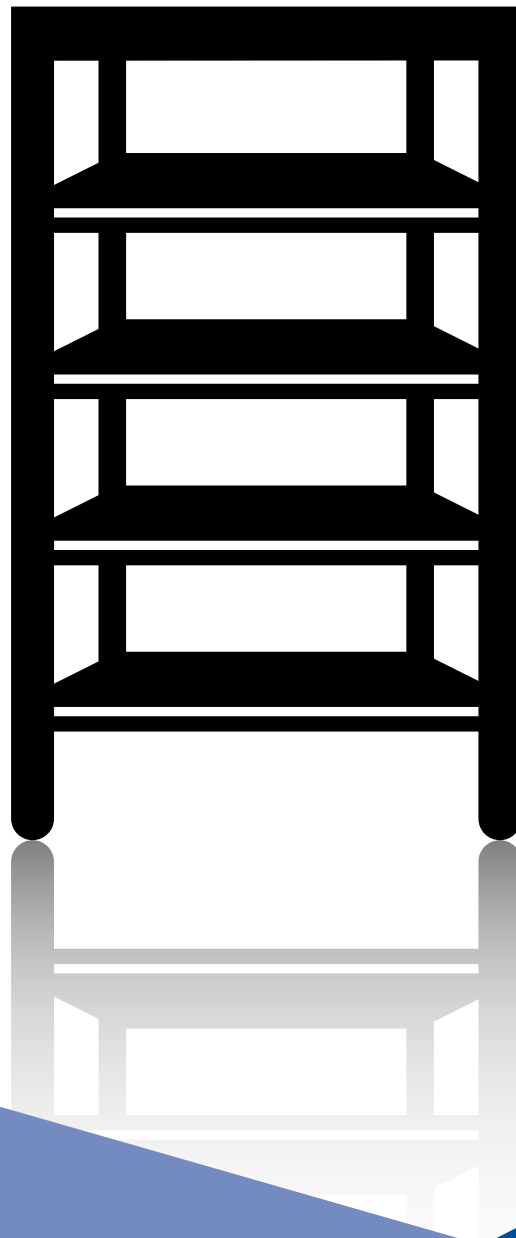


**MOVIMENTAZIONE
ESPOSIZIONE
DISTRIBUZIONE
STOCCAGGIO**

524 ▶ 629





Carrelli multiuso 3 ripiani in plastica con montanti in alluminio anodizzato. Struttura in plastica.

Optional: CESTINO SMALL e CESTINO BIG.



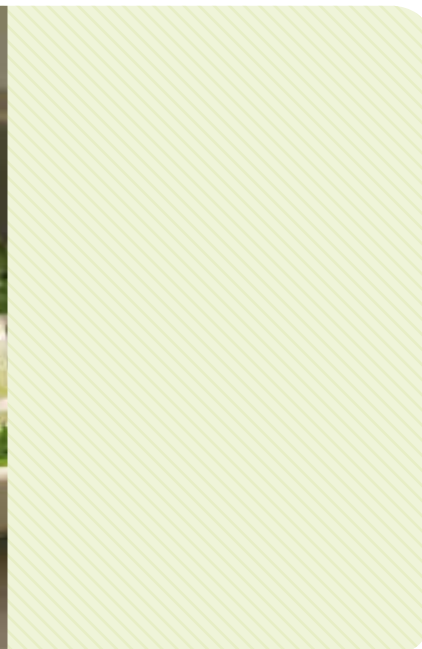
CESTINO SMALL



CESTINO BIG

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Piani N.	ø ruote mm
FKCP1008	Carrello multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato	CP1008	850 x 430 x 950	3	95
FKCP1010	Carrello multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato	CP1010	1.020 x 500 x 960	3	95

Carrelli di servizio e sala in termoformato



BC331KD > Carrello di servizio.

BC340KD > Grande carrello di servizio multiuso.

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY

Colori: Nero [finale 110] e Grigio macchiato [finale 480] a scelta in fase di ordine.



CAPACITÀ DI CARICO

180
kg

BC340KD



CAPACITÀ DI CARICO

136
kg

BC331KD



Codice	Descrizione	Modello	Capacità di carico kg	L x P x H mm	Peso kg
BLBC331KD480	Carrello di servizio a 3 ripiani [grigio macchiato]	BC331KD	136	965 x 410 x 835	11
BLBC340KD480	Carrello di servizio multiuso a 3 ripiani [grigio macchiato]	BC340KD	180	1.015 x 540 x 950	13,5

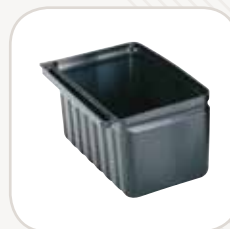
Accessori

Codice	Descrizione
BLBC331KDTC110	Portarifiuti nero da 30 litri
BLBC331KDSN110	Portarifiuti nero da 36,5 litri
BLBC340KDP110	Set di pannelli per un ripiano nero [solo per BC340KD] colori: grigio macchiato [finale 480]

BC331KDTC



BC331KDSH



BC340KDP



Carrelli per sala in legno

Carrelli in legno mod. 1095I - mod. 1095IW e mod. 1095S - mod. 1095SW

- Piani in nobilitato
- Piano superiore con paracolpi perimetrale in gomma
- Ruote piroettanti ø cm 9,5

Carrelli in legno mod. 6000 e mod. 6000W

- Struttura in legno massello
- Piani in MDF impiallacciati
- Piano inferiore con bordo di contenimento
- Ruote piroettanti ø cm 10

Colori: Ciliegio, Wengé e Noce



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Piani N.	Colore
MC1095I	Carrello Gueridon con montanti inox, piani in nobilitato e 2 ruote frenanti	1095I	710 x 460 x 800	2	Ciliegio
MC1095IW	Carrello Gueridon con montanti inox, piani in nobilitato e 2 ruote frenanti	1095IW	710 x 460 x 800	2	Wengé
MC1095S	Carrello Gueridon con montanti in faggio, piani in noce bordo in gomma e 2 ruote frenanti	1095S	710 x 460 x 780	2	Ciliegio
MC1095SW	Carrello Gueridon con montanti in faggio, piani in noce bordo in gomma e 2 ruote frenanti	1095SW	710 x 460 x 780	2	Wengé
MC6000	Carrello Gueridon in legno massello con 4 ruote calottate	6000	770 x 470 x 820	2	Noce
MC6000W	Carrello Gueridon in legno massello con 4 ruote calottate	6000W	770 x 470 x 820	2	Wengé

Carrelli da servizio per uso in sala, prodotto in MDF. Dotati di 4 ruote piroettanti a 360° con freno, fissate alla gamba del carrello tramite perno ad espansione per garantire la maggior resistenza possibile. L'ampio maniglione e le 4 ruote piroettanti garantiscono la massima maneggevolezza anche in spazi ristretti. Gambe in legno massello. Gli articoli vengono spediti già montati.



Codice	Descrizione	Peso Kg	L x P x H mm	Piani N.
PI97150736	Carrello appoggio	18,5	710 x 460 x 810	2
PI97150739	Carrello servire Gueridon	26	870 x 550 x 880	3
PI97150740	Carrello servire con piano estraibile	33	1.020 x 450 x 880	2+1

Carrelli per sala in legno

Carrelli in legno mod. 6100 e mod. 6102

- Struttura in legno massello tinto noce.
- Piani in multistrato con cornici e maniglie in massello.
- Fornito di serie con supporto portapiatti estraibile.
- Ruote piroettanti Ø 10 cm.



Carrelli in legno mod. 6310

- Struttura in legno massello tinto noce.
- N. 3 piani in multistrato di Ø 65 cm.
- Pianetto di appoggio laterale richiudibile.
- Ruote piroettanti Ø 8 cm.

40 kg



6100



6310

Ideali per vini, liquori, formaggi, dolci, antipasti, ecc.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Piani N.
MC6100	Carrello sala a 2 piani	6100	1.070 x 550 x 820	2
MC6102	Carrello sala a 3 piani	6102	1.070 x 550 x 820	3
MC6310	Carrello sala rotondo a 3 piani	6310	Ø 80 x 80	3
MC6100A	Set per dolci e formaggi con cupola semicilindrica apribile 2 lati	6100A	940 x 530 x 280	
MC6100B	Set per antipasti con cupola semicilindrica apribile 2 lati + bacinelle GN	6100B	930 x 530 x 350	
MC6100C	Set portabottiglie composto da alzatina con ringhiero	6100C	880 x 470 x 260	
MC6100E	Portabottiglie vino superiore	6100E	880 x 470 x 200	
MC6100F	Portabottiglie vino inferiore	6100F	640 x 470 x 200	
MC6100G	Set per antipasti con cupola semicilindrica apribile 2 lati	6100G	930 x 530 x 350	
MC6100H	Set di 16 piastre eutettiche per 6100G	6100H		



Supporto portapiatti di serie



6100A

Set per dolci e formaggi composto da piano in legno massello da appoggio con cupola semicilindrica aperta su due lati.



6100C

Portabottiglie composto da alzatina con ringhiero.



6100E

Portabottiglie superiore in legno, 13 posti

6100F

Portabottiglie inferiore in legno, 9 posti



6100B

Set per antipasti con piano in legno massello da appoggio e cupola semicilindrica apribile su due lati, completo di bacinelle GN h. cm. 6,5



6100G

Set per antipasti, dolci e formaggi refrigerabile, composto da piano in legno massello da appoggio con cupola semicilindrica apribile su due lati, con griglia e vano per piastre eutettiche (art. 6100H)



6100G + 6100H

Set per antipasti, dolci e formaggi (art. 6100G) con set di piastre tetteiche (art. 6100H)



6100H

Set piastre eutettiche 16 pezzi per art. 6100G

Carrelli di servizio/sala in legno



- Gambe in legno massello a sezione quadrata, tinte wengé dotate di anelli cromati in corrispondenza delle ruote.
- Piani inferiori impiallacciati in legno.
- Maniglie di spinta in metallo.
- Cassetto portaposate a quattro scomparti, scorrevole su guide.
- Ruote piroettanti calottate Ø 10 cm cromate, di cui 2 con freno.

MC65-10524

- Piano superiore composto da cornice in legno, con all'interno piano asportabile impiallacciato in legno.
- Cupola in plexiglass semicilindrica ad apertura su due lati.
- Supporto portapiatti estraibile.

MC65-07006

- Piano superiore asportabile impiallacciato in legno con cornice in legno massello.
- Supporto portapiatti estraibile.

MC65-07036

- Piano superiore composto da vasca stagna con piastre eutettiche per il raffreddamento.
- Piano espositivo in acciaio inox con cornice in legno massello e cupola in plexiglass semicilindrica apribile su due lati.



MC65-10524



MC65-07006

Per bottiglie, posate, piatti, dolci, ecc.

Codice	Descrizione	Modello	Ripiani N.	Portata complessiva kg	L x P x H mm
MC65-07006	Carrello di servizio/sala	7006	3 da 700 x 550 mm	60	840 x 550 x 840
MC65-07036	Carrello di servizio/sala	7036	2 da 700 x 550 mm	60	840 x 550 x 1.100
MC65-10524	Carrello di servizio/sala	10524	3 da 1.050 x 550 mm	60	1.200 x 550 x 1.100

Carrelli in legno per bolliti e arrosti



MZBP700

- Carrello bolliti con struttura portante in legno massello.
- Vasca e coperchio a scomparsa in acciaio inox AISI 304 18/10, satinata lucida.
- Supporto porta coltelli e supporto piatti.
- Vasca di contenimento riscaldata elettricamente con resistenza corazzata.
- Termometro digitale a 90°C.
- Alimentazione 220 Volt.



MZBP700



MZ024.LM

Codice	Descrizione	Capacità Gastronorm/vasca	Altezza bacinelle mm	L x P x H mm
MZ025.LM	Carrello termico con struttura in legno massello. Bacinelle escluse.	3 x 1/1	150	1.200 x 640 x 800
MZ024.LM	Carrello termico con struttura in legno massello. Bacinelle escluse.	3 x 1/2	150	1.050 x 450 x 800
MZBP 700	Carrello bolliti struttura portante in legno massello. Bacinelle escluse.	1 x 1/1 + 1 x 1/2	150	1.300 x 650 x 1.100

Carrelli per la ristorazione

- Telaio in tuo ACC INOX AISI 304 con fissaggio ripiani a viti
- Ripiani stampati in ACC INOX AISI 304
- Ruote girevoli con paracolpi.



piano
1.090x690



13008A0

13007A0

Codice	Descrizione	Modello	Piani N.	Dimensioni piano mm
TF13001A0	Carrello 2 ripiani	13001A0	2	890 x 590
TF13002A0	Carrello 3 ripiani	13002A0	3	890 x 590
TF13003A0	Carrello 2 ripiani	13003A0	2	1.090 x 590
TF13004A0	Carrello 3 ripiani	13004A0	3	1.090 x 590
TF13007A0	Carrello 2 ripiani	13007A0	2	1.090 x 690
TF13008A0	Carrello 3 ripiani	13008A0	3	1.090 x 690

Carrelli in acciaio inox a piani stampati

- Struttura in tubo tondo di acciaio inox AISI 304 18/10 di diametro 25 mm.
- Piani stampati in acciaio inox AISI 304 18/10 a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, imbullonati al telaio, insonorizzati. Finitura spazzolata.
- Quattro ruote piroettanti in gomma di diametro 125 mm.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Doppia ribordatura perimetrale dei ripiani con conseguente irrigidimento di tutta la struttura. Squadre di rinforzo angolari in acciaio inox 18/10 a forte spessore.
- Insonorizzazione con materiale fonoassorbente. Massima silenziosità di marcia.
- Le caratteristiche costruttive di questi carrelli ne fanno uno strumento di lavoro indispensabile per qualsiasi problema di movimentazione.

Molto indicato per servizi ospedalieri

PORTATA

100
kg

piano
1.000x500

1405



Codice	Descrizione	Modello	Ripiani N.	L x P x H mm
MC1400C	Carrello inox 2 ripiani da 800 x 500 mm	1400 C	2	890 x 590 x 960
MC1400	Carrello inox 2 ripiani da 1.000 x 500 mm	1400	2	1.090 x 590 x 960
MC1402	Carrello inox 2 ripiani da 1.000 x 600 mm	1402	2	1.090 x 690 x 950
MC1405C	Carrello inox 3 ripiani da 800 x 500 mm	1405 C	3	890 x 590 x 960
MC1405	Carrello inox 3 ripiani da 1.000 x 500 mm	1405	3	1.090 x 590 x 960
MC1407	Carrello inox 3 ripiani da 1.000 x 600 mm	1407	3	1.090 x 690 x 950
MCA0009	Bacinella portarifiuti in PVC	A0009		430 x 310 x 560

Carrelli da sbarazzo

- Struttura in tubo quadro di acciaio inox cm 2,5x2,5
- Finitura spazzolata con pannelli laterali in lamiera di acciaio inox completamente saldati
- Piano superiore privo di vasca adatto a contenere bacinelle GN per complessivi 3 x 1/1 GN fino a cm 20 h
- Piano inferiore in lamiera di acciaio inox, con invaso.
- Paracolpi in gomma grigia.
- Ruote piroettanti Ø cm 12,5



3
GN 1/1



Codice	Modello	Capacità GN	Altezza bacinelle mm	L x P x H mm
MC1515S	1515S	3 x 1/1	200	1170 x 630 x 940

Carrelli per grandi portate

MC1400P • MC1405P

- Struttura portante costituita da telaio chiuso in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 Ø 2,5 cm e due traverse saldate alla base per il fissaggio delle ruote. Finitura satinata.
- Piani stampati in acciaio inox AISI 304 18/10 a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, saldati al telaio, insonorizzati.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

piano
1.000x500

PORTATA

200
kg

1400P



MC1542PV • MC1543PV

- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 sezione Ø 2,5x2,5 cm.
- Piani in acciaio inox AISI 304, lisci o a vasca, saldati al telaio.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti a piastra Ø 16 cm, 2 con freno.
- *A richiesta*: set 4 ruote elastiche alta portata per esterni con anello in gomma grigia elastica antitraccia, rotolamento su gabbia a rulli, dotate di parafilati.

piano
1.000x530

PORTATA

500
kg

1542PV

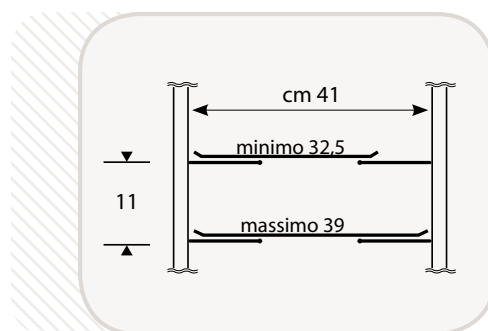


Codice	Descrizione	Modello	Piani N	Dimensioni piano mm	Portata kg	L x P x H mm
MC1400P	Carrello per grandi portate	1400P	2	1.000 x 500	200	1.090 x 590 x 930
MC1405P	Carrello per grandi portate	1405P	3	1.000 x 500	200	1.090 x 590 x 930
MC1542PV	Carrello per grandi portate	1542PV	2	1.000 x 530	500	1.120 x 650 x 960
MC1543PV	Carrello per grandi portate	1543PV	3	1.000 x 530	500	1.120 x 650 x 960
MCSE230	Set 4 ruote con freno per mod. 1400P-1405PV	SE230				
MCS0195	Set 4 ruote elastiche alta portata per esterni Ø 20 cm 2 fisse - 2 girevoli con freno per mod. 1542PV-1543PV	S0195				

Carrelli portavassoi universali



1470U + A050U



SCHEMA DIMENSIONI SUPPORTO VASSOI

- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 2x2 cm, traversi imbullonati.
- Coppie di pannelli laterali in nobilitato colore noce o in acciaio inox per mod. -PN e -PI.
- Guide in filo di acciaio cromato.
- Adatti ad ospitare vassoi con dimensione max 53x40 cm, anche di forme e dimensioni differenti tra loro, trapezoidali, ovali, tondi, ecc.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.



1475U



1475U-PI



1470U-PN

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N.	Passo mm	Dimensione max vassoi mm	L x P x H mm
MC1470U	Carrello portavassoi non rivestito	1470U	10/GN	110	530 x 400	510 x 590 x 1.580
MC1475U	Carrello portavassoi non rivestito	1475U	20/GN	110	530 x 400	940 x 590 x 1.580
MC1480U	Carrello portavassoi non rivestito	1480U	30/GN	110	530 x 400	1.370 x 590 x 1.580
MC1470U-PN	Carrello portavassoi pannelli nobilitato	1470U-PN	10/GN	110	530 x 400	510 x 590 x 1.580
MC1475U-PN	Carrello portavassoi pannelli nobilitato	1475U-PN	20/GN	110	530 x 400	940 x 590 x 1.580
MC1480U-PN	Carrello portavassoi pannelli nobilitato	1480U-PN	30/GN	110	530 x 400	1.370 x 590 x 1.580
MC1470U-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1470U-PI	10/GN	110	530 x 400	510 x 590 x 1.580
MC1475U-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1475U-PI	20/GN	110	530 x 400	940 x 590 x 1.580
MC1480U-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1480U-PI	30/GN	110	530 x 400	1.370 x 590 x 1.580
MCA050U	Bacinella superiore inox estraibile	A050U				

Carrelli portavassoi a giorno GN e EN



1475GN



1475GN-PN



1470GN-PI



1470GN + A050GN

- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 2x2 cm, traversi imbullonati.
- Coppie di pannelli laterali in nobile colore noce o in acciaio inox per mod. -PN e -PI.
- Guide a "L" in lamiera inox.
- Adatti ad ospitare vassoi GN e vassoi EN.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

Pannelli in noce o in acciaio inox

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N.	Passo mm	Dimensione max vassoi mm	L x P x H mm
MC1470GN	Carrello portavassoi non rivestito	1470GN	10/GN	110	530 x 325	450 x 600 x 1.500
MC1475GN	Carrello portavassoi non rivestito	1475GN	20/GN	110	530 x 325	800 x 600 x 1.500
MC1480GN	Carrello portavassoi non rivestito	1480GN	30/GN	110	530 x 325	1.160 x 600 x 1.500
MC1470EN	Carrello portavassoi non rivestito	1470EN	10/EN	110	530 x 370	490 x 600 x 1.500
MC1475EN	Carrello portavassoi non rivestito	1475EN	20/EN	110	530 x 370	890 x 600 x 1.500
MC1480EN	Carrello portavassoi non rivestito	1480EN	30/EN	110	530 x 370	1.290 x 600 x 1.500
MC1470GN-PN	Carrello portavassoi pannelli nobile	1470GN-PN	10/GN	110	530 x 325	450 x 600 x 1.500
MC1475GN-PN	Carrello portavassoi pannelli nobile	1475GN-PN	20/GN	110	530 x 325	800 x 600 x 1.500
MC1480GN-PN	Carrello portavassoi pannelli nobile	1480GN-PN	30/GN	110	530 x 325	1.160 x 600 x 1.500
MC1470EN-PN	Carrello portavassoi pannelli nobile	1470EN-PN	10/EN	110	530 x 370	500 x 600 x 1.500
MC1475EN-PN	Carrello portavassoi pannelli nobile	1475EN-PN	20/EN	110	530 x 370	890 x 600 x 1.500
MC1480EN-PN	Carrello portavassoi pannelli nobile	1480EN-PN	30/EN	110	530 x 370	1.300 x 600 x 1.500
MC1470GN-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1470GN-PI	10/GN	110	530 x 325	450 x 600 x 1.500
MC1475GN-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1475GN-PI	20/GN	110	530 x 325	800 x 600 x 1.500
MC1480GN-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1480GN-PI	30/GN	110	530 x 325	1.160 x 600 x 1.500
MC1470EN-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1470EN-PI	10/EN	110	530 x 370	500 x 600 x 1.500
MC1475EN-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1475EN-PI	20/EN	110	530 x 370	890 x 600 x 1.500
MC1480EN-PI	Carrello portavassoi pannelli inox	1480EN-PI	30/EN	110	530 x 370	1.300 x 600 x 1.500
MCA050GN	Bacinella superiore inox estraibile GN	A050GN				
MCA050EN	Bacinella superiore inox estraibile EN	A050EN				
MCS0018	Supplemento 2 ruote con freno	S0018				

Carrelli portavassoi universali pannellati su 3 lati

- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 2x2 cm, traversi imbullonati.
- Pannelli in nobilitato colore noce o in lamiera di acciaio inox su tre lati, ripiano superiore con ringhierino.
- Guide in filo di acciaio cromato.
- Adatti ad ospitare vassoi con dimensione max 53x40 cm, anche di forme e dimensioni differenti tra loro, trapezoidali, ovali, tondi, ecc.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

In noce o acciaio inox



1471SU

1476U

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N.	Passo mm	Dimensione max vassoi mm	L x P x H mm
MC1471SU	Carrello portavassoi pannelli nobilitato	1471SU	10/GN	110	530 x 400	510 x 590 x 1.580
MC1476SU	Carrello portavassoi pannelli nobilitato	1476SU	20/GN	110	530 x 400	940 x 590 x 1.580
MC1481SU	Carrello portavassoi pannelli nobilitato	1481SU	30/GN	110	530 x 400	1.370 x 590 x 1.580
MC1471U	Carrello portavassoi pannelli inox	1471U	10/GN	110	530 x 400	510 x 590 x 1.580
MC1476U	Carrello portavassoi pannelli inox	1476U	20/GN	110	530 x 400	940 x 590 x 1.580
MC1481U	Carrello portavassoi pannelli inox	1481U	30/GN	110	530 x 400	1.370 x 590 x 1.580

Carrelli portavassoi GN/EN pannellati su 3 lati



1476SGN

1476GN

- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 2x2 cm, traversi imbullonati.
- Pannelli in nobilitato colore noce o in lamiera di acciaio inox su tre lati, ripiano superiore con ringhierino.
- Guide a "L" in lamiera inox.
- Adatti ad ospitare vassoi GN e vassoi EN.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

In noce o acciaio inox

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N.	Passo mm	Dimensione max vassoi mm	L x P x H mm
MC1471SGN	Carrello portavassoi GN pannelli nobilitato	1471SGN	10/GN	110	530 x 325	450 x 600 x 1.500
MC1476SGN	Carrello portavassoi GN pannelli nobilitato	1476SGN	20/GN	110	530 x 325	800 x 600 x 1.500
MC1471SEN	Carrello portavassoi EN pannelli nobilitato	1471SEN	10/EN	110	530 x 370	490 x 600 x 1.500
MC1476SEN	Carrello portavassoi EN pannelli nobilitato	1476SEN	20/EN	110	530 x 370	890 x 600 x 1.500
MC1471GN	Carrello portavassoi GN pannelli inox	1471GN	10/GN	110	530 x 325	450 x 600 x 1.500
MC1476GN	Carrello portavassoi GN pannelli inox	1476GN	20/GN	110	530 x 325	800 x 600 x 1.500
MC1471EN	Carrello portavassoi EN pannelli inox	1471EN	10/EN	110	530 x 370	490 x 600 x 1.500
MC1476EN	Carrello portavassoi EN pannelli inox	1476EN	20/EN	110	530 x 370	890 x 600 x 1.500

MCS1200	Supplemento 2 ruote con freno	S1200
---------	-------------------------------	-------

Carrelli portavassoi struttura a tubo tondo

Questi carrelli prevedono il trasporto dei vassoi con il sistema a colonne affiancate (in linea). L'intelaiatura di sostegno è realizzata con l'impiego di tubo rotondo in acciaio inox 18/10, lucidato, di diametro 25 mm e spessore 15/10. Le guide sono in acciaio inox 18/10, lucidato, spessore 10/10. La congiunzione dei tubi orizzontali con quelli verticali viene realizzata, perfettamente, mediante la fresatura dei medesimi. La tenuta viene assicurata da uno speciale sistema di bloccaggio con viti a brugola in acciaio inox, non sporgenti. Ogni carrello è dotato di 4 ruote girevoli in gomma \varnothing 125 mm, di cui 2 frenanti, aventi un nuovo sistema di veloce montaggio a scatto, e di 4 paracolpi di serie. Le guide centrali, contrapposte, sono costituite da una guida unica, continua, a forma di omega. Grande facilità di pulizia, maggior sicurezza per il personale e grande rigidità di tutto il carrello. Un'ampia gamma di accessori completa questa serie di carrelli di alta qualità.

I carrelli vengono forniti smontati e imballati in robusta scatola di cartone contenente la dotazione di ruote e paracolpi e il materiale per il corretto montaggio che risulta essere facile e veloce.

Colori per pannelli in alluminio: Bianco, Rosso, Nero, Blu e Verde.



Codice	Descrizione	Vassoi N.	Dimensioni vassoio mm	L x P x H mm
KRTL11GN-RF	Carrello per 11 vassoi in linea	11 Gastronorm	530 x 325	455 x 620 x 1.525
KRTL11EN-RF		11 Euronorm	530 x 370	500 x 620 x 1.525
KRTL11VS-RF		11 su misura*		variabile x 620 x 1.525
		*[indicare misure vassoio]		
KRTL22GN-RF	Carrello per 22 vassoi in linea	22 Gastronorm	530 x 325	815 x 620 x 1.525
KRTL22EN-RF		22 Euronorm	530 x 370	905 x 620 x 1.525
KRTL22VS-RF		22 su misura*		variabile x 620 x 1.525
		*[indicare misure vassoio]		
KRTL33GN-RF	Carrello per 33 vassoi in linea	33 Gastronorm	530 x 325	1.175 x 620 x 1.525
KRTL33EN-RF		33 Euronorm	530 x 370	1.310 x 620 x 1.525
KRTL33VS-RF		33 su misura*		variabile x 620 x 1.525
		*[indicare misure vassoio]		



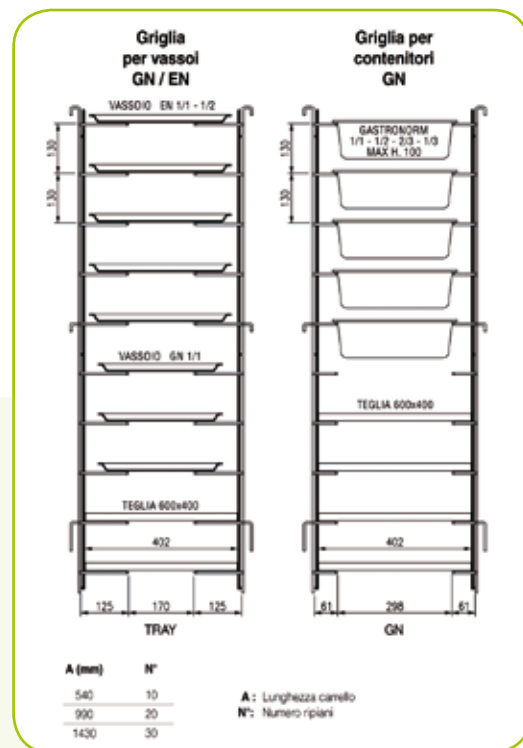
Carrelli multiservizio

Carrello multi service pieghevole e salvaspazio per lo stoccaggio di vassoi, teglie e contenitori GN. Realizzato in lega di alluminio anodizzato, inserti in materiale plastico atossico e griglie amovibili cromate. Disponibile nelle versioni 10 e 19 livelli per Tray e Gn. Elevato standard di igiene. Completamente Lavabile e smontabile. Resistente alla corrosione. Pieghevole – Salva spazio. 2 ruote con freno, due ruote senza freno. I modelli con pannelli sono completi di pannelli di chiusura laterale e posteriore in materiale plastico alimentare. Portata max 120 Kg.

Multiservice & salvaspazio



IM92.CMS000A200



Codice	Descrizione	Ripiani N.	Luca netta tra livello e livello mm	Dim. griglia cromata per tray mm	L x P x H mm
IM92.CMS000A200	Carrello Smarty 10 livelli Tray	10	130	1.275 X 475 X 125	450 X 630 X 1.600
IM92.CMS000B200	Carrello Smarty 10 livelli Tray con pannelli	10	130	1.275 X 475 X 125	450 X 630 X 1.600
IM92.CMSE10A200	Carrello Smarty Eco 10 livelli Tray	10	130	1.275 X 475 X 125	450 X 630 X 1.600
IM92.CMS000A350	Carrello Smarty 10 livelli GN	10	130	1.275 X 475 X 61	450 X 630 X 1.600
IM92.CMSE10A350	Carrello Smarty Eco 10 livelli GN	10	130	1.275 X 475 X 61	450 X 630 X 1.600
IM92.CMS019A200	Carrello Smarty 19 livelli Tray	19	65	1.275 X 475 X 125	450 X 630 X 1.600
IM92.CMS019B200	Carrello Smarty 19 livelli Tray con pannelli	19	65	1.275 X 475 X 125	450 X 630 X 1.600
IM92.CMSE19A200	Carrello Smarty Eco 19 livelli Tray	19	65	1.275 X 475 X 125	450 X 630 X 1.600
IM92.CMS019A350	Carrello Smarty 19 livelli GN	19	65	1.275 X 475 X 61	450 X 630 X 1.600
IM92.CMSE19A350	Carrello Smarty Eco 19 livelli GN	19	65	1.275 X 475 X 61	450 X 630 X 1.600



*Le soluzioni ideali
per chi deve organizzare,
trasportare, ed aumentare
al meglio lo spazio
di stoccaggio disponibile
in fase di preparazione*



7
1/1GN

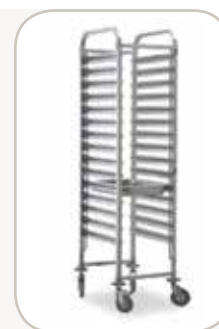


TT7GN11Z

15
teglie



TT15GN11Z



TT156040Z

Codice	Descrizione	Modello	Capacità	L x P x H mm
KRTT7GN11Z	Carrello inox per trasporto teglie gastronorm	TT7GN11Z	7 (1/1 GN)	385 x 550 x 870
KRTT15GN11Z	Carrello inox per trasporto teglie gastronorm	TT15GN11Z	15 (1/1 GN)	370 x 550 x 1.735
KRTT156040Z	Carrello inox per trasporto teglie gastronorm	TT156040Z	14 (teglie 600 x 400 mm)	750 x 550 x 1.735

Carrelli portateglie a struttura tubo tondo



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Teglie Gastronorm N.
KRTT28GN21-A	Carrello per trasporto teglie Gastronorm con ruote in acciaio	760 x 660 x 1.500	28 2/1 56 1/1
KRTT14GN21-RF	Carrello per trasporto teglie Gastronorm con ruote in acciaio	750 x 550 x 1.450	14 2/1 28 1/1
KRTT14GN11-RF	Carrello per trasporto teglie Gastronorm con ruote in acciaio	440 x 630 x 1.450	14 1/1

Accessori



Codice	Descrizione
KR700-011	Copertura carrelli in polietilene per carrello 1/1. Rotolo da 100 pz.
KR700-021	Copertura carrelli in polietilene per carrello 2/1. Rotolo da 100 pz.
KR700-064	Copertura carrelli in polietilene per carrello 60x40. Rotolo da 100 pz.
KR700-100	Dispositivo porta rotolo

Carrelli porta teglie per pasticceria e gastronomia



20
teglie



Codice	Descrizione	Mod.	Capacità	L x P x H mm
GIBZ-2U	Carrello portateglie in ferro zincato a rastrelliera	BZ-2U	20 teglie 400 x 600 mm	510 x 540 x 1.720



18
teglie

1497



2066

MC1497

- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 3,5x3,5 cm, traversi imbullonati.
- Supporti in tubo di acciaio inox Ø 1,8 cm.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

MC2066 e MC2060

- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 2,5x2,5 cm, traversi imbullonati.
- Guide in lamiera di acciaio inox a forma di "L" per mod. 2066, a forma di "C" per mod. 2060, con fermo a fine corsa.
- Versione "S" con struttura, traversi e alette completamente saldati.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

18
teglie

Codice	Descrizione	Modello	Porta teglie N.	Passo mm	Dimensione max teglie mm	L x P x H mm
MC1497	Carrello portateglie per pasticceria	1497	20	50	600 x 400	560 x 570 x 1.610
MC2066	Carrello portateglie per pasticceria	2066	18	75	600 x 400	520 x 670 x 1.800
MC2060	Carrello portateglie per gastronomia	2060	18	75	2/1 GN - 2 x 1/1 GN	720 x 650 x 1.800
MCS0028	Set 2 ruote con freno per mod. 1497	S0028				
MCS0020	Set 2 ruote con freno per mod. 2066 e 2060	S0020				

Carrelli scolapiatti e scolabicchieri



- Struttura in tubo di acciaio inox, sezione 2x2 cm.
- Griglie portapiatti in lamiera di acciaio inox con invaso stampato antitaglio.
- Cestello scolabicchieri estraibile, in ABS termoformato.
- Vasca scolabicchieri-raccogliogocce estraibile, in ABS termoformato, chiusa con tappo a tenuta.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.



5014

PORTATA

180
piatti



PORTATA

180
piatti

5002



max 26 cm

Codice	Descrizione	Modello	Per piatti Ø cm	Portata piatti N.	Piani scolapiatti N.	Piani scolabicchieri N.	L x P x H mm
MC5002	Carrello scolapiatti e bicchieri	5002	da 16 a 26	180	3		870 x 620 x 1.210
MC5004	Carrello scolapiatti e bicchieri	5004	da 16 a 26	120	2	1	870 x 620 x 1.210
MC5012	Carrello scolapiatti e bicchieri	5012	da 16 a 26	240	4		870 x 620 x 1.590
MC5014	Carrello scolapiatti e bicchieri	5014	da 16 a 26	180	3	1	870 x 620 x 1.590
MCS1200	Set 2 ruote con freno	S1200					

Carrelli trasporto piatti impilati



- Struttura in tubo di acciaio inox, quadro cm 2x2.
- Pareti in lamiera di acciaio inox AISI 304.
- Base di appoggio piatti inclinata antiribaltamento.
- Asole sulla base e nello schienale, per la regolazione delle griglie.
- Griglie in filo di acciaio inox AISI 304 (opzionali)
- Ruote piroettanti Ø cm 12,5, di cui due con freno.

PORTATA

200
piatti



1270P



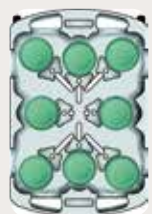
1270PR

Codice	Descrizione	Modello	Capacità piatti N.	L x P x H mm
MC1270P	Carrello 3 lati chiusi	1270P	200	900 x 600 x 910
MC1270PR	Carrello 3 lati chiusi + ripiano inferiore	1270PR	200	900 x 600 x 910
MCA0056	Griglie di separazione amovibili	A0056		

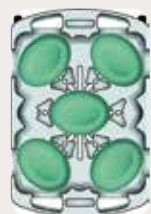
Carrelli portapiatti impilati in polietilene

I carrelli portapiatti, stampati in polietilene, aiutano ad evitare le sbeccature dei piatti durante il trasporto degli stessi, anche grazie agli angoli arrotondati sia all'interno che all'esterno.

I separatori regolabili permettono ai carrelli di accomodare piatti di dimensioni diverse: usare 2-4 divisori per piatti da 254 mm o dimensioni maggiori, 6 divisori per piatti da 203-248 mm, 8 divisori per piatti da 196 mm o inferiori. Dotati di due ruote da 127 mm e due da 254 mm garantiscono un facile scorrimento. Tutti i carrelli vengono forniti completi di protezione igienica in vinile. Capacità piatti: 45-60 Ø min 140 mm e max 318 mm.



Piatti:
203/248 mm



Vassoi
da portata



Modularità
delle disposizioni



KRCPP6

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità piatti per colonna N.
KRCPP6	Carrello portapiatti con 6 elementi divisori regolabili	CPP6	711 x 1.092 x 806	45/60 [Ø min 140 mm e max 318 mm]



BLDCS1125480 • BLDCS950480 ▶ Carrelli portapiatti Versa con ruote orientabili, 2 girevoli con freno da 12,7 cm e 2 fisse da 25,4 cm. Protezione igienica in vinile contro la polvere.

BLADC33401 ▶ Carrello portapiatti serie Versa con colonne orientabili. Versatilità senza limiti con un design unico che permette diverse combinazioni di piatti, ciotole e vassoi. Grande capacità variabile da 180 a 480 piatti. Maniglie ergonomiche. Protezione igienica in vinile contro la polvere.



CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY

max 300
piatti

max 200
piatti

DCS950480

DCS1125480

ADC33401

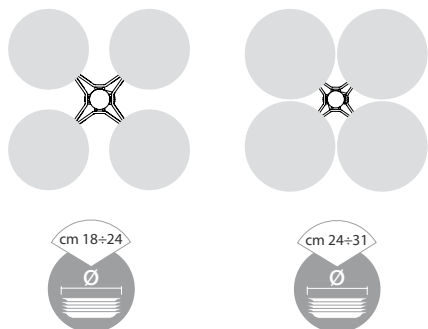


Codice	Descrizione	Modello	Colonne per carrello N.	L x P x H mm	Capacità piatti per colonna N.
BLDCS1125480	Carrello portapiatti	DCS1125	4 (fisse)	690 x 780 x 810	45/60 [rotondi Ø 244/286 mm - quadrati 213/241 mm]
BLDCS950480	Carrello portapiatti	DCS950	5 (fisse)	690 x 780 x 810	45/60 [rotondi Ø 213/241 mm - quadrati 184/205 mm]
BLADC33401	Carrello portapiatti	ADCS33	6 (regolabili)	984 x 762 x 838	45/80

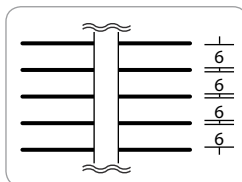
Carrelli porta piatti pronti

MC3020 • MC3021

- Struttura in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche.
- Griglie in acciaio verniciato Rilsan.
- Piedini regolabili.

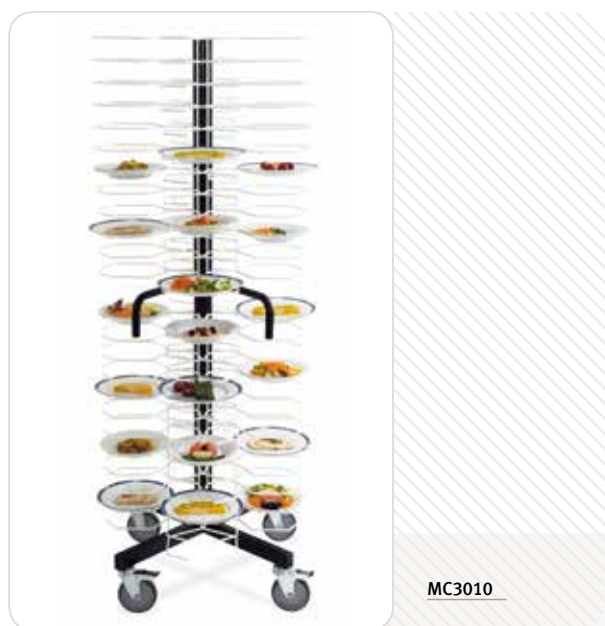


48 piatti



MC3020

Codice	Descrizione	Modello	Portata piatti N.	L x P x H mm
MC3020	Portapiatti Ø da 18 a 23 da tavolo	3020	48	770 x 770 x 950
MC3021	Portapiatti Ø da 24 a 31 da tavolo	3021	48	770 x 770 x 950
MCA0252	Rivestimento in PVC con cerniere	A0252		

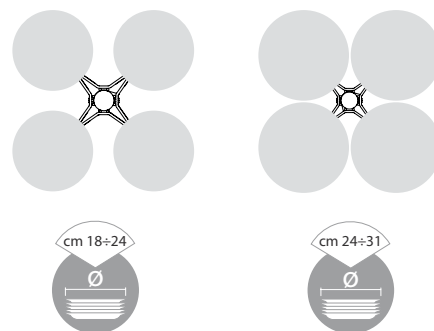
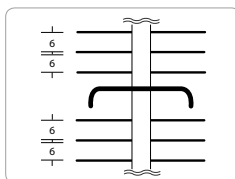


MC3010

MC3010 • MC3011

- Struttura in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche.
- Griglie in acciaio verniciato Rilsan.
- Maniglia di spinta in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.
- Fornito di serie con 2 ruote frenanti.

96 piatti



Codice	Descrizione	Modello	Portata piatti N.	L x P x H mm
MC3010	Carrello portapiatti Ø da 18 a 23	3010	96	770 x 770 x 1.800
MC3011	Carrello portapiatti Ø da 24 a 31	3011	96	608 x 608 x 1.800
MCA0250	Rivestimento in PVC con cerniere	A0250		



MCA0252
MCA0250



Carrelli portabagagli-portacasse-roll container

Portabagagli

MC1894 ▶ Struttura rinforzata in tubo di acciaio verniciato alluminio protetto da trasparente. Base in legno con protezione antiscivolo.

Portacasse

MC1836 ▶ Struttura in filo di acciaio zincato a freddo e protetto da una verniciatura a polvere poliestere trasparente.

MC1840 ▶ Struttura con base in polietilene lineare. Manico in tubo inox smontabile. Predisposizione per secondo manico.

MC1896 ▶ Struttura con base in lamiera di acciaio inox. Manico in tubo inox smontabile.

Roll container

MC1812 ▶ Realizzato in tubo e tondini trattati con zincatura elettrolitica color acciaio.

Composto da: 1 base su ruote, 2 sponde laterali, 2 cinghie. Maglia pareti 110x330 mm.

MC1814 ▶ Realizzato in tubo e tondini a finitura zincocromata brillante.

Si può piegare ed accatastare (uno sull'altro) per ottimizzare l'ingombro nei momenti di inutilizzo. Composta da: 1 base su ruote, 2 sponde laterali, 2 cinghie.

Porta apribile a 270°. Maglia a rete 50x50 mm.



MC1894.1



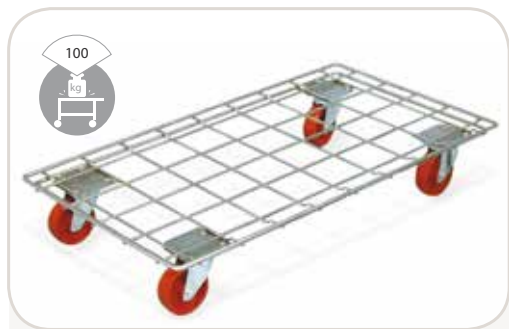
MC1894.2



MC1812



MC1814



MC1836



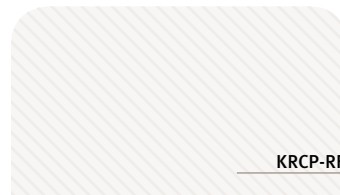
MC1840



MC1814 PIEGATO

Codice	Descrizione	Portata max kg	Ruote ø mm	L x P x H mm
MC1894.1	Portabagagli		200 - due fisse/due girevoli	1.400 x 700 x 1.020
MC1894.2	Portabagagli		200 - due fisse/due girevoli	1.400 x 700 x 1.020
MC1836	Portacasse	100	100 - quattro girevoli	620 x 410 x 150
MC1840	Portacasse	200	140 - due fisse/due girevoli	1.070 x 570 x 970
MC1896	Portacasse	200	140 - due fisse/due girevoli	1.070 x 570 x 970
MC1812	Roll container	600	106 - due fisse nere/due girevoli rosse	715 x 805 x 1.800
MC1814	Roll container	600	106 - due fisse/due girevoli	715 x 820 x 1.700

Codice	Descrizione	Portata max kg	Dimensioni ripiano mm	L x P x H mm
KRCP1-RF	Carrello inox per trasporti pesanti	1.400	1.000 x 1.600	1.080 x 600 x 900



KRCP-RF



1400 kg

Carrelli componibili di servizio ai piani



MZ461.LA



MZ367.AC



MZ358.LA

Codice	Descrizione	Piani N.	L x P x H mm
MZ358.LA	Carrello di servizio ai piani - telaio inox - piani laminato - 1 sacco interno - 2 ruote frenanti	3	760 x 400 x 1.040
MZ366.LA	Carrello di servizio ai piani - telaio inox - piani laminato - 1 sacco esterno - 2 ruote frenanti	3	800 x 400 x 1.040
MZ459.LA	Carrello di servizio ai piani - telaio inox - piani laminato - 1 sacco esterno - 2 ruote frenanti	4	900 x 530 x 1.340
MZ461.LA	Carrello di servizio ai piani - telaio inox - piani laminato - 2 sacchi esterni - 2 ruote frenanti	4	940 x 480 x 1.320
MZ367.AC	Carrello di servizio ai piani - telaio e coperchio inox - 2 sacchi esterni - 2 ruote frenanti		500 x 1.040 x 1.150

Carrelli e cestoni portabiancheria

- Struttura saldata in lamiera di acciaio verniciato grigio a polveri epossidiche, composta da base, due ripiani intermedi e ripiano superiore. Base con paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.
- Cassetta portaprodotto estraibile in termoformatura.
- Supporti per sacco e pianetto sostegno sacco pieghevoli, con paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Supporti portascopo in PVC.
- Ruote piroettanti Ø 16 cm, due fisse e due girevoli.



MC1439 APERTO

VERSIONE COMPLETA DI TUTTI GLI ACCESSORI

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1439	Carrello portabiancheria	1.100 x 620 x 1.200
MCA0290	Reggisacco con sacco tela per biancheria con pianetto ribaltabile	
MCA0292	Reggisacco per sacco immondizia + coperchio e pianetto ribaltabile	
MCA0294	Sportelli a battente con serratura	



MC1500



MC1505



MC1510

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1500	Struttura pieghevole in tubo e filo di acciaio verniciato bianco a polveri epossidiche - con ruote Ø 8 cm [4 girevoli]	810 x 510 x 750
MC1505	Struttura pieghevole in tubo e filo di acciaio verniciato bianco a polveri epossidiche - con ruote Ø 10 cm [4 girevoli]	780 x 520 x 770
MC1510	Struttura pieghevole in tubo e filo di acciaio verniciato bianco a polveri epossidiche - con ruote Ø 10 cm [4 girevoli]	980 x 600 x 870

Carrelli portabagagli e portabiti

- Struttura in tubo di acciaio \varnothing 5 cm, cromato oppure ottonato protetto da vernice trasparente.
- Ripiano rivestito in moquette [nera MC1950 e MC1950 C].
- Profilo esterno protetto da paracolpi in gomma nera.
- Ruote \varnothing 16 cm, due fisse e due piroettanti con freno.



MC1950 C

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1920SN	Struttura ottonata	980 x 590 x 1.900
MC1921N	Struttura ottonata	790 x 590 x 1.900
MC1920XN	Struttura cromata	980 x 590 x 1.900
MC1922SN	Struttura cromata	790 x 590 x 1.900
MC1950SN	Struttura ottonata	1.070 x 750 x 1.850
MC1950XN	Struttura cromata	1.070 x 750 x 1.850

- Piano in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10, finitura spazzolata.
- Struttura appendiabiti in tubo di acciaio cromato.
- Anelli paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote \varnothing 14 cm.

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1795	Struttura cromata	1.150 x 580 x 1.560

- Struttura smontabile in tubo di acciaio cromato oppure ottonato protetto da vernice trasparente.
- Barra per l'aggancio delle grucce lunga 150 cm, con prolunghe laterali di 30 cm cad. estraibili.
- Ruote piroettanti \varnothing 9,5 cm.
- Dimensioni estese cm 154 x 52 x 154 h con prolunghe chiuse.



Particolare Prolunghe

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1796	Tubo cromato	1.540 x 520 x 1.540
MC1796D	Tubo ottonato	1.540 x 520 x 1.540

struttura
ottonata

MC1920

struttura
cromata

MC1795

struttura
cromata

MC1796

➤ Reggivaligie da camera



MC1461



MC1750P



MC1751P

MC1460 • MC1461

- Reggivaligie con struttura pieghevole in legno, con sponda.
- Cinghie smontabili in PVC colore nero.

MC1750P • MC1751P

- Reggivaligie con struttura pieghevole in tubo di acciaio cromato oppure ottonato Ø cm 2, con sponda.
- Piedini in gomma.
- Cinghie smontabili in PVC colore nero.

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1460	Reggivaligie colore noce	480 x 480 x 580
MC1461	Reggivaligie legno naturale	480 x 480 x 580
MC1750P	Reggivaligie struttura cromata	560 x 400 x 500
MC1751P	Reggivaligie struttura ottonata	560 x 400 x 500



➤ Tavoli pieghevoli prima colazione e room service



MC1104-Q80



MC1104-80



MC1104-80
RIBALTATO

- Struttura in acciaio inox finitura spazzolata.
- Piano in nobilitato con bordo in gomma e alette laterali pieghevoli, nella misura di 80 o 90 cm.
- Ruote piroettanti Ø cm 9,5, di cui due con freno.
- Possibilità di rotazione del piano a 90° per diminuire l'ingombro e consentire l'impilabilità.

Codice	Descrizione	Piano	L x P x H - ripiano aperto mm	L x P x H - ripiano chiuso mm
MC1104-Q80	Tavolo breakfast	quadrato	800 x 800 x 780	800 x 530 x 780
MC1104-80	Tavolo breakfast	tondo	Ø 800 x 780	800 x 530 x 780
MC1104-90	Tavolo breakfast	tondo	Ø 900 x 780	900 x 530 x 780

Tavole calde da banco con resistenza a secco e temperatura fissa

- Tavola calda da banco con resistenza a secco
- Struttura in acciaio inox
- Vasca a doppia parete (bacinelle escluse)
- Termostato regolabile 30°-90°C
- Interruttore accensione con spia luminosa, spia luminosa di riscaldamento in atto

**Resistenza immersa
A temperatura fissa**

3xGN1/1



Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9551RS	Tavola calda da banco a temperatura fissa	9551RS	2 x 1/1	820 x 610 x 340	1.000	230/50-60/1
MC9531RS	Tavola calda da banco a temperatura fissa	9531RS	3 x 1/1	1.150 x 610 x 340	2.000	230/50-60/1
MC9521RS	Tavola calda da banco a temperatura fissa	9521RS	4 x 1/1	1.530 x 610 x 340	2.000	230/50-60/1

Tavole calde da banco con resistenza a film e temperature differenziate



2xGN1/1

- Elemento termico a temperature differenziate
- Struttura in acciaio inox Vasca a doppia parete (bacinelle escluse)

Per ogni vasca:

- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagno-maria
- Termostato regolabile 30°-90°C
- Interruttore accensione, spia luminosa di riscaldamento in atto

**Resistenza a film
A temperatura differenziata**

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9555-1	Elemento termico a temperature differenziate	9555-1	1 x 1/1	340 x 600 x 240	600	230/50-60/1
MC9555-2	Elemento termico a temperature differenziate	9555-2	2 x 1/1	700 x 600 x 240	1.200	230/50-60/1
MC9555-3	Elemento termico a temperature differenziate	9555-3	3 x 1/1	1.060 x 600 x 240	1.800	230/50-60/1



Carrelli bagnomaria a vasca unica

- Struttura in acciaio inox.
- Vasca unica a doppia parete (bacinelle escluse).
- Maniglia direzionale.
- Termostato regolabile 30°-90°C.
- Interruttore accensione con spia luminosa.
- Spia luminosa di riscaldamento in atto.
- Ruote piroettanti e paracolpi

4xGN1/1

MC1398RS



Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	Termostato °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC1396RS	Carrello termico con resistenza a secco	1396RS	2/1 GN	30 - 90	880 x 610 x 850	1.000	230/50-60/1
MC1397RS	Carrello termico con resistenza a secco	1397RS	3/1 GN	30 - 90	1.210 x 610 x 850	2.000	230/50-60/1
MC1398RS	Carrello termico con resistenza a secco	1398RS	4/1 GN	30 - 90	1.590 x 610 x 850	2.000	230/50-60/1

Carrelli bagnomaria o secco a vasca unica con invaso

- Struttura in acciaio inox.
- Vasca unica a doppia parete con piano inferiore a giorno saldato a telaio.
- Termostato regolabile 30°-90°C.
- Interruttore accensione.
- Spia luminosa di riscaldamento in atto.
- Maniglia direzionale.
- Ruote piroettanti e paracolpi.
- Bacinelle altezza max 200 mm (escluse).

3xGN1/1

7365RS



Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	Termostato °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC7360RS	Carrello termico con resistenza a secco	7360RS	2 x 1/1	30 - 90	870 x 650 x 850	2 x 600	230/50-60/1
MC7365RS	Carrello termico con resistenza a secco	7365RS	3 x 1/1	30 - 90	1.250 x 650 x 860	3 x 600	230/50-60/1
MC7368RS	Carrello termico con resistenza a secco	7368RS	4 x 1/1	30 - 90	1.630 x 650 x 860	4 x 600	230/50-60/1

Carrelli bagnomaria a temperature differenziate con invaso

- Carrello termico a temperature differenziate.
- Struttura in acciaio inox.
- Vasche separate a doppia parete con piano inferiore a giorno saldato a telaio.
- Per ogni vasca:**
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagno-maria.
- Termostato regolabile 30°-90°C.
- Interruttore accensione.
- Spia luminosa di riscaldamento in atto.
- Maniglia direzionale.
- Ruote piroettanti e paracolpi.
- Bacinelle altezza max 200 mm (escluse).

3xGN1/1

7375RS



Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	Termostato °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC7370RS	Carrello termico a temp. differenziate	7370RS	2 x 1/1	30 - 90	880 x 610 x 850	2 x 600	230/50-60/1
MC7375RS	Carrello termico a temp. differenziate	7375RS	3 x 1/1	30 - 90	1.210 x 610 x 850	3 x 600	230/50-60/1

Carrelli termici armadiati

- Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata.
- Coibentazione realizzata con pannelli in poliuretano espanso.
- Riscaldamento tramite resistenze a secco poste sotto alla vasca.
- Maniglia di spinta isolata.
- Vano inferiore neutro con chiusura a bascula rientrante nel perimetro.
- Ruote Ø 16 cm, due piroettanti, due fisse.

MC7360A • MC7365A • MC7368A • MC7365A3

- Vasca inox stampata e priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria.
- Vano inferiore neutro, chiuso con porta apribile a bascula, escluso mod. 7365A3 con vani inferiori separati e indipendenti, completi di guide per l'inserimento di bacinelle GN 1/1, riscaldati, chiusi da porte coibentate apribili a bascula, temperatura controllata da termostati indipendenti, uno per ogni vano riscaldato.

MC7370A • MC7375A • MC7378A • MC7375A3

- Vasche inox stampate e prive di spigoli con temperature e termostati indipendenti, adatte a contenere bacinelle GN fino a 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria, uno per ogni vasca.
- Vano inferiore neutro, chiuso con porta apribile a bascula, escluso mod. 7375A3 con vani inferiori separati e indipendenti, completi di guide per l'inserimento di bacinelle GN 1/1, riscaldati, chiusi da porte coibentate apribili a bascula, temperatura controllata da termostati indipendenti uno per ogni vano riscaldato.



3xGN1/1

7375A



3xGN1/1

7375A3



Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Vasca superiore Potenza W	Vasca inferiore Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC7360A	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7360A	2 x 1/1	950 x 700 x 970	2 x 600		230/50/1
MC7365A	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7365A	3 x 1/1	1.340 x 700 x 970	3 x 600		230/50/1
MC7368A	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7368A	4 x 1/1	1.680 x 700 x 970	4 x 600		230/50/1
MC7365A3	Carrello termico armadiato 3 vani riscaldati	7365A3	3 x 1/1	1.340 x 700 x 970	3 x 600	3 x 250	230/50/1
MC7370A	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7370 A	2 x 1/1	950 x 700 x 970	2 x 600		230/50/1
MC7375A	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7375 A	3 x 1/1	1.340 x 700 x 970	3 x 600		230/50/1
MC7378A	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7378 A	4 x 1/1	1.680 x 700 x 970	4 x 600		230/50/1
MC7375A3	Carrello termico armadiato 3 vani riscaldati	7375A3	3 x 1/1	1.340 x 700 x 970	3 x 600	3 x 250	230/50/1



Un abito per ogni necessità nella distribuzione dei pasti!

Questo è quanto si può ottenere nelle infinite possibilità di allestimento che offre questa gamma di carrelli. Costruite e realizzate il vostro carrello per la distribuzione dei pasti tenendo in considerazione le specifiche necessità di servizio.

- Tre differenti tipologie di coperchi: apribili a compasso, scorrevoli, due terzi-un terzo.
- Vasche bagnomaria sia a temperatura unica che differenziata.

Carrelli termici armadiati con coperchi

- Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata.
- Coibentazione realizzata con pannelli in poliuretano espanso.
- Coperchi superiori isolati termicamente apribili a compasso a 180°, aperti formano piani di appoggio, dotati di bordo di contenimento della condensa.
- Riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto delle vasche.
- Maniglie di spinta isolate.
- Paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.
- Ruote Ø 16 cm, due piroettanti, due fisse.

MC7360AC • MC7365AC • MC7365AC3

- Vasca inox stampata e priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN fino a 20 cm di altezza (escluse), temperatura controllata da termostato.
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria.
- Vano inferiore neutro, chiuso con porta apribile a bascula, escluso mod. 73695AC3 con vani inferiori separati e indipendenti, completi di guide per l'inserimento di bacinelle GN 1/1, riscaldati, chiusi da porte coibentate apribili a bascula, temperatura controllata da termostati indipendenti, uno per ogni vano riscaldato.

MC7370AC • MC7375AC • MC7375AC3

- Vasche inox stampate e prive di spigoli con temperature e termostati indipendenti, adatte a contenere bacinelle GN fino a 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria, uno per ogni vasca.
- Vano inferiore neutro, chiuso con porta apribile a bascula, escluso mod. 7375AC3 con vani inferiori separati e indipendenti, completi di guide per l'inserimento di bacinelle GN 1/1, riscaldati, chiusi da porte coibentate apribili a bascula, temperatura controllata da termostati indipendenti, uno per ogni vano riscaldato.



3xGN1/1



7375AC3

Ideali per mense, comunità, ecc.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Vasca superiore Potenza W	Vasca inferiore Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC7360AC	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7360AC	2 x 1/1	950 x 700 x 1.070	2 x 600		230/50/1
MC7365AC	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7365AC	3 x 1/1	1.340 x 700 x 1.070	3 x 600		230/50/1
MC7365AC3	Carrello termico armadiato 3 vani riscaldati	7365AC3	3 x 1/1	1.340 x 700 x 1.070	3 x 600	3 x 250	230/50/1
MC7370AC	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7370 AC	2 x 1/1	950 x 700 x 1.070	2 x 600		230/50/1
MC7375AC	Carrello termico armadiato 1 vano neutro	7375 AC	3 x 1/1	1.340 x 700 x 1.070	3 x 600		230/50/1
MC7375AC3	Carrello termico armadiato 3 vani riscaldati	7375AC3	3 x 1/1	1.340 x 700 x 1.070	3 x 600	3 x 250	230/50/1

- **Vani inferiori "a scelta"**, dall'unico neutro ai vani separati, coibentati, caldi freddi o neutri sullo stesso articolo.
- **Possibilità di agevolare la movimentazione con quattro o sei ruote**, con diverse geometrie e diametri e frenatura frizionabile per affrontare gli scivoli in piena sicurezza.
- **Accessori di completamento a scelta**, quali bancaline e scorriavassi, coperture in vetro o acciaio, ecc. ecc.

Chiedi al tuo consulente/rivenditore un preventivo.

Carrelli distributori piatti caldi

Carrello elevatore piatti con riscaldamento ventilato ad alte temperature, con coibentazione a doppia parete schiumata. Dotato di scheda elettronica con display LCD, consente l'impostazione di timer di accensione e spegnimento. Completamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304). Finitura Scotch Brite. Dispenser piatti estraibili realizzati completamente in acciaio inox 18/10 e dotati di coperchi a cupola in materiale termoplastico. Regolazione taratura carico. Maniglia ergonomica, con tubolare in acciaio inox. Dotazione di 4 robusti paracolpi angolari. Montaggio su quattro ruote Ø 125 mm in gomma poliuretana: 2 fisse, 2 girevoli con freno a pedale, supporto in acciaio inox. Ruote su cuscinetti a sfera, garantiscono un'ottima stabilità, silenziosità durante i movimenti. Cordone spiralato completo di spina elettrica CEE da 16 A e relativo gancio di sostegno.



Codice	Modello	Grado protezione contro l'umidità	Range temp. °C	Capacità max per cilindro	Cilindri N.	L x P x H mm	Pot. W	Alimentazione V/Hz/fase
FFFI01500030010	EPV 2 HT	5	+30 / +110	60 piatti Ø 200 - 280 mm	2 regolabili	960 x 482 x 900	2000	230/50/1

Carrelli distributori cestelli caldi



Carrello elevazione cestelli riscaldato, dotato di scheda elettronica e pannello LCD che consente l'utilizzo di timer di accensione e spegnimento. Impianto di riscaldamento ventilato e coibentazione con doppia parete schiumata. Completamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304). Finitura Scotch Brite. Coperchio inox 18/10 agganciabile sul fianco con maniglie. Chiuso sui lati. Sistema di elevazione con molle verticali, tramite telaio scorrevole su cuscinetti a sfera. Regolazione taratura carico. Maniglia di spinta ergonomica. Dotazione di 4 robusti paracolpi angolari. Montaggio su quattro ruote Ø 125 mm in gomma poliuretana: 2 fisse, 2 girevoli con freno a pedale, supporto in acciaio inox. Ruote su cuscinetti a sfera. garantiscono un'ottima stabilità, silenziosità durante i movimenti. Cordone spiralato completo di spina elettrica CEE da 16 A e relativo gancio di sostegno.

Codice	Modello	Grado protezione contro l'umidità	Range temp. °C	Capacità cestelli N.	L x P x H mm	Pot. W	Alimentazione V/Hz/fase
FFFI01500031110	ECV 50	5	+30 / +110	9 [h 75 x 500 x 500] / 6 [h 115 x 500 x 500]	716 x 795 x 900	2000	230/50/1

Carrelli termici portavivande a vasca unica

Carrello bagnomaria con tre vasche indipendenti con scheda elettronica che ha le seguenti funzionalità: visualizzazione dati attraverso display LCD (resistenza umidità LCD: IPX 6); accensione e spegnimento programmabili per ogni giorno della settimana; regolazione temperatura. Predisposto per riscaldamento a bagno maria o a secco. Completamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304), finitura Scotch Brite. Realizzazione a doppia parete con isolamento isothermico contro la dispersione del calore. Piano superiore stampato con invaso, contro la fuoriuscita di liquidi. Vano inferiore a giorno con ripiano stampato per contenimento di varie. Rubinetto di scarico da 1/2". Dotazione di 4 robusti paracolpi angolari. Montaggio su 4 ruote girevoli Ø 125 mm di cui due con freno a pedale. Cordone spiralato completo di spina elettrica CEE da 16 A e relativo gancio di sostegno. Termostato meccanico per regolazione temperatura. Spia luminosa di presenza rete. Spia luminosa di funzionamento riscaldamento.

Dotazione di n° 2 supporti inox per sostegno bacinelle GN.



Con schermo LCD

Codice	Mod.	Grado protezione contro l'umidità	Range temp. °C	Vasche N.	Capacità vasca	Capacità pasti	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Alimentazione V/Hz/fase
FFFI01100003010	BCS 3	IPX 5 (getto d'acqua)	+30 / +90	1	3 GN 1/1	60 / 80	1.255 x 686 x 910	46	1800	230/50/1

Carrelli termici portavivande a vasca unica

Caratteristiche costruttive





- Realizzazione completamente in acciaio inox 18/10 (anche il telaio portante).
- Realizzazione a doppia parete con isolamento isoteramico contro la dispersione del calore.
- Piano superiore stampato con invaso contro la fuoriuscita di liquidi.
- Vasca superiore unica stampata con angoli ampiamente arrotondati per l'inserimento di bacinelle GN 1/1-200 o sottomultipli.
- Maniglia di sicurezza con gancio per supporto cordone spiralato.
- Rubinetto di scarico per acqua.
- Vano inferiore neutro, accessibile mediante portina apribile a scomparsa.
- Dotazione di robusto paracolpi integrale.
- Montaggio su 4 ruote (2 fisse, 2 girevoli) Ø 160 mm di cui due con freno a pedale.

Impianto di riscaldamento

- Predisposti per il funzionamento a bagnomaria (vasca superiore).
- Grado di protezione contro l'umidità: IPX5.
- Quadro di comando stampato e sagomato per un'agevole pulizia.
- Dotazione di termostato regolabile (da +30° a +110°C), lampada spia e cordone spiralato completo di presa elettrica CEE 16A.
- Prodotto conforme alle disposizioni delle direttive comunitarie e relative norme di sicurezza.



Per il trasporto, il mantenimento e la distribuzione dei pasti

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
FFFI01100000110	 Carrello portavivande termico - 1 vasca superiore 1 vano inferiore neutro funzionamento a bagnomaria	GTE 211	2 x 1/1	910 x 710 x 930	230/50/1
FFFI01100000210	 Carrello portavivande termico - 1 vasca superiore 1 vano inferiore neutro funzionamento a bagnomaria	GTE 311	3 x 1/1	1.265 x 710 x 930	230/50/1
FFFI01100005810	 Carrello portavivande termico - 1 vasca superiore 1 vano inferiore neutro - funzionamento a bagnomaria coperchi superiori coibentati a ribalta a 180°	GTER 211	2 x 1/1	910 x 710 x 990	230/50/1
FFFI01100005310	 Carrello portavivande termico - 1 vasca superiore 1 vano inferiore neutro - funzionamento a bagnomaria coperchi superiori coibentati a ribalta a 180°	GTER 311	3 x 1/1	1.265 x 710 x 990	230/50/1

Carrelli portavivande termorefrigerati

Navetta per stazione termorefrigerata TV 24 DS per distribuzione pasti in monoporzione > Shuttle TV interamente in acciaio inox e composta da paracolpi perimetrale in PVC nella parte inferiore del carrello; accessibilità ai due vani interni mediante 4 porte coibentate, apribili a 270° con pedali. Vano interno suddiviso in due zone perfettamente separate termicamente.

Stazione termorefrigerata DS2 24 > Composta da torretta per l'attivazione dei cicli di lavoro della macchina, con facile accessibilità del vano laterale; due camere indipendenti perfettamente separate termicamente. ventilazione forzata. Aggancio di TV DS 2 e DS 2 tramite elettromagneti.

Per ospedali, cliniche e RSA



TV 24 DS + DS2 24



TV 24 DS



DS2 24



TV 24 DS e DS2 24

Codice	Modello	Capacità vassoi	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FFFI01800028610	DS2 24		1.004 x 677 x 1.360	175	6,8	400/50/3
FFFI01800028710	TV 24 DS	24	795 x 880 x 1.334	155		



Carrello termo refrigerato ST 24 M per distribuzione pasti in monoporzione > Completamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304), carrello per il mantenimento del caldo e freddo e funzioni di refrigerazione e riscaldamento mediante sistema ventilato.

4 porte coibentate ad angoli arrotondati, apribili a 180° e dotate di fermo. Vano interno suddiviso in due zone perfettamente separate termicamente. Due cicli preimpostati "cena, pranzo", modificabili a seconda dell'esigenza dell'utente.



ST 24 M

Codice	Modello	Capacità vassoi	Temperatura camera fredda °C	Temperatura camera calda °C	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FFFI01800012910	ST 24 M	24	+3°/ +10°	+30°/ +90°	1.195 x 800 x 1.375	255	6	400/50/3

Mantenitori di temperatura per alimenti da banco

Mantenitore statici da banco per bacinelle GN 1/1 (h=150) con porte o cassetti e piani di mantenimento elettrici, che consentono il mantenimento naturale del cibo. Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati con guide cassetti completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Isolamento termico della camera spessore 35mm e guarnizione su cassetti in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Riscaldamento statico tramite resistenza a filo esterna alla camera, a basso consumo energetico con pannello di controllo elettronico per garantire un calore delicato, costante e uniforme all'interno della camera. Sfiato frontale e sulla parete di fondo per una fuoriuscita dell'umidità in eccesso. Predisposto per essere impilato.

A controllo elettronico

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



VERSIONE E Controllo elettronico

- A Interruttore generale.
- B Tasto incremento temperatura.
- C Tasto decremento temperatura.
- D Display.
- E Tasto START/STOP.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MDHSW011E	Mantenitore da banco a cassetti	HSW 011 E	1 x GN 1/1 [150 h]	+30°/+120°	660 x 585 x 294	31	0,7	230/50/1
MDHSW012E	Mantenitore da banco a cassetti	HSW 012 E	2 x GN 1/1 [150 h]	+30°/+120°	660 x 585 x 505	48	1,0	230/50/1
MDHSW013E	Mantenitore da banco a cassetti	HSW 013 E	3 x GN 1/1 [150 h]	+30°/+120°	660 x 585 x 716	67	1,0	230/50/1
MDHSH031E	Mantenitore da banco con guide	HSH 031 E	3 x GN 1/1	+30°/+120°	430 x 635 x 400	22	0,7	230/50/1
MDHSH051E	Mantenitore da banco con guide	HSH 051 E	5 x GN 1/1	+30°/+120°	430 x 635 x 600	22	1,0	230/50/1

Carrelli mantenitori portateglie

Sistemi di veicolazione e mantenimento caldo del cibo per bacinelle Gastronorm e teglie.

Una valida alternativa per mantenere sempre calde le teglie: tanti modelli carrellati, dotati di ruote, ideali per chi necessita o desidera il caldo in movimento, capace di spostarsi con la massima libertà dove serve.

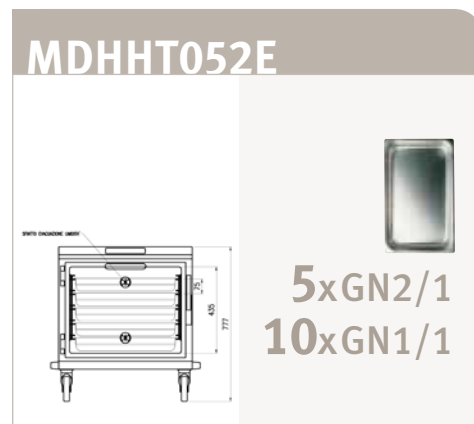
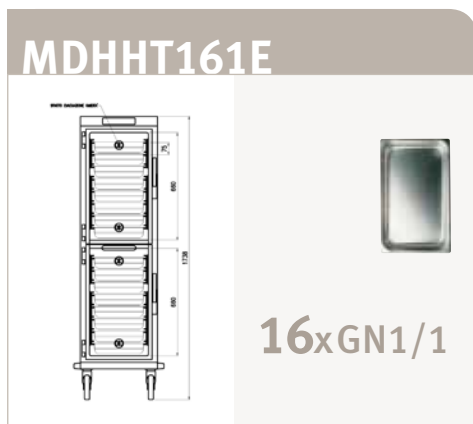
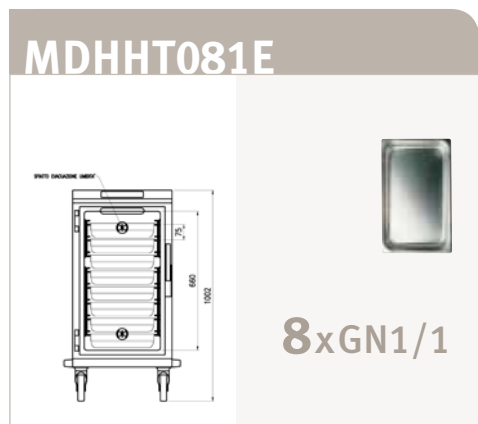
Contraddistinti dalla presenza di maniglie ergonomiche, paracolpi laterali e ruote importanti, i carrelli **CALDOchef** sono dotati di un sistema di riscaldamento statico della camera, in grado di garantire uniformità di temperatura concentrata all'interno, senza emissione di umidità e con sensibili riduzioni nei consumi di energia.



A controllo elettronico



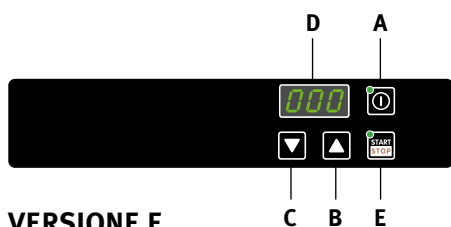
MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



Ideali per il deposito e la movimentazione delle pietanze calde. Con sistema di riscaldamento statico senza umidificazione. Tutto questo grazie ad un procedimento naturale senza aggiunta di grassi che evita perdite di sapore o fragranza. Con questo sistema si garantisce la conservazione fino alla consegna dei pasti caldi ad una temperatura di + 65 °C.

Massima facilità di pulizia, sicurezza totale, consumi ridotti d'energia sono le loro caratteristiche principali, unite ad una particolare semplicità di utilizzo. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchiatura prima di introdurre il prodotto da rimettere o mantenere in temperatura.

Carrelli mantenitori portateglie



VERSIONE E Controllo elettronico

- A Interruttore generale.
- B Tasto incremento temperatura.
- C Tasto decremento temperatura.
- D Display.
- E Tasto START/STOP.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



*Costruzione: a doppia parete in acciaio inox. Gli spigoli interni della camera sono arrotondati e le pareti sono lisce in modo da facilitarne la pulizia.
Camera interna stagna per lavaggio con lancia a bassa pressione.
Isolamento: lo spessore interno è ottenuto con l'ausilio di lana di roccia in modo da assicurare una protezione ed un mantenimento del calore ottimali.
La porta a doppio spessore, perfettamente isolata è dotata di chiusura automatica.*

MDHHT082E

8xGN2/1
16xGN1/1

MDHHT162E

16xGN2/1
32xGN1/1

MDHHT282E

8+8xGN2/1
16+16xGN1/1

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Aliment. V/Hz/fase
MDHHT081E	Mantenitore statico su ruote	HHT081E	8 GN 1/1	+30°/+120°	550 x 740 x 1000	46	1,0	230/50/1
MDHHT161E	Mantenitore statico su ruote	HHT161E	16 GN 1/1T	+30°/+120°	550 x 740 x 1740	88	2,0	230/50/1
MDHHT052E	Mantenitore statico su ruote	HHT052E	5 GN 2/1 o 10xGN1/1	+30°/+120°	775 x 860 x 780	46	1,5	230/50/1
MDHHT082E	Mantenitore statico su ruote	HHT082E	8 GN 2/1 o 16 GN 1/1	+30°/+120°	755 x 860 x 1000	62	1,5	230/50/1
MDHHT162E	Mantenitore statico su ruote	HHT162E	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1	+30°/+120°	765 x 855 x 1740	106	3,0	230/50/1
MDHHT282E	Mantenitore statico su ruote	HHT282E	8+8 GN 2/1 o 16+16 GN 1/1	+30°/+120°	765 x 855 x 1740	106	1,5 + 1,5	230/50/1

→ Carrelli mantenitori portateglie

Sistemi di veicolazione e mantenimento caldo del cibo per bacinelle Gastronorm e piatti.

I carrelli caldi di mantenimento statico si fanno notare in cucina non solo per la loro grandezza dimensionale e per le eccellenti prestazioni, ma anche per la capacità di muoversi liberamente e velocemente. Un deposito ricco, sicuro e dinamico, per garantire una riserva di piatti gustosi a lunga permanenza.



A controllo elettronico

MÖDULINE
foodfinish & foodserve technologies



MDHHB048E

48 ø 260
32 ø 320

* **8xGN2/1**
* **16xGN1/1**

*AGGIUNGENDO N.6 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X

MDHHB192E

192 ø 260
128 ø 320

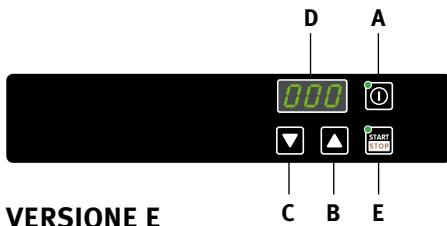
* **32xGN2/1**
* **62xGN1/1**

*AGGIUNGENDO N.24 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X

Contraddistinti dalla presenza di maniglie ergonomiche, paracolpi laterali e ruote importanti, i BANQUETchef sono dotati di un sistema di riscaldamento statico della camera, in grado di garantire uniformità di temperatura concentrata all'interno, senza emissione di umidità e con sensibili riduzioni nei consumi di energia.



Carrelli mantenitori portateglie



VERSIONE E Controllo elettronico

- A Interruttore generale.
- B Tasto incremento temperatura.
- C Tasto decremento temperatura.
- D Display.
- E Tasto START/STOP.



MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



MDHHB096E

96 ø 260
64 ø 320

*16xGN2/1
*32xGN1/1

*AGGIUNGENDO N.12 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X

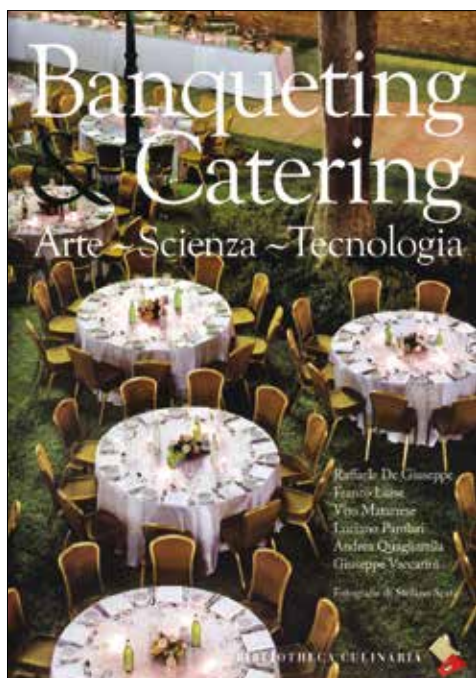
MDHHB128E

128 ø 260
96 ø 320

*16xGN2/1
*32xGN1/1

*AGGIUNGENDO N.12 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
MDHHB048E	Carrello mantentore portapiatti	HHB048E	8 x GN 2/1 - 16 x GN 1/1	+30°/+120°	910 x 860 x 1.040	83	0,75	230/50/1
MDHHB096E	Carrello mantentore portapiatti	HHB096E	16 x GN 2/1 - 32 x GN 1/1	+30°/+120°	920 x 855 x 1.820	142	1,5	230/50/1
MDHHB128E	Carrello mantentore portapiatti	HHB128E	16 x GN 2/1 - 32 x GN 1/1	+30°/+120°	1.170 x 855 x 1.820	180	2,5	230/50/1
MDHHB192E	Carrello mantentore portapiatti	HHB192E	32 x GN 2/1 - 64 x GN 1/1	+30°/+120°	1.760 x 855 x 1.820	284	3,0	230/50/1
MDAGB21X	Coppia guide per bacinelle 2/1	AGB21X						



Autore F. Luise
 V. Matarrese
 G. Vaccarini
 R. De Giuseppe
 L. Parolari
 A. Quagliarella
 Stefano Scatà

Fotografie 22 x 30 cm
Formato cartonato con
Legatura sovraccoperta
Pagine 496
Illustrazioni 380 foto a colori

L'evoluzione dei costumi degli ultimi anni non ha risparmiato il settore del banqueting/catering. La tendenza attuale privilegia location con una connotazione e uno sfondo artistico e naturalistico dove la bellezza del luogo, la qualità della cucina e la dinamicità del servizio si fondono con ciò che potremmo definire una sorta di animazione: l'ospite tende a diventare sempre più attore dell'evento piuttosto che semplice comprimario. Questo nuovo scenario richiede imprese polifunzionali, con grandi capacità di organizzazione e comunicazione, in grado anche di implementare strumenti di autoanalisi sia nel settore finanziario sia in quello del marketing per rimanere competitivi. Il volume offre alle imprese di grandi e piccole dimensioni informazioni concrete per affrontare il mercato attuale, organizzarsi meglio ed effettuare un programma di marketing onnicomprensivo. Sono prese in considerazione la struttura delle cucine e le risorse umane (training, management, strategia), si occupa della stesura del banqueting event order, dell'ispezione pre-evento e del ripristino post-evento, della logistica, dell'organizzazione delle attività di cucina, dell'ingegneria del menu, del food cost, delle sinergie tra i vari reparti, del settore beverage e del banqueting kit come strumento primario per affacciarsi al pubblico. Ampiamente illustrato con grafici, tabelle e fotografie, il testo include anche reportage dedicati a eventi specifici molto diversi tra loro: coffee break, matrimonio, cena di gala, ecc., che costituiscono una specie di libro nel libro e arricchiscono il testo di riferimenti visivi immediati, fondamentali per illustrare aspetti estetici e di stile.

Codice BB9788895056302 | **Prezzo** 120,00 euro



DAL MARKETING ALLA CREAZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA FINANCE

Una volta raccolte tutte le informazioni necessarie per definire la tipologia dell'offerta gastronomica da offrire ai clienti, si elaborerà un documento di vendita di primaria importanza: il Banqueting Kit. Questo documento è il primo veicolo commerciale che l'Ufficio Vendite o l'operatore incaricato a tale mansione possiede e divulga verso l'esterno, permettendo la potenziale conoscenza e vendita del prodotto banqueting. La sua stesura deve essere affidata a un professionista, che prende il nome di "menu planner", figura in grado di strutturare questo strumento in tre aree fondamentali, rendendolo adatto a portare profitti all'azienda.

FOOD

In questa area i compiti del menu planner saranno:

- conoscere i gusti alimentari della clientela in modo da facilitare la vendita del Banqueting Kit;
- identificare i prodotti disponibili sul mercato, con predilezione per quelli che rappresentano il territorio stesso;
- stabilire il criterio di scelta della qualità dei prodotti alimentari;
- individuare la disponibilità dei prodotti alimentari. Sapere quando sono maggiormente convenienti aiuta a tenere il Food Cost più basso e a migliorare i margini di profitto;
- essere a conoscenza di come il cibo è preparato, prodotto, impiattato, servito e consumato dal cliente. Queste informazioni permetteranno di specificare la tipologia di equipaggiamento necessario per la preparazione dei menu, consentendo, inoltre, di indicare il livello di capacità professionale della squadra;
- essere al corrente di come le derrate alimentari sono confezionate, consegnate, ricevute, stoccate e la loro vita di scaffale (shelf life);
- conoscere le corrette combinazioni alimentari, in modo da compilare menu nutrizionalmente bilanciati;
- conoscere la resa di ogni ingrediente, in modo da compilare correttamente le ricette.

Il menu planner dovrà conoscere anche la relazione fra Food Cost e tutte le altre spese, come costi di manodopera, costi fissi e costi variabili. I vari menu redatti dovranno essere in grado di portare profitti all'azienda e la professionalità del menu planner consentirà di capire quale impatto avranno sul prezzo finale di vendita le porzioni servite al cliente.

Dovrà essere competente nella stesura delle ricette e nel determinare il loro costo, nonché essere messo a conoscenza di quali sono i menu maggiormente venduti e proficui in un determinato arco temporale.

MANAGEMENT

Per poter redigere un Banqueting Kit di successo, il menu planner dovrà conoscere perfettamente le necessità e le volontà della proprietà o della compagnia in cui opera. Terrà quindi in considerazione:

- profitti;
- average check;
- tipologie delle operazioni;
- stile del menu da compilare;
- tematica delle operazioni;
- stile del servizio;
- l'atmosfera che si dovrà creare durante gli eventi.

Una volta valutato il mercato, la tipologia di strategia e le capacità ricettive, dovrà preparare una bozza strutturale del Banqueting Kit, contenente quantità e tipologie dei menu e dell'offerta gastronomica, nonché le fasce di prezzo sulle quali basare la propria vendita.

La tabella seguente rappresenta lo studio di una struttura di base per la compilazione di un Banqueting Kit di una organizzazione ricettiva di grandi dimensioni, con diverse tipologie di clientela ed esigenze di ristorazione. Il menu planner ha valutato e preventivato tutte le possibili richieste da parte del potenziale cliente, creando la base per lo sviluppo del Banqueting Kit.

STRUTTURA DI BASE DEL BANQUETING KIT					
tipologia di menu	portate	N. di menu	stagionalità	fascia di prezzo	
BREAKFAST & BRUNCH					
continental breakfast		1	tutto l'anno	fra 12,00 e 18,00 euro	
american breakfast buffet		1	tutto l'anno		
brunch		1	tutto l'anno		
COFFEE BREAK					
welcome coffee break		5	tutto l'anno	fra 8,00 e 14,00 euro	
mid morning coffee break		5	tutto l'anno		
afternoon coffee break		5	tutto l'anno		
specialty coffee break		5	tutto l'anno		
FINGER FOOD & COCKTAIL		almeno 5	tutto l'anno	fra 18,00 e 28,00 euro	
COLAZIONE DI LAVORO		3	4	primavera/estate	fra 45,00 e 65,00 euro
		3	4	autunno/inverno	
		4	4	primavera/estate	
		4	4	autunno/inverno	
WORKING LUNCH BUFFET		3	tutto l'anno	fra 60,00 e 75,00 euro	
	Sandwich buffet	2	tutto l'anno		
BUFFET LUNCH		2	primavera/estate	fra 80,00 e 95,00 euro	
CENA		4	4	primavera/estate	fra 75,00 e 95,00 euro
		4	4	autunno/inverno	
CENA DI GALA		5	3	primavera/estate	fra 95,00 e 115,00 euro
		3	autunno/inverno		
CENE TEMATICHE		3		da 120,00 euro in su	



Carrelli refrigerati portateglie

HDCC22E ▶ Manteneritore refrigerato con 2 cassette GN 2/1, fornito con 2 bacinelle in policarbonato GN 1/1 150h per ogni cassetto. Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304, isolamento termico della camera 55mm con scocca iniettata con poliuretano espanso esente da CFC e guarnizione di tipo magnetico. Piano superiore rinforzato per appoggio attrezzature e set di 4 ruote di cui 2 con freno. Raffreddamento statico per mezzo di serpentine in rame annegate in schiume poliuretaniche con bacinella evaporazione condensa. Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R404A. Controllo elettronico della temperatura con comandi semplificati di utilizzo intuitivo. Controllo della temperatura di tipo elettronico.

HCT132E ▶ Carrello di mantenimento freddo positivo 13 GN 2/1 o 26 GN 1/1, completo di paratie portateglie GN 2/1 - GN 1/1 estraibili. Camera con angoli raggiati, isolamento termico 70mm con scocca iniettata con poliuretano espanso esente da CFC e guarnizione porta di tipo magnetico. Paracolpi perimetrali in gomma, quattro ruote diametro 150mm di cui due con freno e maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Raffreddamento tramite aeroevaporatore con bacinella evaporazione condensa. Controllo della temperatura di tipo elettronico con programma di sbrinamento. Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R404A Controllo della temperatura di tipo elettronico con programma di sbrinamento

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies

0°>+5°

HDCC22E



0°>+5°



HCT132E

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
MDHDCC22E	Manteneritore refrigerato a cassette	HDCC22E	2 x (1 GN 2/1)	0°/+5°	1.200 x 700 x 720	92	0,35	230/50/1
MDHCT132E	Carrello di mantenimento freddo	HCT132E	13 GN 2/1 o 26 GN 1/1	0°/+5°	840 x 870 x 1.840	138	0,9	230/50/1



→ Forni per la rigenerazione del cibo su bacinella e su piatto

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



RRO 101

RRO 101 › Forno di rimessa in temperatura 10 GN 1/1 o 600x400 completo di paratie portateghe GN 1/1 o 600x400 (su richiesta). Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati, isolamento termico 35 mm e guarnizione su facciata e porta in silicone alimentare resistente al calore e all'invecchiamento. Attacco diretto alla rete idrica con scarico centrale camera. Porta con chiusura a scatto e vetro interno. Piedini regolabili. Ventilazione, temperatura e umidità sono calibrate in tutta la camera grazie a un sistema di riscaldamento a convezione con ventilatori a inversione periodica e resistenze corazzate. Controllo elettronico della temperatura-tempo-umidità con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata.

RRO 102 › Forno di rimessa in temperatura. Ventilazione, temperatura e umidità sono calibrate in tutta la camera grazie a un sistema di riscaldamento a convezione con ventilatori a inversione periodica.



VERSIONE S

Controllo elettromeccanico - Modello base

- A** Interruttore generale.
- B** Manopola regolazione tempo di rimessa in temperatura, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- C** Interruttore scelta temperatura di rimessa in temperatura 140/160°C. Si consiglia di regolare su 140°C per la normale rigenerazione, su 160°C per la rigenerazione dei fritti.



VERSIONE M

Controllo elettromeccanico

- A** Interruttore generale.
- B** Interruttore scelta funzionamento rimessa in temperatura o mantenimento.
- C** Manopola regolazione tempo di rimessa in temperatura, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- D** Manopola regolazione umidità, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- E** Interruttore scelta temperatura di rimessa in temperatura 140/160°C. Si consiglia di regolare su 140°C per la normale rigenerazione, su 160°C per la rigenerazione dei fritti.



VERSIONE E

Controllo elettronico con programmatore

- A** Interruttore generale.
- B** Display.
- C** Ritorno al menù precedente (BACK).
- D** Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione.
- E** Pulsante START/STOP.
- F** Pulsante di illuminazione camera.

Codice	Modello	Capacità teglie N.	Temp. eserc. °C	Controllo temperatura	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
MDRRO101S	RRO101S	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettromeccanico modello base	800 x 700 x 1.115	90	12,5	400/50/3
MDRRO102S	RRO102S	10 GN 2/1	30 - 160	Elettromeccanico modello base	860 x 850 x 1.115	105	16	400/50/3
MDRRO101M	RRO101M	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettromeccanico	800 x 700 x 1.115	90	12,5	400/50/3
MDRRO102M	RRO102M	10 GN 2/1	30 - 160	Elettromeccanico	860 x 850 x 1.115	105	16	400/50/3
MDRRO101E	RRO101E	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	800 x 700 x 1.115	90	12,5	400/50/3
MDRRO102E	RRO102E	10 GN 2/1	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	860 x 850 x 1.115	105	16	400/50/3

Codice Descrizione

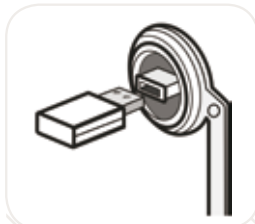
MDAOL101	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *101E
MDAOL102	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *102E
MDSC00X	Sonda al cuore per il controllo della temperatura al cuore del prodotto. Necessita della porta USB per salvataggio dati HACCP
MDAUS00X	Porta USB salvataggio dati HACCP

→ Sistema per la veicolazione, la rigenerazione e il mantenimento del cibo



I modelli RT, dotati del controllo elettronico userfriendly e completi di paratie portateglie GN 1/1 o 600x400 (su richiesta), sono indispensabili per un servizio a distanza eccellente. Ventilazione, temperatura e umidità sono calibrate in tutta la camera grazie a un sistema di riscaldamento a convezione con ventilatori a inversione periodica e resistenze corazzate, per consentire una rimessa in temperatura rapida ed omogenea in ogni parte della camera; una suoneria segnala la raggiunta temperatura e il conseguente inizio della fase di mantenimento. I carrelli ROLLERchef sono dotati di evacuazione umidità in eccesso manuale e serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua. Ruote da 125 mm di diametro per una maggiore scorrevolezza e un'assoluta silenziosità nella movimentazione.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



MDAUS00X



MDSC00X



VERSIONE E

Controllo elettronico con programmatore

A Interruttore generale.

B Display.

C Ritorno al menù precedente (BACK).

D Manopola di impostazione
e "ENTER" di selezione.

E Pulsante START/STOP.

F Pulsante di illuminazione camera.

7
kW



RRT153E

Codice	Modello	Capacità teglie N.	Temp. eserc. °C	Controllo temperatura	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
MDRRT101E	RRT101E	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	880 x 785 x 1.270	143	6,5	400/50/3
MDRRT153E	RRT153E	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	990 x 825 x 1.650	143	7	400/50/3

Codice	Descrizione
MDAOL101	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *101E
MDAOL102	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *102E
MDSC00X	Sonda al cuore per il controllo della temperatura al cuore del prodotto. Necessita della porta USB per salvataggio dati HACCP
MDAUS00X	Porta USB salvataggio dati HACCP

Carrelli combinati di mantenimento freddo, rimessa in temperatura e mantenimento caldo

7
kW

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



MDRRD101E › Carrello combinato di mantenimento freddo, rimessa in temperatura e mantenimento caldo 10 GN 1/1 o 600x400. Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati, isolamento termico 35 mm e guarnizione su facciata e porta, in silicone alimentare resistente al calore e all'invecchiamento. Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura, con chiusura a scatto. Scarico centrale camera per facilitare la pulizia. Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale e serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua. Paracolpi perimetrali in gomma, quattro ruote diametro 125 mm di cui due con freno e maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Raffreddamento ventilato tramite evaporatore in acciaio inox. Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R404A. Ventilazione, temperatura e umidità sono calibrate in tutta la camera grazie a un sistema di riscaldamento a convezione con ventilatori a inversione periodica e resistenze corazzate. Controllo elettronico della temperatura-tempo-umidità con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata.



CONTROLLO ELETTRONICO CON PROGRAMMATORE

- A Interruttore generale.
- B Display.
- C Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione.
- D Pulsante START/STOP.
- F Pulsante di illuminazione camera.

Codice	Modello	Capacità teglie N.	Temp. eserc. °C	Controllo temperatura	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
MDRRD101E	RRD101E	10 x [GN 1/1 o 600x400]	0 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	880 x 785 x 1.600	159	7	400/50/3

Codice	Descrizione
MDAOL101	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *101E
MDSC00X	Sonda al cuore per il controllo della temperatura al cuore del prodotto. Necessita della porta USB per salvataggio dati HACCP
MDAUS00X	Porta USB salvataggio dati HACCP

Contenitori isotermici per trasporto di alimenti in bacinelle GN

Contenitori isotermici per trasporto alimenti SERIE S

- Contenitori di bacinelle di cibo, caricabili dall'alto: usateli per contenere, trasportare, servire una bacinella GN 1/1 di cibo caldo o freddo.
- Struttura monoblocco in polietilene robusto e durevole, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Facili da spostare e trasportare grazie ai manici incorporati presenti sui quattro lati.
- Grazie alle barre divisorie è possibile contenere bacinelle GN 1/1 e sottomultipli.
- Le bacinelle possono essere rimosse facilmente inserendo le dita nelle apposite fessure.
- I contenitori si bloccano fra di loro e si impilano facilitando il trasporto e lo stoccaggio.

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY

1 GN
1/1



UPCS160

Per cibo caldo o freddo

Colori disponibili: Grigio chiaro e Blu ardesia.



UPCS180



UPC140

Codice	Descrizione	Modello	Capacità scomparti GN N.	L x P x H mm	Peso kg
BLUPC100401	Contenitore isotermico	UPC140	1 GN 1/1 - profondità 10 cm	640 x 435 x 220	8,2
BLUPCS160480	(non disponibile) Contenitore isotermico	UPCS160	1 GN 1/1 - profondità 15 cm	640 x 435 x 260	8,6
BLUPCS180480	(non disponibile) Contenitore isotermico	UPCS180	1 GN 1/1 - profondità 20 cm	640 x 435 x 305	9,1



GN
1/1

UPCS400

UPCS400 per bacinelle GASTRONORM

- Contenitore a carica frontale ultra durevole e ultra affidabile per bacinelle GN e sottomultipli.
- Accoglie bacinelle multiple di cibi caldi e freddi per ore.
- Struttura durevole in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.
- Facile etichettatura di contenuto e indirizzo ferma menu che riduce il bisogno di aprire lo sportello (non per l'uso durante il trasporto).
- Design ergonomico con manici incorporati, infrangibili, che ne facilitano il trasporto da parte di due persone.
- Area di allestimento integrata per facilitare il servizio.

- Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.
- Lo sportello può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Lo sfiato incorporato stabilizza la pressione ed elimina il vapore.
- Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.
- **A richiesta:** Kit di 2 ruote fisse da 12,7 cm, 2 girevoli, una con freno.

Colori disponibili: Grigio chiaro [finale 480], Blu ardesia [finale 401].



Codice	Descrizione	Modello	Capacità scomparti GN N.	L x P x H mm	Peso kg
	Contenitore isotermico	UPCS400	6 GN 1/1 - profondità 6,5 cm 4 GN 1/1 - profondità 10 cm 3 GN 1/1 - profondità 15 cm 2 GN 1/1 - profondità 20 cm	635 x 460 x 630	21,55
BLUPCS400CK	Kit di 4 ruote	UPCS400CK		Ø 127	4,4

Accessori per contenitori isotermitici



CP1220 [GN 1/1]

CP1210 [GN 1/2]

400DIV

1210PW

CD400

Codice	Descrizione	Modello	Colori disponibili	L x P x H mm	Peso kg
BLCP1220159	Camchiller® GN 1/1 per mod. UPCS400	CP1220	azzurro freddo	530 x 330 x 38	3,7
BLCP1210159	Camchiller® GN 1/2 per mod. UPCS400 UPCS140 - UPCS160 - UPCS180	CP1210	azzurro freddo	324 x 264 x 38	1,7
BL400DIV180	ThermoBarrier® GN 1/1 per mod. UPCS400	400DIV	grigio	540 x 330 x 25	1,63
BL1210PW191	Camwarmer® GN 1/2 per mod. UPCS400	1210PW	grigio granito	340 x 275 x 40	1,63
BLCD400401	Camdolly® carrello per mod. UPCS400	CD400	caffelatte - marrone scuro - nero blu - ardesia - grigio	710 x 530 x 230	8,9

CAMBRO

Mantenimento della temperatura

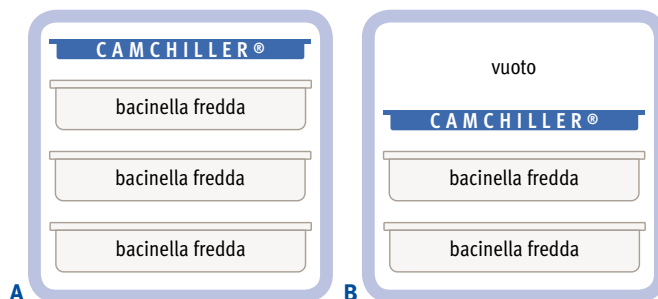
Mantenimento freddo

Camchiller® - GN1/1 e GN 1/2 dispositivo termico da usare per:

- Raffreddare in anticipo il vano del contenitore isotermitico.
- Conservare cibi confezionati nei pozzetti delle bacinelle (solo GN 1/2).
- Prolungare al massimo il mantenimento del freddo.
- Ottimizzare lo spazio del vano.

FACILE DA USARE

1. Congelare per 8 ore.
2. Inserire uno o due Camchiller sulle guide superiori e raffreddare il vano per 15-20 minuti.
3. Caricate le bacinelle di cibi già refrigerati sotto il Camchiller. (A)
4. Spostate in basso le bacinelle e il Camchiller man mano che il cibo viene rimosso. (B)



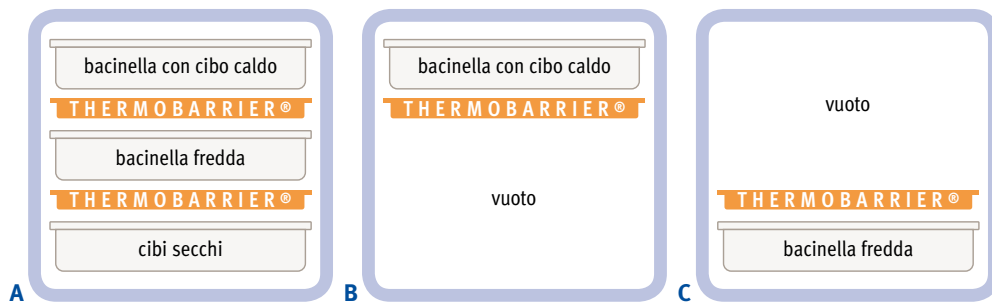
Mantenimento della temperatura dei cibi caldi

ThermoBarrier® - GN1/1 dispositivo termico da usare per:

- Mantenere i cibi caldi e freddi nel vano dello stesso contenitore isotermitico.
- Ottimizzare lo spazio del vano.

FACILE DA USARE

1. Inserire il ripiano fra il cibo caldo in alto e il cibo freddo in basso. (A)
2. Inserirlo sotto al cibo caldo caricato nel vano superiore. (B)
3. Inserirlo sotto al cibo freddo caricato nel vano inferiore. (C)

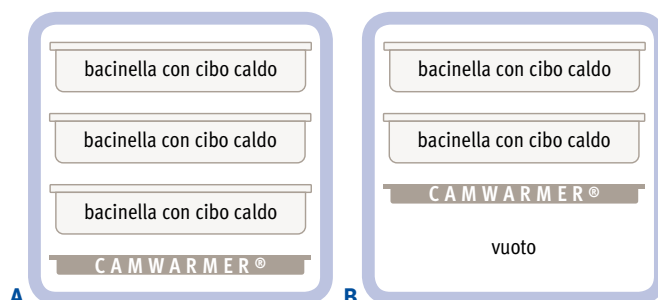


Camwarmer® - GN1/1 dispositivo termico da usare per:

- Riscaldare in anticipo l'interno del contenitore isotermitico.
- Mantenere a lungo la temperatura dei cibi caldi.
- Ottimizzare lo spazio del vano.

FACILE DA USARE

1. Riscaldare per alcuni 45 minuti in forno a 180°C.
2. Inserire due Camwarmer nelle guide in basso e riscaldare il vano per 15-20 minuti. (oppure metterli sul coperchio di una bacinella molto calda o su una teglia)
3. Caricare le bacinelle pre-riscaldate sopra i Camwarmer. (A)
4. Spostare in alto le bacinelle e i Camwarmer man mano che il cibo viene rimosso. (B)



Mantenimento caldo

Contenitori isotermici per trasporto bacinelle GN

KRKR120 > Contenitore per GN 1/2 h 200 mm.

KRX180-T > Contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermicità. Ganci chiusura in nylon. Resistenza da -40°C a +100°C. Per bacinelle gastronorm, apertura dall'alto. Può contenere una bacinella GN 1/1 h200. Colore grigio.

KRX400-T > La performance di temperatura di questa cassa termica è stata perfezionata così da mantenere il cibo caldo e quello freddo alla dovuta temperatura per periodi di tempo più lunghi. Ciò permette di servire il cibo sempre a temperature sicure. L'innovativo design contemporaneo rende questo prodotto adatto sia al reparto della sala che a quello della cucina. Il portacontenitori è dotato di 12 binari singoli per contenere bacinelle GN nelle altezze pari a 20mm, 65mm, 100mm e 150mm. Nel complesso la sua capacità massima è di 6 contenitori GN h 65 mm.

Colori disponibili: nero, blu e grigio.



Apertura a sollevamento



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri
KRKR180-T	Contenitore per 1 GN 1/1 h 200 ad apertura superiore	KRB180-T	635 x 435 x 310	22,7
KRKR400-T	Contenitore per 1 GN 1/1 ad apertura frontale	KRB400-T	455 x 655 x 340	22,7
KRRCB-600C	Base carrellata per KRX400-T	TCB-600C	680 x 540 x 160	



1 GN1/1

KRX180-T



TCB-600C

1 GN1/1



KRX400-T



Carrelli termici

CAMBRO ULTRA UPC80 > Robusta struttura in polietilene e spesso strato isolante in poliuretano espanso per tutto il contenitore e fra gli scomparti. Guarnizioni rimovibili a tenuta ermetica mantengono per ore le temperature di sicurezza dei cibi. Sportelli completamente apribili sul lato del carrello per facilitare le operazioni di carico e scarico. Manici incorporati per facile manovrabilità. Paraurti incorporato per ridurre al minimo i danni alle pareti, attrezzature e mobili attorno.

PAN CARRIER T° POSITIVA ELETTRICO - ULTRA PAN CARRIER CARELLATO - ULTRA CAMCART > Progettati sia per il mantenimento dei cibi caldi tramite motore elettrico, sia per il trasporto con la spina staccata. Il calore delicato, non radiante, di 65°C-74°C non cuoce i cibi e ne mantiene l'umidità naturale. Un'ora di preriscaldamento dalla T° ambiente e 3 minuti per il recupero ad ogni dispersione di isoterma.



Codice	Modello	Capacità GN	Dim. esterne mm	Dim. interne mm	Pot. W	Aliment. V/Hz
BLUPC800192	CAMBRO ULTRA UPC80	12 GN h 65mm	520 x 690 x 1.370	330 x 545 x 485		
BLUPCH4002401	ULTRA PAN CARRIER GN 1/1	6 GN h 65mm	467 x 670 x 630	335 x 533 x 486		
BLUPCH8002401	ULTRA PAN CARRIER GN 1/1	12 GN h 65mm	520 x 690 x 1372	335 x 545 x 485	265	200-230/50-60
BLUPCH16002401	ULTRA CAMCART CARRELLATO CON DOPPIA PORTA	24 GN h 65mm	730 x 847 x 1.375	535 x 665 x 535	7	220-230/50-60

Accessori per contenitori e carrelli isotermitici

La piastra refrigerata aiuta a mantenere freschi i cibi per più di otto ore. Per raffreddarla è sufficiente mantenerla in congelatore per otto ore.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
KRKRPR400	Piastra refrigerata	530 x 325 x 40	Colore: azzurro

I divisori termici servono per dividere l'interno di un contenitore termico tra la zona calda e quella fredda. Disponibile in diverse dimensioni per tutti i modelli di casse termiche.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
KRKR650	Divisore termico (non disponibile)	530 x 325 x 25	Colore: nero

Contenitori isotermici in polipropilene

KRKR400 > Contenitore isotermico in polipropilene apertura frontale per Gastronorm. Dotato di 12 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle.

KRKR450 > Contenitore isotermico in polipropilene con apertura frontale per teglie 60x40 cm. Dotato di 5 guide interne.

 **Colore: Nero.**

2 GN1/1



KRKR400



teglie
60x40

KRKR450

Codice	Descrizione	Dimensioni esterne mm	Dimensioni interne mm	Peso g	Densità gk
KRKR400	Contenitore isotermico per GN1/1 (6 GN 1/1 h 65)	630 x 500 x 585	530 x 330 x 470	4,5	45
KRKR450	Contenitore isotermico per teglie 60 x 40 cm	700 x 580 x 620	620 x 405 x 510	5,1	45

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle Gastronorm Karbox plus

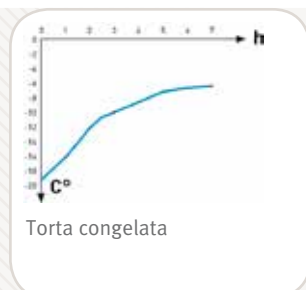
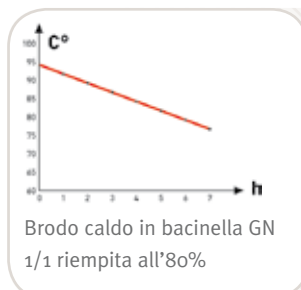
Questo modello di contenitore isotermico in polipropilene espanso, si distingue per la maggiore tenuta termica. Grazie al colore blu, ha il potere di riflettere internamente il calore oltre il 15% in più rispetto a qualsiasi altro colore.

 **Colore: Blu.**

GN1/1

CIBI CALDI

SURGELATI



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRKR150P	Contenitore per GN 1/1 h 100 e 150 mm	600 x 400 x 230	30
KRKR200P	Contenitore per GN 1/1 h 200 mm	600 x 400 x 280	39
KRKR6040P	Contenitore isotermico porta teglie 60 x 40 cm	685 x 485 x 260	53
KRKR3535P	Contenitore isotermico per trasporto pizza - capacità trasporto 4 unità	410 x 410 x 240	21

➔ Contenitori isotermici in polipropilene per monopasti

BL02 > Contenitore realizzato con due vani coibentati predisposti per contenere piattini in polipropilene 180x180mm termosaldati ed un ampio vano supplementare per trasportare acqua o vino, pane, frutta, posate, ecc. Oltre ad avere un design accurato, permette di trasportare alimenti in legame freddo-caldo anche contemporaneamente nello stesso contenitore grazie ai due vani separati.

BL03 > La struttura interna suddivisa in alveoli, consente il trasporto di vivande, bevande e stoviglie. I tre alveoli possono alloggiare contemporaneamente alimenti caldi o refrigerati grazie alla particolare struttura del coperchio che chiude ermeticamente ogni singolo comparto. Ogni alveolo può alloggiare: pietanze di diametro 120 mm con h60 mm; piattini in polipropilene misura 160x160mm; vaschette in alluminio misura 160x160mm.

BL05 > Contenitore monopasto ad apertura frontale con maniglia. È un contenitore isotermico monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.



BL05



BL02



BL03



Codice	Modello	Dimensioni esterne mm	Dimensioni interne mm	Peso Kg
KRBL02	BL02	485 x 350 x 160	420 x 290 x 120	0,35
KRBL03	BL03	440 x 380 x 120	400 x 340 x 90	0,23
KRBL05	BL05	240 x 250 x 350	200 x 210 x 305	0,36

➔ Accessori per contenitori e carrelli isotermici

Sacchetto gel caldo/freddo

La proprietà permette un'efficienza del 100% superiore a quella del ghiaccio e dell'acqua. Riscaldabile a bagnomaria. Raffreddabile in freezer. Utilizzabili con tutti i formati.

Codice	L x P x H mm
KRHCGEL1	530 x 325 x 20
KRHCGEL15	530 x 325 x 27



❖ Vassoi isothermici EURONORM



920-002



921-001



920-001



922-000



919-000

Codice	Descrizione	Modello	Dimensione mm	Capacità lt
KR919-000	Vassoio isothermico Euronorm, in polipropilene, con interno isolante in poliuretano. Stoviglie non incluse.	919-000	530x370x110	
KR920-001	Piatto piano in policarbonato	920-001	Ø 206 - h 29	
KR920-002	Piatto fondo in policarbonato	920-002	Ø 185 - h 45	
KR921-001	Coppetta rotonda doppia parete policarbonato con coperchio	921-001	Ø 125 - h 68	0,45
KR922-000	Coppetta rettangolare in policarbonato	922-000	138x95x45	0,25

❖ Contenitori isothermici in polipropilene per bacinelle gelateria



KRBGE250

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità
KRKR BGE165	Contenitore isothermico porta bacinelle gelateria	KRBGE165	595 x 395 x 260	3 x (360 x 165mm)
KRKR BGE250	Contenitore isothermico porta bacinelle gelateria dotato di coperchio alto per maggiori volumi e termometro integrato	KRBGE250	635 x 420 x 450	3 x (360 x 165mm) o 2 x (360 x 250mm)

→ Riscaldatore ad infrarossi dall'alto per GN 1/1



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRRMAY30T	Riscaldatore ad infrarossi dall'alto GN 1/1	330 x 560 x 500	8	1.000	230/50/1

→ Scaldavivande elettrico



Scaldavivande portatile con elementi riscaldanti rivestiti in guaina metallo. Unità munita di 2 luci (lampade). Bacinella 1/1 GN h 40 mm non inclusa.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRGMFFL	Scaldavivande elettrico	329 x 644 x 445	8	610	230/50/1

→ Lampade riscaldanti ad infrarossi

Le portalampane riscaldanti servono per mantenere caldi i cibi in esposizione. Il calore generato dalle lampade a raggi infrarossi viene indirizzato in modo ottimale verso le pietanze per mantenerle alla temperatura adeguata e nello stesso tempo le tengono illuminate per una loro piacevole esposizione. L'uso è semplice e sicuro, riscaldando per irraggiamento si riducono al minimo i rischi di bruciature. Posizionamento ideale a 35 cm dal piano.



Codice	Descrizione	Modello	Diametro mm	Cavo regolabile	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRL5961AL	Lampada riscaldante color alluminio	L5961AL	180	da 76 a 135 cm	250	230/50/1
KRL5986CR	Lampada riscaldante con altezza regolabile color alluminio cromato	L5986CR	180	da 76 a 135 cm	250	230/50/1
KRL5988NE	Lampada riscaldante con altezza regolabile color nero	L5988NE	180	da 76 a 135 cm	250	230/50/1
KRL5930	Lampada ricambio	L5930				

❖ Sistema componibile per riscaldamento ad infrarossi

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304.
- Riscaldamento mediante resistenza elettrica.
- Termostato regolabile.
- Piedini di appoggio in gomma.

Piano caldo GN



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9080	Piano caldo in acciaio inox GN 1/1	530 x 330 x 60	350	230/50-60/1
MC9082	Piano caldo in acciaio inox GN 2/1	530 x 660 x 60	650	230/50-60/1
MC9084	Piano caldo in acciaio inox GN 3/1	530 x 990 x 60	1.000	230/50-60/1
MC9086	Piano caldo in acciaio inox GN 4/1	530 x 1.320 x 60	1.300	230/50-60/1



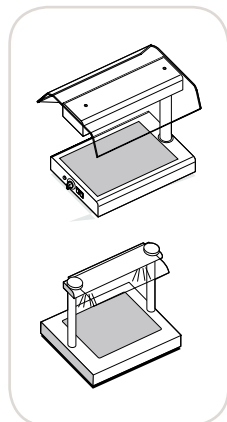
Telai con lampade infrarossi

- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304.
- Telaio superiore in acciaio inox AISI 304 con lampade a infrarossi e antine in plexiglass.
- Interruttore di accensione.
- Piedini di appoggio in gomma.

Codice	Descrizione	Lampade N.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9564T	Telaio con lampada infrarossi GN 1/1	1	370 x 530 x 700	250	230/50-60/1
MC9566T	Telaio con lampada infrarossi GN 2/1	2	700 x 530 x 700	2 x 250	230/50-60/1
MC9568T	Telaio con lampada infrarossi GN 3/1	3	1.030 x 530 x 700	3 x 250	230/50-60/1
MC9570T	Telaio con lampada infrarossi GN 4/1	4	1.360 x 530 x 700	4 x 250	230/50-60/1



→ Sistemi di mantenimento e riscaldamento



HX CM 01 e EVC 08X



HX CM 01

1 GN
1/1

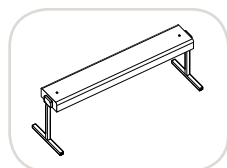


2 GN
1/1

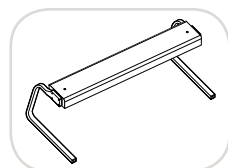
EVC 08X

Codice	Descrizione	Modello	Capacità	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MDHXCM01	Piano di mantenimento elettrico	HX CM 01	1 GN 1/1	410 x 650 x 390	550	230/50/1
MDEVCO8X	Piano di mantenimento elettrico	EVC 08X	2 GN 1/1	810 x 700 x 505	800	230/50/1

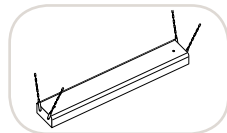
→ Ponti riscaldanti



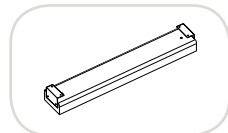
Supporto a T



Supporto a C



Supporto a catena



Supporto a mensola



3 GN
1/1

ERA 03X + ILR 03X + PAR 03X + SAT 00X

Bacinelle escluse

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MDERA01X	Mensole di mantenimento da banco - capacità 1 GN 1/1	ERA 01X	570 x 240 x 75	250	230/50/1
MDERA02X	Mensole di mantenimento da banco - capacità 2 GN 1/1	ERA 02X	700 x 240 x 75	500	230/50/1
MDERA03X	Mensole di mantenimento da banco - capacità 3 GN 1/1	ERA 03X	1.030 x 240 x 75	750	230/50/1
MDERA04X	Mensole di mantenimento da banco - capacità 4 GN 1/1	ERA 04X	1.360 x 240 x 75	1.000	230/50/1
MDILR01X	Illuminazione adatta per 1 GN 1/1	ILR 01X		10	
MDILR02X	Illuminazione adatta per 2 GN 1/1	ILR 02X		20	
MDILR03X	Illuminazione adatta per 3 GN 1/1	ILR 03X		30	
MDILR04X	Illuminazione adatta per 4 GN 1/1	ILR 04X		40	
MDPAR01X	Para-alito in plexiglass per 1 GN 1/1	PAR 01X	570 x 610 x 110		
MDPAR02X	Para-alito in plexiglass per 2 GN 1/1	PAR 02X	700 x 610 x 110		
MDPAR03X	Para-alito in plexiglass per 3 GN 1/1	PAR 03X	1.030 x 610 x 110		
MDPAR04X	Para-alito in plexiglass per 4 GN 1/1	PAR 04X	1.360 x 610 x 110		
MDSAT00X	Coppia di supporti a T per tutti i modelli	SAT 00X	410 x 370		
MDSAC00X	Coppia di supporti a C per tutti i modelli	SAC 00X	670 x 370		
MDCAT00X	Coppia di supporti a catena per tutti i modelli	CAT 00X	670 x 370		
MDSAM00X	Coppia di supporti a mensola per tutti i modelli	SAM 00X	670 x 370		

❖ Mensole riscaldanti



Scaldavivande ad infrarossi in alluminio, garantiscono una distribuzione uniforme del calore, senza zone fredde. Con o senza illuminazione.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRGRAH18	Mensola riscaldante ad infrarossi - senza illuminazione	GRAH18	457 x 152 x 64	350	230/50/1
KRGRAH30	Mensola riscaldante ad infrarossi - senza illuminazione	GRAH30	762 x 152 x 64	660	230/50/1
KRGRAH42	Mensola riscaldante ad infrarossi - senza illuminazione	GRAH42	1.067 x 152 x 64	950	230/50/1
KRGRAH54	Mensola riscaldante ad infrarossi - senza illuminazione	GRAH54	1.372 x 152 x 64	1.250	230/50/1
KRGRAHL-42	Mensola riscaldante ad infrarossi - con illuminazione	GRAHL-42	1.067 x 229 x 64	1.130	230/50/1

❖ Accessori mensole riscaldanti

Codice	Descrizione	Modello	Altezza mm
KRADJ-ANGLE	Coppia di staffe angolari per GRAH	ADJ-ANGLE	
KRCHAIN1	Coppia di sospensioni a catene per GRAH	CHAIN1	
KRTL-16	Coppia di supporti a T per GRAH	TL-16	406
KRCL-HIGH	Coppia di supporti a C per GRAH	CL-HIGH	343

Espositori refrigerati da banco con vetro curvo



Espositore refrigerazione ventilata.

- Sbrinamento automatico con vaschetta per evaporazione acqua.
- Luce interna a led.
- Controllo temperatura elettronico.
- Quattro lati espositivi con vetri camera offrono una panoramica di tutti i prodotti mantenendo l'efficienza termica.
- Struttura in vetro, materiale plastico e frontale inox.
- 2 griglie in dotazione.

-2/+8
°C

VPR100

Codice	Descrizione	Modello	Capac. litri	Temp. d'esercizio °C	L x P x H mm	Peso kg	Poten. W	Alimentazione V/Hz/fase
FKVPR100	Espositore refrigerato da banco con vetro curvo	VPR100	100	-2/+8°	695 x 452 x 670	45	160	230/50/1
FKVPR120	Espositore refrigerato da banco con vetro curvo	VPR120	120	-2/+8°	705 x 580 x 670	64	160	230/50/1
FKVPR160	Espositore refrigerato da banco con vetro curvo	VPR160	160	-2/+8°	883 x 580 x 670	71	220	230/50/1



Espositori caldi ventilati da banco

Espositori caldi ventilati da banco.

Gli espositori caldi ventilati da banco sono ideali per un'ottima esposizione e per il mantenimento del prodotto più a lungo. Un sistema di ventilazione ad aria calda uniforma la temperatura all'interno dell'espositore, permettendo quindi di riscaldare e mantenere i prodotti alla temperatura desiderata.

- Costruiti in acciaio inox.
- Vetri scorrevoli lato operatore.
- Vetri scorrevoli lato pubblico (solo modelli SELF SERVICE).
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento.
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione.
- Ripiano interno con illuminazione.
- 2 bacinelle GN2/1 o GN1/1 in dotazione (a seconda del modello scelto).



Codice	Descrizione	Modello	H max bacinella mm	L x P x H mm	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
CB14100633	Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE" GN2/1	EVB 120 SELF	100	1.200 x 750 x 850	2,9	230/50/1
CB14100676	Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE" GN1/1	EVB 076 SELF	100	760 x 750 x 850	2,6	230/50/1
CB14100617	Espositore caldo ventilato da banco GN2/1	EVB 120	100	1.200 x 750 x 850	2,9	230/50/1
CB14100681	Espositore caldo ventilato da banco GN1/1	EVB 076	100	760 x 750 x 850	2,6	230/50/1

Espositori refrigerati da banco

Espositori ventilati freddi da banco (senza bacinelle Gastronorm e senza piani inox).

Vetrine fredde ventilate (+4/+10°C, con temperatura ambiente non superiore a 27°C) da banco, collocabili in ogni ambiente, con gruppo frigorifero e compressore incassati nel corpo vetrina. Costruite in acciaio inox, con cristalli temperati facilmente asportabili, sono gli espositori adatti per la presentazione e la vendita di piatti freddi, verdure, tramezzini, panini e bibite.



2 GN1/1



EVF 116

Codice	Modello	Temperatura °C	Capacità GN H max 80 mm	Tipo di gas	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100454	EVF 080	+4/+10	2 x 2/3	R134a	800 x 730 x 640	72	610	230/50/1
CB14100432	EVF 116	+4/+10	2 x 1/1	R134a	1.160 x 730 x 640	96	730	230/50/1
CB14100453	EVF 170	+4/+10	3 x 1/1	R134a	1.700 x 730 x 640	138	1.300	230/50/1

Vetrine refrigerate da appoggio

Vetrine sushi e tapas refrigerate. Con termostato digitale, compressore tropicalizzato, luce LED standard. Vassoio stampato in Acciaio inox S/S 304. Vetro Curvo temperato a cerniera per una facile pulizia. Sbrinamento automatico. Gas Refrigerante: R134A. Coibentazione in poliuretano senza CFC. Spessore isolamento 30 mm con densità 40 kg/m³. **Bacinelle gastronorm incluse.**

Vetrine sushi > Vetrina Doppio evaporatore superiore ed inferiore per una costante temperatura di conservazione del Sushi.

Vetrine Tapas > Singolo evaporatore posto sotto le bacinelle per garantire ai tapas la giusta temperatura e morbidezza senza variarne il sapore a causa dell'umidità.



+1/+6 °C



+1/+6 °C

RT6



RS6

Codice	Descrizione	Modello	Temp. di esercizio °C	Capacità GN N.	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W
CZRS6	Vetrina sushi con 6 bacinelle GN 1/3 incluse	RS6	+1/+6	6 GN 1/3	1.487 x 390 x 224	36	160
CZRS8	Vetrina sushi con 8 bacinelle GN 1/3 incluse	RS8	+1/+6	8 GN 1/3	1.826 x 390 x 224	42	160
CZRT6	Vetrina tapas con 6 bacinelle GN 1/3 incluse	RT6	+1/+6	6 GN 1/3	1.487 x 390 x 224	36	160
CZRT8	Vetrina tapas con 8 bacinelle GN 1/3 incluse	RT8	+1/+6	8 GN 1/3	1.826 x 390 x 224	42	160

❖ Vetrina riscaldata in acciaio



Vetrina calda da appoggio Con vetri dritti e porte scorrevoli da un lato, con la possibilità di avere le porte scorrevoli anche sul secondo lato, tutta in vetro e acciaio inox.

120 litri



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TATVD2210040	Vetrina calda in vetro acciaio	TVD2210040	120	1.000 x 400 x 320	31,5	800	230/50/1

❖ Espositori refrigerati indipendenti per self service



+4/+12°C

Vetrina indipendente

Ideale per l'esposizione di cibi freschi quali antipasti, dessert, ecc. La vetrina è ventilata per una migliore conservazione degli alimenti. Modelli senza piano di fondo, 4/6 GN 1/1. Gas refrigerante: R404A.



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EN8035108	Vetrina refrigerata indipendente [senza piano di fondo]	VTR 15	+4/+12	1.500 x 700 x 1.150	1,2	230/50/1
EN8035109	Vetrina refrigerata indipendente [senza piano di fondo]	VTR 23	+4/+12	2.300 x 700 x 1.150	1,2	230/50/1

VTRF15

→ Vetrine espositive in acciaio inox neutre e riscaldate



Vetrine da banco Con struttura in plexiglass trasparente (PMMA), ante apribili su due lati con fermo per blocco, base e ripiani in acciaio inox. Nelle versioni riscaldate interruttore di accensione con spia luminosa, termostato regolabile e cassetta umidificatore.

2 PIANI

1 PIANO



3070



3072

1 PIANO



3070K

2 PIANI



3072K

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
MC3070	Vetrina da banco neutra - 1 piano	3070	510 x 350 x 180	
MC3072	Vetrina da banco neutra - 2 piani	3072	510 x 350 x 340	
MC3070K	Vetrina da banco riscaldata - 1 piano	3070K	510 x 350 x 230	230/50-60/1
MC3072K	Vetrina da banco riscaldata - 2 piani	3072K	510 x 350 x 380	230/50-60/1

Vetrine espositive in alluminio neutre/riscaldate



CNN573 > Cornice 57 vetrina neutra.

Termostato digitale. Spalle top e piani in vetro temperato. Cornice in legno. Base in alluminio. Sportello basculante in vetro.

CNR573 > Cornice 57 vetrina riscaldata.

Termostato digitale. Spalle top e piani in vetro temperato. Cornice in legno. Base in alluminio. Sportello basculante in vetro.

Colori disponibili:

Ciliegio, Naturale, Wengé, Bianco RAL 9003, Rosso RAL 3004.



Per l'esposizione di paste e cibi

270
W



EOCNR573RO-L



EOCNN573WE-L

Codice	Descrizione	Modello	Piani N.	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Aliment. V/Hz/fase
EOCNN573NR-L	Vetrina neutra nera	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	19		
EOCNN573WE	Vetrina neutra wengé	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573WE-L	Vetrina neutra wengé con luce led inclusa	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573CL	Vetrina neutra ciliegio	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573CL-L	Vetrina neutra ciliegio con luce led inclusa	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573NA	Vetrina neutra naturale	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573NA-L	Vetrina neutra naturale con luce led inclusa	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573BI	Vetrina neutra RAL 9003 bianco	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573BI-L	Vetrina neutra RAL 9003 bianco con luce led inclusa	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573RO	Vetrina neutra RAL 3004 rosso	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNN573RO-L	Vetrina neutra RAL 3004 rosso con luce led inclusa	CORNICE 57 NEUTRA	3	575 x 340 x 610	18,80		
EOCNR573NR-L	Vetrina riscaldata nera	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	20	270	220/50/1
EOCNR573WE	Vetrina riscaldata wengé	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573WE-L	Vetrina riscaldata wengé con luce led inclusa	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573CL	Vetrina riscaldata ciliegio	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573CL-L	Vetrina riscaldata ciliegio con luce led inclusa	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573NA	Vetrina riscaldata naturale	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573NA-L	Vetrina riscaldata naturale con luce led inclusa	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573BI	Vetrina riscaldata RAL 9003 bianco	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573BI-L	Vetrina riscaldata RAL 9003 bianco con luce led inclusa	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573RO	Vetrina riscaldata RAL 3004 rosso	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1
EOCNR573RO-L	Vetrina riscaldata RAL 3004 rosso con luce led inclusa	CORNICE 57 RISCALDATA	3	575 x 340 x 610	19,80	270	220/50/1

Espositori a cupola e portatorte



Victory cupola

Vetrina espositiva neutra e riscaldata con cupola trasparente. Cupola in plexiglass. Piano in alluminio anodizzato. Termostato interruttore/spia. Base riscaldata. Finiture metalliche oro/nichel. Asta di rinforzo cupola.


Rondò

Espositore circolare neutro e riscaldato per brioches, torte, pasticceria secca e salati.

Chiusura con calamita. Spalle e sportello in plexiglass. Piano in alluminio. Base e top in legno MDF.

Piano estraibile in vetro. Finiture metalliche oro/nichel. Termostato interruttore/spia. Piedini in gomma.

Finiture disponibili: Oro lucido e Nichel satinato.

Colorazioni disponibili: Noce, Wengé, RAL  (varie colorazioni a richiesta).



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura piani °C	Piani N.	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EOVN54COL	Cupola neutra finitura oro lucido	CUPOLA 54			540 x 350 x 258	5,50		
EOVN54CNS	Cupola neutra finitura nichel satinato	CUPOLA 54			540 x 350 x 258	5,50		
EOVN74COL	Cupola neutra finitura oro lucido	CUPOLA 74			740 x 350 x 258	7,10		
EOVN74CNS	Cupola neutra finitura nichel satinato	CUPOLA 74			740 x 350 x 258	7,10		
EOVR54COL	Cupola riscaldata finitura oro lucido	CUPOLA 54	+65		540 x 350 x 334	7,90	270	220/50/1
EOVR54CNS	Cupola riscaldata finitura nichel satinato	CUPOLA 54	+65		540 x 350 x 334	7,90	270	220/50/1
EOVR74COL	Cupola riscaldata finitura oro lucido	CUPOLA 74	+65		740 x 350 x 334	9,90	270	220/50/1
EOVR74CNS	Cupola riscaldata finitura nichel satinato	CUPOLA 74	+65		740 x 350 x 334	9,90	270	220/50/1
EOPR352OL	Rondò neutro finitura oro lucido	RONDÒ 35		2	350 x 350 x 400	5,50		
EOPR352NS	Rondò neutro finitura nichel satinato	RONDÒ 35		2	350 x 350 x 400	5,50		
EOPR353OL	Rondò neutro finitura oro lucido	RONDÒ 35		3	350 x 350 x 560	6,90		
EOPR353NS	Rondò neutro finitura nichel satinato	RONDÒ 35		3	350 x 350 x 560	6,90		
EOPR453OL	Rondò neutro finitura oro lucido	RONDÒ 45		3	450 x 450 x 560	11,00		
EOPR453NS	Rondò neutro finitura nichel satinato	RONDÒ 45		3	450 x 450 x 560	11,00		
EOPRR453OL	Rondò riscaldato finitura oro lucido	RONDÒ 45	+60/+47/+35	3	450 x 450 x 630	15,90	270	220/50/1
EOPRR453NS	Rondò riscaldato finitura nichel satinato	RONDÒ 45	+60/+47/+35	3	450 x 450 x 630	15,90	270	220/50/1

❖ Vetrine espositive per alimenti

Carrello refrigerato per dolci e formaggi

Struttura in legno massello con pannelli e ripiano in multistrato tinto ciliegio. Schienale e piano espositivo refrigeranti in acciaio inox AISI 304. Foro sul fondo della vasca per lo scarico della condensa (con rubinetto a richiesta). Cupola in plexiglass ad apertura frontale. Mensola in cristallo. Cassetto portaposate a tre scomparti e portapiatti estraibile. Pannello comandi con termostato-termometro digitale e interruttore di accensione con spia luminosa. Refrigerazione statica. Ruote piroettanti Ø cm 10.



CASSETTO PORTAPOSATE



PORTAPIATTI ESTRAIBILE

+4/+10
°C



MC6670



MC6670W

Codice	Descrizione	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC6670	Carrello refrigerato per dolci e formaggi colore ciliegio	+4/+10	1.070 x 600 x 1.120	200	230/50-60/1
MC6670W	Carrello refrigerato per dolci e formaggi colore wengè	+4/+10	1.070 x 600 x 1.120	200	230/50-60/1

❖ Accessori per vetrine espositive

Codice	Descrizione
MCA0039	Maniglia di spinta
MCA0083	Ribaltina lato corto colore ciliegio
MCA0083W	Ribaltina lato corto colore wengè



MANIGLIA DI SPINTA



RIBALTINA LATO CORTO



Carrelli murali da esposizione

MARMOLADA ▶ Mobile refrigerato su tre piani più vasca profonda 50 mm per esporre piatti pronti di verdura, formaggi, tramezzini, dolci ecc. Il mobile è dotato di tre vetrocamere, con apertura e chiusura a scorrimento su binari.

Con due mensole di servizio e due cassetti, tutti a scomparsa, con automatismo d'uscita a pressione, posti sul lato utilizzatore.

Il vano inferiore centrale neutro viene utilizzato come capiente volume di servizio.

Colori disponibili:

Verniciato naturale, Noce scuro



4 GN1/1

+2/+12
°C

MARMOLADA RF

Per l'esposizione di piatti pronti, antipasti, dolci, ecc.



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Capacità	L x P x H mm
EFA1MARMOLADARF20/S	Carrello murale da esposizione verniciato naturale	MARMOLADA RF	+2/+12	4 GN 1/1	2.220 x 850 x 1.720
EFA1MARMOLADARF20/N	Carrello murale da esposizione noce scuro	MARMOLADA RF	+2/+12	4 GN 1/1	2.220 x 850 x 1.720
EFA1MARMOLADARFRR20/S	Carrello murale da esposizione verniciato naturale	MARMOLADA RF + RIS RF	+2/+12 0/+4	4 GN 1/1	2.220 x 850 x 1.720
EFA1MARMOLADARFRR20/N	Carrello murale da esposizione noce scuro	MARMOLADA RF + RIS RF	+2/+12 0/+4	4 GN 1/1	2.220 x 850 x 1.720

❖ Buffet freddo con illuminazione al neon

Buffet freddo con parafiato fisso wengè

- Gambe in legno massello rivestite esternamente in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata.
- Pannelli in legno impiallacciato.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 cm 19 h, per bacinelle GN fino a cm 15 h (escluse).
- Foro sul fondo della vasca per lo scarico della condensa (con rubinetto a richiesta).
- Castello superiore in acciaio inox (optional cuffia in legno e set ringhierini).
- Parafiato in plexiglass fisso.
- Illuminazione al neon.
- Pannello comandi con termostato-termometro digitale e interruttori di accensione con spia luminosa.
- Refrigerazione statica.
- Ruote piroettanti ø cm 12,5, di cui due con freno.



Colori disponibili:

Rovere, Laccato opaco colori RAL

A richiesta versioni in colori differenti



4 GN1/1



6900.4-W

Codice	Descrizione	Colore	Capacità	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC6900.4-W	Buffet freddo con parafiato fisso	Wengè	4 GN1/1	+4/+10	1.610 x 680 x 1.440	500	230/50-60/1
MC6900.5-W	Buffet freddo con parafiato fisso	Wengè	5 GN1/1	+4/+10	1.930 x 680 x 1.440	570	230/50-60/1
MC6900.6-W	Buffet freddo con parafiato fisso	Wengè	6 GN1/1	+4/+10	2.260 x 680 x 1.440	625	230/50-60/1

❖ Accessori per buffet freddo

Codice	Descrizione
MCA124W	Mensola in legno frontale ripiegabile con scorriavassoio
MCA125W	Mensola in legno frontale ripiegabile con scorriavassoio
MCA126W	Mensola in legno frontale ripiegabile con scorriavassoio



→ Buffet caldo con illuminazione al neon o a infrarossi

- Gambe in legno massello rivestite esternamente in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata.
- Pannelli in legno impiallacciato.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 cm 19 h, per bacinelle GN fino a cm 15 h (escluse).
- Rubinetto per lo scarico dell'acqua del bagnomaria.
- Castello superiore in acciaio inox (optional cuffia in legno e set ringhierini).
- Parafiato in plexiglass fisso.
- Pannello comandi con termostato-termometro digitale e interruttori di accensione con spia luminosa.
- Riscaldamento con resistenza a secco posta sotto la vasca.
- Ruote piroettanti Ø cm 12,5, di cui due con freno.

Colori disponibili:

Rovere, Laccato opaco colori RAL
A richiesta versioni in colori differenti



Buffet caldo con illuminazione al neon

- Illuminazione al neon.

Buffet caldo con illuminazione a infrarossi

- Illuminazione tramite set riscaldante composto da lampade a infrarossi.

4 GN1/1

+60/+90
°C



Codice	Descrizione	Illuminazione	Colore	Capacità	Temp. °C	L x P x H mm	Pot. W	Alimentazione V/Hz/fase
MC6910.4-W	Buffet caldo con parafiato fisso	Neon	Wengè	4 GN1/1	+60/+90	1.610 x 680 x 1.440	2428	230/50-60/1
MC6910.5-W	Buffet caldo con parafiato fisso	Neon	Wengè	5 GN1/1	+60/+90	1.930 x 680 x 1.440	3035	230/50-60/1
MC6910.6-W	Buffet caldo con parafiato fisso	Neon	Wengè	6 GN1/1	+60/+90	2.260 x 680 x 1.440	3642	230/50-60/1
MC6910.4L-W	Buffet caldo con parafiato fisso	Infrarossi	Wengè	4 GN1/1	+60/+90	1.610 x 680 x 1.440	3400	230/50-60/1
MC6910.5L-W	Buffet caldo con parafiato fisso	Infrarossi	Wengè	5 GN1/1	+60/+90	1.930 x 680 x 1.440	4250	230/50-60/1
MC6910.6L-W	Buffet caldo con parafiato fisso	Infrarossi	Wengè	6 GN1/1	+60/+90	2.260 x 680 x 1.440	5100	230/50-60/1

→ Accessori per buffet caldo

Codice	Descrizione
MCA124W	Mensola in legno frontale ripiegabile con scorrevassoio
MCA125W	Mensola in legno frontale ripiegabile con scorrevassoio
MCA126W	Mensola in legno frontale ripiegabile con scorrevassoio



Buffets neutri, caldi, bagnomaria e refrigerati

DOGE > Doge è il nuovo protagonista della gamma Buffet. Linee contemporanee e forme innovative. Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta "one-touch" immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un'esperienza elegante, raffinata e personale. Doge è un sistema composito: versioni ad isola, servito, wall, anche con calotta apribile o saliscendi in vetro, cui si aggiungono componenti neutri che possono soddisfare diverse esigenze funzionali e ridefinire la composizione dell'ambiente secondo le più contemporanee forme del design.

fino a
6 GN1/1



EFA1DOGEIRF14

salita e discesa
calotta one touch

Colori disponibili: Wengé, Rovere Chiaro.



Per l'esposizione di piatti freddi e caldi



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1DOGEINE10	Buffet neutro	DOGE ISOLA NEUTRO	Ambiente		1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEINE14	Buffet neutro	DOGE ISOLA NEUTRO	Ambiente		1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEINE20	Buffet neutro	DOGE ISOLA NEUTRO	Ambiente		2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIPC10	Buffet piano caldo	DOGE ISOLA PIANO CALDO	+30/+100	1 PC	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIPC14	Buffet piano caldo	DOGE ISOLA PIANO CALDO	+30/+100	2 PC	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIPC20	Buffet piano caldo	DOGE ISOLA PIANO CALDO	+30/+100	3 PC	2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIBM10	Buffet bagnomaria	DOGE ISOLA BAGNOMARIA	+30/+80	3 GN 1/1	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIBM14	Buffet bagnomaria	DOGE ISOLA BAGNOMARIA	+30/+80	4 GN 1/1	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIBM20	Buffet bagnomaria	DOGE ISOLA BAGNOMARIA	+30/+80	5 GN 1/1	2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIPRF10	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE ISOLA PIANO REFRIGERATO FREDDO	0/+4	3 GN 1/1	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIPRF14	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE ISOLA PIANO REFRIGERATO FREDDO	0/+4	4 GN 1/1	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIPRF20	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE ISOLA PIANO REFRIGERATO FREDDO	0/+4	5 GN 1/1	2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIRF10	Buffet piano refrigerato	DOGE ISOLA	+2/+7	3 GN 1/1	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIRF14	Buffet piano refrigerato	DOGE ISOLA REFRIGERATO	+2/+7	4 GN 1/1	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEIRF20	Buffet piano refrigerato	DOGE ISOLA REFRIGERATO	+2/+7	6 GN 1/1	2.120 x 730 x 1.530

→ Buffets neutri, caldi, bagnomaria e refrigerati

DOGE ▶ Doge è il nuovo protagonista della gamma Buffet. Linee contemporanee e forme innovative. Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta "one-touch" immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un'esperienza elegante, raffinata e personale. Doge è un sistema composito: versioni ad isola, servito, wall, cui si aggiungono componenti neutri che possono soddisfare le diverse esigenze funzionali e ridefinire la composizione dell'ambiente secondo le più contemporanee forme del design.



Colori disponibili: Wengé, Rovere Chiaro.



fino a
6 GN1/1

struttura fissa



EFA1DOGEFPRF14

Ideale per l'esposizione delle pietanze

Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1DOGEFNE10	Buffet neutro	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA NEUTRO	Ambiente		1.142 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFNE14	Buffet neutro	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA NEUTRO	Ambiente		1.470 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFNE20	Buffet neutro	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA NEUTRO	Ambiente		2.120 x 730 x 1.350
EFA1DOGEF1PC10	Buffet piano caldo	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA PIANO CALDO	+30/+100	1 PC	1.142 x 730 x 1.350
EFA1DOGEF2PC14	Buffet piano caldo	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA PIANO CALDO	+30/+100	2 PC	1.470 x 730 x 1.350
EFA1DOGEF3PC20	Buffet piano caldo	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA PIANO CALDO	+30/+100	3 PC	2.120 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFBM10	Buffet bagnomaria	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA BAGNOMARIA	+30/+80	3 GN1/1	1.142 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFBM14	Buffet bagnomaria	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA BAGNOMARIA	+30/+80	4 GN1/1	1.470 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFBM20	Buffet bagnomaria	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA BAGNOMARIA	+30/+80	6 GN1/1	2.120 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFPRF10	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA PIANO REFRIGERATO	0/+4	3 GN1/1	1.142 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFPRF14	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA PIANO REFRIGERATO	0/+4	4 GN1/1	1.470 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFPRF20	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA PIANO REFRIGERATO	0/+4	6 GN1/1	2.120 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFRF10	Buffet piano refrigerato	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA REFRIGERATO	+2/+7	3 GN1/1	1.142 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFRF14	Buffet piano refrigerato	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA REFRIGERATO	+2/+7	4 GN1/1	1.470 x 730 x 1.350
EFA1DOGEFRF20	Buffet piano refrigerato	DOGE ISOLA SOVRASTRUTTURA FISSA REFRIGERATO	+2/+7	6 GN1/1	2.120 x 730 x 1.350

Buffets neutri, caldi, bagnomaria e refrigerati a parete



fino a
6 GN1/1



salita e discesa
calotta one touch

DOGE ▶ Doge è il nuovo protagonista della gamma Buffet. Linee contemporanee e forme innovative. Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta “one-touch” immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un’esperienza elegante, raffinata e personale. Doge è un sistema composito: versioni ad isola, servito, wall, anche con calotta apribile o saliscendi in vetro, cui si aggiungono componenti neutri che possono soddisfare le diverse esigenze funzionali e ridefinire la composizione dell’ambiente secondo le più contemporanee forme del design.

Colori disponibili: Wengé, Rovere Chiaro.



EFA1DOGEWPRF14

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1DOGEWNE10	Buffet neutro	DOGE WALL NEUTRO	Ambiente		1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWNE14	Buffet neutro	DOGE WALL NEUTRO	Ambiente		1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWNE20	Buffet neutro	DOGE WALL NEUTRO	Ambiente		2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWPC10	Buffet piano caldo	DOGE WALL PIANO CALDO	+30/+100	1 PC	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWPC14	Buffet piano caldo	DOGE WALL PIANO CALDO	+30/+100	2 PC	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWPC20	Buffet piano caldo	DOGE WALL PIANO CALDO	+30/+100	3 PC	2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWBM10	Buffet bagnomaria	DOGE WALL BAGNOMARIA	+30/+80	3 GN 1/1	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWBM14	Buffet bagnomaria	DOGE WALL BAGNOMARIA	+30/+80	4 GN 1/1	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWBM20	Buffet bagnomaria	DOGE WALL BAGNOMARIA	+30/+80	6 GN 1/1	2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWPRF10	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE WALL PIANO REFRIGERATO	0/+4	3 GN 1/1	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWPRF14	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE WALL PIANO REFRIGERATO	0/+4	4 GN 1/1	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWPRF20	Buffet piano refrigerato freddo	DOGE WALL PIANO REFRIGERATO	0/+4	6 GN 1/1	2.120 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWRF10	Buffet piano refrigerato	DOGE WALL REFRIGERATO	+2/+7	3 GN 1/1	1.142 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWRF14	Buffet piano refrigerato	DOGE WALL REFRIGERATO	+2/+7	4 GN 1/1	1.470 x 730 x 1.530
EFA1DOGEWRF20	Buffet piano refrigerato	DOGE WALL REFRIGERATO	+2/+7	6 GN 1/1	2.120 x 730 x 1.530

Buffets refrigerati ventilati e bagnomaria ad isola

DOGE > Doge è il nuovo protagonista della gamma Buffet. Linee contemporanee e forme innovative. Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta "one-touch" immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un'esperienza elegante, raffinata e personale. Doge è un sistema composito: versioni ad isola, servito, wall, anche con calotta apribile o saliscendi in vetro, cui si aggiungono componenti neutri che possono soddisfare le diverse esigenze funzionali e ridefinire la composizione dell'ambiente secondo le più contemporanee forme del design.

salita e discesa
calotta one touch

Colori disponibili: Wengé, Rovere Chiaro.



fino a
6 GN1/1



EFA1DOGEIQVTRF

Per l'esposizione di piatti freddi e caldi

Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1DOGEIQBM	Buffets isola quadra a bagnomaria	DOGE ISOLA QUADRA BAGNOMARIA	+30/+80	6-1/1	1.230 x 1.230 x 1.530
EFA1DOGEIQVTRF	Buffets isola quadra a piano refrigerato ventilato	DOGE ISOLA QUADRA REFRIGERATO VENTILATO	0/+3	6-1/1	1.230 x 1.230 x 1.530



→ Sistemi e soluzioni per il self service e la sala

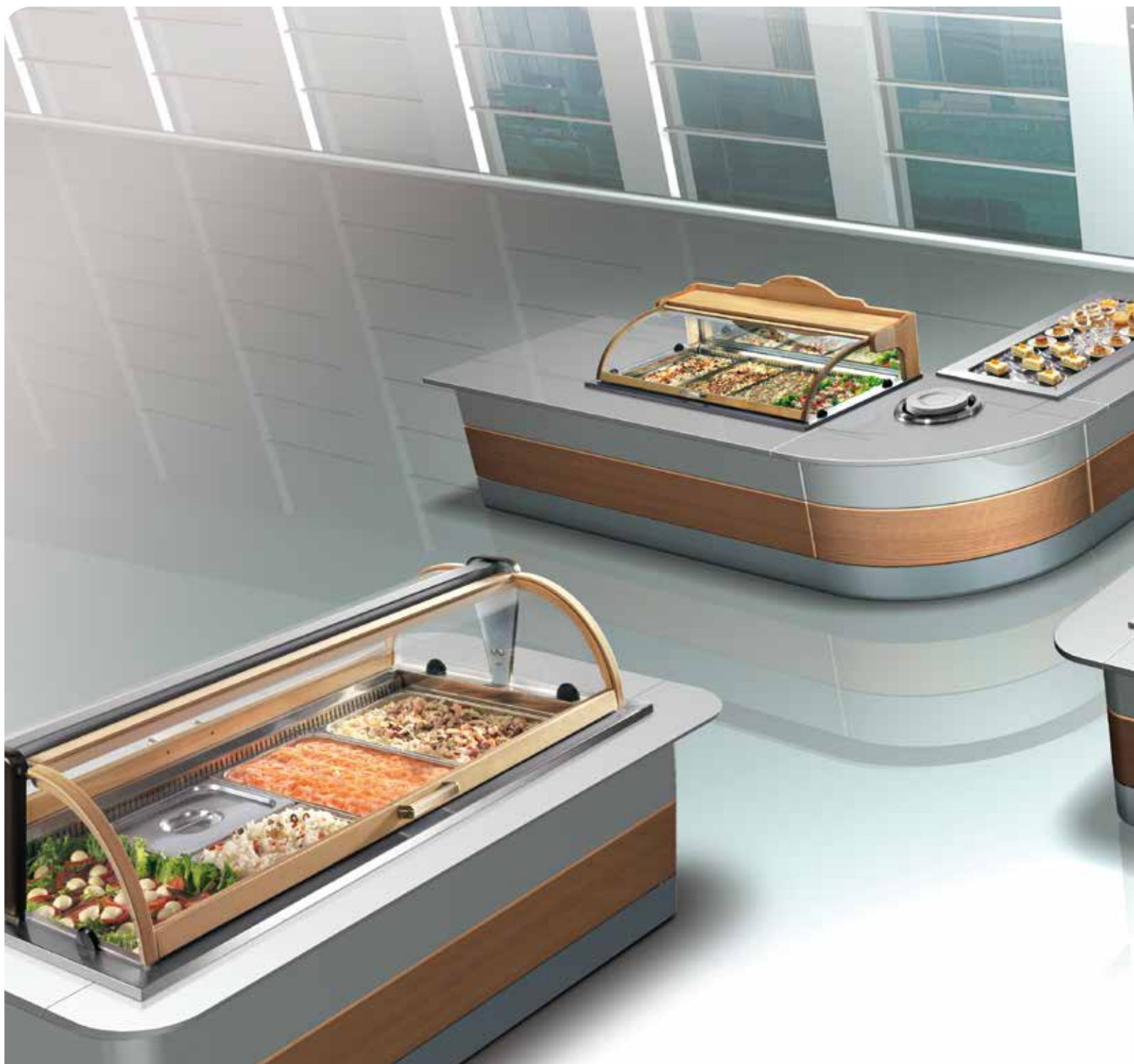
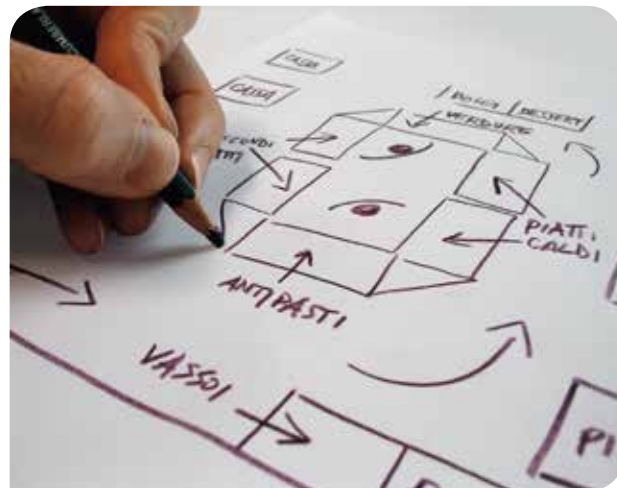
“DROP-IN” Nel cuore dei tuoi progetti.

Creare soluzioni in armonia con l'arredamento della vostra sala

Da oggi, con l'innovativa proposta DROP-IN, è possibile personalizzare i tuoi progetti risolvendo tutte le necessità in termini di esposizione.

Date un tocco personale alla vostra sala.

La gamma delle funzioni da incasso permette un'ampia scelta che varia dal caldo al secco e dall'umido al refrigerato ottimizzando una distribuzione di tipo tradizionale in linea oppure in “free flow”.





Colori: *Noce scuro, Rovere chiaro, Bianco, Grezzo.*



Drop In

DOGE SERVITO

- Struttura in acciaio inox
- Vasche in acciaio inox AISI 304
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Vetri in cristallo temperato
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogeni)



fino a
6 GN1/1

EFA1DOGEKSBM20

Per l'esposizione degli alimenti

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1DOGEKSBM10	Drop In bagnomaria	DOGE SERVITO BAGNOMARIA	+30/+80	3-1/1	1.142 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKSBM14	Drop In bagnomaria	DOGE SERVITO BAGNOMARIA	+30/+80	4-1/1	1.470 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKSBM20	Drop In bagnomaria	DOGE SERVITO BAGNOMARIA	+30/+80	6-1/1	2.120 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKSRF10	Drop In refrigerato	DOGE SERVITO REFRIGERATO	+2/+7	3-1/1	1.142 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKSRF14	Drop In refrigerato	DOGE SERVITO REFRIGERATO	+2/+7	4-1/1	1.470 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKSRF20	Drop In refrigerato	DOGE SERVITO REFRIGERATO	+2/+7	6-1/1	2.120 x 730 x 1.140



Drop In

DOGE WALL E DOGE ISOLA

- Struttura in acciaio inox
- Vasche in acciaio inox AISI 304
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Vetri in cristallo temperato
- Salita/discesa calotta one-touch
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogeni)

Colori disponibili: Wengé, Rovere Chiaro.



fino a
6 GN1/1



EFA1DOGEKWPRF14

Per l'esposizione di verdura, carne, pesce e insalate

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1DOGEKWB10	Drop In bagnomaria	DOGE WALL BAGNOMARIA	+30/+80	3-1/1	1.142 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKWB14	Drop In bagnomaria	DOGE WALL BAGNOMARIA	+30/+80	4-1/1	1.470 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKWB20	Drop In bagnomaria	DOGE WALL BAGNOMARIA	+30/+80	6-1/1	2.120 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKWR10	Drop In piano refrigerato	DOGE WALL REFRIGERATO	+2/+7	3-1/1	1.142 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKWR14	Drop In piano refrigerato	DOGE WALL REFRIGERATO	+2/+7	4-1/1	1.470 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKWR20	Drop In piano refrigerato	DOGE WALL REFRIGERATO	+2/+7	6-1/1	2.120 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKBM10	Drop In bagnomaria	DOGE ISOLA BAGNOMARIA	+30/+80	3-1/1	1.142 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKBM14	Drop In bagnomaria	DOGE ISOLA BAGNOMARIA	+30/+80	4-1/1	1.470 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKBM20	Drop In bagnomaria	DOGE ISOLA BAGNOMARIA	+30/+80	6-1/1	2.120 x 730 x 1.170
EFA1DOGEKRF10	Drop In piano refrigerato	DOGE ISOLA REFRIGERATO	+2/+7	3-1/1	1.142 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKRF14	Drop In piano refrigerato	DOGE ISOLA REFRIGERATO	+2/+7	4-1/1	1.470 x 730 x 1.140
EFA1DOGEKRF20	Drop In piano refrigerato	DOGE ISOLA REFRIGERATO	+2/+7	4-1/1	1.470 x 730 x 1.140

Drop In al quarzo

DROP IN QUARZO RISCALDATO

Il piano caldo in agglomerato è capace di raggiungere temperature fino a +80°C è una valida alternativa al piano caldo in vetroceramica. Consente però di avere delle superfici completamente pulite e molto resistenti ai graffi, pur avendo le stesse caratteristiche igieniche del vetroceramica.

DROP IN QUARZO FREDDO

Sfruttando la capacità di trasmissione della temperatura tipica dell'agglomerato, si sono realizzati dei piani freddi che per contatto possono raffreddare piatti o terrine di frutta e salumi. Ma la vera novità è rappresentata dal fatto di avere delle superfici completamente pulite e molto più resistenti ai graffi rispetto all'acciaio, pur avendo le stesse caratteristiche igieniche di quest'ultimo.

Colori disponibili: Bianco, Nero.



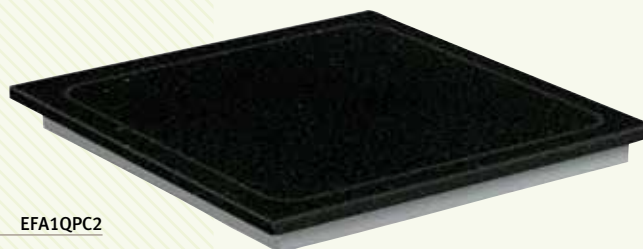
0/+4
°C



EFA1QPRF4

DROP IN QUARZO FREDDO

+30/+80
°C



EFA1QPC2

DROP IN QUARZO CALDO

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Capacità GN	L x P x H mm
EFA1QPC1	Drop In quarzo	QUARZO PIANO CALDO IN AGGLOMERATO	+30/+80	1-1/1	420 x 730 x 140
EFA1QPC2	Drop In quarzo	QUARZO PIANO CALDO IN AGGLOMERATO	+30/+80	2-1/1	840 x 730 x 140
EFA1QPC3	Drop In quarzo	QUARZO PIANO CALDO IN AGGLOMERATO	+30/+80	3-1/1	1.145 x 730 x 140
EFA1QPC4	Drop In quarzo	QUARZO PIANO CALDO IN AGGLOMERATO	+30/+80	4-1/1	1.470 x 730 x 140
EFA1QPRF1	Drop In quarzo	QUARZO PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO	0/+4	1-1/1	420 x 730 x 320
EFA1QPRF2	Drop In quarzo	QUARZO PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO	0/+4	2-1/1	840 x 730 x 320
EFA1QPRF3	Drop In quarzo	QUARZO PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO	0/+4	3-1/1	1.145 x 730 x 320
EFA1QPRF4	Drop In quarzo	QUARZO PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO	0/+4	4-1/1	1.470 x 730 x 320
EFA1QPRF6	Drop In quarzo	QUARZO PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO	0/+4	6-1/1	2.120 x 730 x 400

Drop In

Bagnomaria ad acqua

Specificamente studiata per il mantenimento dei cibi caldi all'interno dei contenitori Gastronorm. Ideale per piatti di pasta, carni lesse, ecc.. **Modelli:** 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1.



Bagnomaria secco ventilato ad aria

Soluzione particolarmente adatta nel caso non ci sia possibilità di utilizzo dell'acqua. Ideale per piatti di pasta, riso, ecc...

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1.

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



Piano riscaldante in vetroceramica

Adatto all'esposizione di cibi caldi quali pizza, focacce, ecc...grazie al piano vetroceramica di ampia superficie.

Modelli: 2, 3, 4 GN 1/1

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



Per l'esposizione e il mantenimento

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Alimentazione V/fase
EN8046000	Elemento vasca bagnomaria 2 GN	IBM2	2 x GN 1/1	805 x 635 x 380	
EN8046001	Elemento vasca bagnomaria 3 GN	IBM3	3 x GN 1/1	1.135 x 635 x 380	
EN8046002	Elemento vasca bagnomaria 4 GN	IBM4	4 x GN 1/1	1.455 x 635 x 380	
EN8046005	Elemento vasca bagnomaria 5 GN	IBM5	5 x GN 1/1	1.780 x 635 x 380	
EN8046003	Elemento vasca bagnomaria 6 GN	IBM6	6 x GN 1/1	2.105 x 635 x 380	
EN8046416	Bagnomaria secco ventilato 2 GN 1/1 (ad aria)	I7VCS2	2 x GN 1/1	800 x 700 x 380	230V/1F+N
EN8046417	Bagnomaria secco ventilato 3 GN 1/1 (ad aria)	I7VCS3	3 x GN 1/1	1.125 x 700 x 380	380V/3F+N
EN8046418	Bagnomaria secco ventilato 4 GN 1/1 (ad aria)	I7VCS4	4 x GN 1/1	1.455 x 700 x 380	380V/3F+N
EN8046419	Bagnomaria secco ventilato 5 GN 1/1 (ad aria)	I7VCS5	5 x GN 1/1	1.780 x 700 x 380	380V/3F+N
EN8046428	Piano riscaldante in vetroceramica 2 GN	I7PV2	2 x GN 1/1	800 x 700 x 190	230V/1F+N
EN8046429	Piano riscaldante in vetroceramica 3 GN	I7PV3	3 x GN 1/1	1.125 x 700 x 190	230V/1F+N
EN8046430	Piano riscaldante in vetroceramica 4 GN	I7PV4	4 x GN 1/1	1.455 x 700 x 190	230V/1F+N

Drop In

Vasca refrigerata statica studiata per il mantenimento dei cibi freddi all'interno di contenitori Gastronorm. Ideale per l'esposizione di bibite, verdure, ecc...

Modelli: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, con/senza gruppo.

Piano refrigerato statico studiato per l'esposizione dei cibi freddi.

Ideale per l'esposizione di antipasti, dessert, ecc...

Modelli: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, con/senza gruppo.

Vasca refrigerata ventilata Ideale per l'esposizione di bevande, sandwich, ecc... grazie al flusso d'aria fredda che permette l'ottimale conservazione dei cibi preservandone le proprietà organolettiche.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, con/senza gruppo.

Accessori:

- sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo,
- elemento illuminante, vetro frontale

Vasca refrigerata ventilata - Linea Supreme ideale per l'esposizione di bevande, sandwich, ecc... grazie al flusso d'aria fredda che permette l'ottimale conservazione dei cibi preservandone le proprietà organolettiche.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1



SUPVRV4

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Alimentazione V/fase
EN8046047	Vasca refrigerata 2 GN 1/1	IVR2	2 x GN 1/1	805 x 635 x 670	230V/1F+N
EN8046048	Vasca refrigerata 3 GN 1/1	IVR3	3 x GN 1/1	1.135 x 635 x 670	230V/1F+N
EN8046049	Vasca refrigerata 4 GN 1/1	IVR4	4 x GN 1/1	1.455 x 635 x 670	230V/1F+N
EN8046045	Vasca refrigerata 5 GN 1/1	IVR5	5 x GN 1/1	2.105 x 635 x 670	230V/1F+N
EN8046046	Vasca refrigerata 6 GN 1/1	IVR6	6 x GN 1/1	1.780 x 635 x 670	230V/1F+N
EN8046500	Vasca refrigerata ventilata 2 GN 1/1	I7VRV2	2 x GN 1/1	800 x 700 x 750	
EN8046501	Vasca refrigerata ventilata 3 GN 1/1	I7VRV3	3 x GN 1/1	1.125 x 700 x 750	
EN8046502	Vasca refrigerata ventilata 4 GN 1/1	I7VRV4	4 x GN 1/1	1.455 x 700 x 750	
EN8046503	Vasca refrigerata ventilata 5 GN 1/1	I7VRV5	5 x GN 1/1	1.780 x 700 x 750	
EN8046050	Piano refrigerato Statico L 805 2 GN	IPR2	2 x GN 1/1	805 x 635 x 480	230V/1F+N
EN8046051	Piano refrigerato Statico L 1135 3 GN	IPR3	3 x GN 1/1	1.135 x 635 x 480	230V/1F+N
EN8046052	Piano refrigerato Statico L 1455 4 GN	IPR4	4 x GN 1/1	1.455 x 635 x 480	230V/1F+N
EN8046053	Piano refrigerato Statico L 2105 6 GN	IPR6	6 x GN 1/1	2.105 x 635 x 480	230V/1F+N
EN8046054	Piano refrigerato Statico L 1780 5 GN	IPR5	5 x GN 1/1	1.780 x 635 x 480	230V/1F+N
EN8087323	Vasca refrigerata ventilata 2 GN - Linea Supreme	SUPVRV2	2 x GN 1/1	845 x 750 x 900	
EN8087324	Vasca refrigerata ventilata 3 GN - Linea Supreme	SUPVRV3	3 x GN 1/1	1.170 x 750 x 900	
EN8087325	Vasca refrigerata ventilata 4 GN - Linea Supreme	SUPVRV4	4 x GN 1/1	1.500 x 750 x 900	
EN8087326	Vasca refrigerata ventilata 5 GN - Linea Supreme	SUPVRV5	5 x GN 1/1	1.825 x 750 x 900	

Sollevatore piatti neutro e riscaldato



Elevatori da incasso per lo stoccaggio e la distribuzione di piatti da postazioni fisse. Cilindri sollevatori completamente in acciaio inox 18/10 e dotati di coperchi a cupola in policarbonato trasparente. Semplice taratura del livello di pila. Il cilindro può essere facilmente regolato sui diversi diametri spostando le tre aste tonde regolabili che guidano la pila dei piatti. **Capacità max per cilindro: 90 Kg [55 piatti ø 210/285 mm].**

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni
FFFI06100000310	Sollevatore fisso neutro - per piatti ø 21/26 cm	CEPN 21/26	ø 210 h 260
FFFI61250000250	Sollevatore fisso riscaldato- per piatti ø 19/24 cm	CEP 19/24	ø 190 h 240
FFFI61250000080	Sollevatore fisso neutro - per piatti ø 26/31 cm	CEPN 26/31	ø 260 h 310
FFFI61250000090	Sollevatore fisso riscaldato - per piatti ø 26/31 cm	CEP 26/31	ø 260 h 310



EN8087392



EN8046526

Vetrina refrigerata curva a parete su piano tendina

Questa versione è utile nel momento in cui ci sia la necessità di mettere la vetrina a parete. Ideale per l'esposizione di bibite grazie al particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli:

3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, aperta con tendina, con/senza gruppo

Vetrina refrigerata su vasca 3 ripiani

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli:

2, 3, 4, 5 GN 1/1. Su vasca, su piano, in versione chiusa, clapet o tendina, con/senza gruppo.

Vetrina refrigerata su vasca refrigerata - tendina - Linea Supreme

Questa versione è utile nel momento in cui ci sia la necessità di mettere la vetrina a parete.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Pot. kW	Alimentaz. V/fase
EN8046656	Vetrina refrigerata curva a parete su piano tendina	I7VPA3RPR3	3 x GN 1/1	1.125 x 700 x 1.580		
EN8046657	Vetrina refrigerata curva a parete su piano tendina	I7VPA3RPR4	4 x GN 1/1	1.455 x 700 x 1.580		
EN8046658	Vetrina refrigerata curva a parete su piano tendina	I7VPA3RPR5	5 x GN 1/1	1.780 x 700 x 1.580		
EN8046524	Vetrina refrigerata su vasca 3 ripiani 2 GN - Clapet	I7VVC3RVR2	2 x GN 1/1	800 x 700 x 1.580	0,6	230V/1F+N
EN8046525	Vetrina refrigerata su vasca 3 ripiani 2 GN - Clapet	I7VVC3RVR3	3 x GN 1/1	1.125 x 700 x 1.580	0,6	230V/1F+N
EN8046526	Vetrina refrigerata su vasca 3 ripiani 2 GN - Clapet	I7VVC3RVR4	4 x GN 1/1	1.455 x 700 x 1.580	0,7	230V/1F+N
EN8046527	Vetrina refrigerata su vasca 3 ripiani 2 GN - Clapet	I7VVC3RVR5	5 x GN 1/1	1.780 x 700 x 1.580	0,7	230V/1F+N
EN8087390	Vetrina refrigerata su vasca refrigerata - tendina 2 GN - Linea Supreme	SUPVQT3RVR2	2 x GN 1/1	845 x 750 x 1.730		
EN8087391	Vetrina refrigerata su vasca refrigerata - tendina 3 GN - Linea Supreme	SUPVQT3RVR3	3 x GN 1/1	1.170 x 750 x 1.730		
EN8087392	Vetrina refrigerata su vasca refrigerata - tendina 4 GN - Linea Supreme	SUPVQT3RVR4	4 x GN 1/1	1.500 x 750 x 1.730		
EN8087393	Vetrina refrigerata su vasca refrigerata - tendina 5 GN - Linea Supreme	SUPVQT3RVR5	5 x GN 1/1	1.825 x 750 x 1.730		

Banchi refrigerati a servizio assistito



ERGO 100 - Esempio di composizione

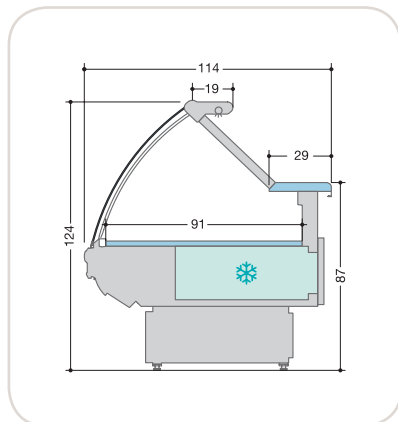


Banco con refrigerazione ventilata, gruppo incorporato, riserva refrigerata a sportelli, vetrina a montanti posteriori con vetri curvi apribili a pistoni, piano lavoro in acciaio inox, cappello in alluminio, piano esposizione da 90cm in acciaio inox, quadro elettronico, spalle in termoformato da 5,5cm, pannello frontale in lamiera plastificata personalizzabile in 5 finiture.

ERGO 100 VERSIONE CON RISERVA REFRIGERATA

- Canalizzabile.
- Ventilazione frontale antiappannante.
- Potenziometro dei ventilatori.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi.
- Vani di riserva refrigerati.
- Piano di lavoro in acciaio inox 304 antigraffio.
- Piano esposizione in acciaio inox AISI 304 satinato da 91 cm.
- Interno del mobile in acciaio inox AISI 304.
- Portacarta.
- Valvola termostatica a refrigerazione R40A4.
- Vasca per raccolta condensa.
- Quadro elettronico.
- Piano appoggio superiore in alluminio verniciato.
- Illuminazione vetrina dotata di protezione lampada.
- Sbrinamento ventilato con arresto del compressore.

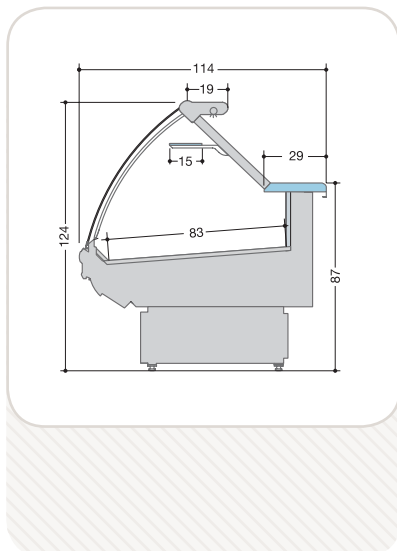
Il prezzo del mobile comprende le spalle.



Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Classe Temp.	Classe Clim.	Volume Riserva Refrigerata cc	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Alimentaz. V/Hz/fase
CNCER101875G	Banco frigorifero a vetrina curva	ERGO 100	3-5	M2	3	213	1.985 x 1.160 x 1.255	220	700	230/50/1
CNCER103750G	Banco frigorifero a vetrina curva	ERGO 100	3-5	M2	3	430	3.860 x 1.160 x 1.255	400	1.240	230/50/1

→ Banchi refrigerati a servizio assistito per panetterie

ERGO 310 VERSIONE SERVIZIO ASSISTITO



Banco neutro per pane, vetri curvi apribili a pistoni, una mensola intermedia non refrigerata cappello in alluminio, esposizione da 83cm, spalle in termoformato da 5,5cm, pannello frontale personalizzabile in 5 finiture, parapolvere frontale.

- Canalizzabile con divisorio speciale EP 300.
- Mensola superiore non refrigerata e non illuminata.
- Piano di lavoro in acciaio inox 304 antigraffio.
- Interno del mobile in laminato color crema.
- Portacarta.
- Piano appoggio superiore in alluminio verniciato.
- Illuminazione vetrina dotata di protezione lampada.
- Mobile non refrigerato.

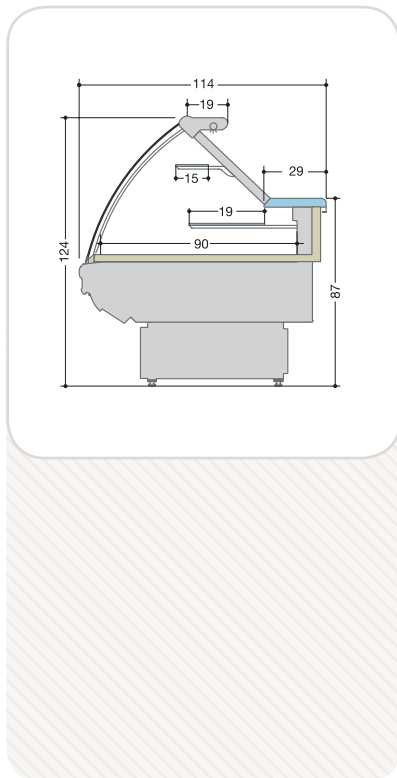
Il prezzo del mobile comprende le spalle.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CNCER311875	Banco neutro non refrigerato a vetrina curva	ERGO 310	1.985 x 1.160 x 1.255	220	700	230/50/1

→ Banchi refrigerati a servizio assistito per pasticcerie

ERGO 300 VERSIONE SERVIZIO ASSISTITO



Banco pasticceria, una mensola intermedia refrigerata, una mensola intermedia non refrigerata, vetri curvi apribili, esposizione da 90cm, spalle in termoformato da 5,5cm, pannello frontale personalizzabile in 5 finiture, parapolvere frontale.

- Canalizzabile.
- Ventilazione frontale antiappannante.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore preverniciato.
- Vasca per raccolta condensa.
- Valvola termostatica a refrigerazione R404A.
- Cassetto refrigerato estraibile.
- Quadro elettronico.
- Mensola inferiore refrigerata.
- Piano appoggio superiore in alluminio verniciato.
- Mensola superiore non refrigerata e non illuminata.
- Illuminazione vetrina dotata di protezione lampada.
- Piano di lavoro in acciaio inox 304 antigraffio.
- Sbrinamento ventilato con arresto del compressore.
- Piano esposizione color crema.
- Pontenziometro per ventilatori.



Il prezzo del mobile non comprende le spalle.

Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Classe Temp.	Classe Clim.	Volume Riserva Refrigerata cc	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Alimentaz. V/Hz/fase
CNCER301875S	Banco con gruppo refrigerato	ERGO 300	3-5	M2	3	430	1.985 x 1.160 x 1.255	220	700	230/50/1
CNCER303750S	Banco con gruppo refrigerato	ERGO 300	3-5	M2	3	430	3.860 x 1.160 x 1.255	400	1.240	230/50/1

Banchi refrigerati a vetrina curva

Banco con refrigerazione ventilata, gruppo incorporato, riserva refrigerata a sportelli, piano lavoro in acciaio inox, cappello in alluminio, piano esposizione da 90cm verniciato, quadro elettronico, refrigerante R404A, spalle in termoformato da 5,5cm, pannello frontale in lamiera plastificata personalizzabile in 5 finiture.

LINEA ESEDRA 100 ▶ Vetrina a montanti posteriori con vetri curvi apribili a pistoni.

LINEA ELECTA 100 ▶ Vetrina a montanti anteriori con vetri curvi apribili a pistoni.



ESEDRA 100 - Esempio di composizione



ESEDRA 100 - Esempio di composizione

Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Classe Temp.	Classe Clim.	Volume Refrigerata cc	Riserva cc	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Alimentaz. V/Hz/fase
CNCEE101875G	Banco frigorifero a vetrina curva	ESEDRA 100	3-5	M2	3	213		1.985 x 1.125 x 1.255	220	700	230/50/1
CNCEE103750G	Banco frigorifero a vetrina curva	ESEDRA 100	3-5	M2	3	430		3.860 x 1.125 x 1.255	400	1.240	230/50/1
CNCEC101875G	Banco frigorifero a vetrina curva	ELECTA 100	3-5	M2	3	213		1.985 x 1.190 x 1.250	220	700	230/50/1
CNCEC103750G	Banco frigorifero a vetrina curva	ELECTA 100	3-5	M2	3	430		3.860 x 1.190 x 1.250	400	1.240	230/50/1



ELECTA 100 - Esempio di composizione

→ Banchi refrigerati a vetrina quadra



EXTRA 100 - Esempio di composizione

LINEA EXTRA 100 ▶ Versione con riserva refrigerata. Banco con refrigerazione ventilata, gruppo incorporato, riserva refrigerata a sportelli, vetrina quadra con vetri apribili a compasso, piano lavoro in acciaio inox, cappello in vetro, piano esposizione da 90cm verniciato, quadro elettronico, refrigerante R404A, spalle da 4cm con finitura esterna in lamiera plastificata grigia, pannello frontale in lamiera plastificata personalizzabile in 5 finiture.

LINEA ENIXE 100 ▶ Versione con riserva refrigerata. Banco con refrigerazione ventilata, gruppo incorporato, riserva refrigerata a sportelli, vetrina quadra con vetri apribili a pistoncini, piano lavoro in acciaio inox, cappello in vetro, piano esposizione da 90cm in acciaio inox, quadro elettronico, refrigerante R404A, portacarta, ventilazione frontale e laterale antiappannante, spalle da 4cm con finitura esterna in lamiera plastificata grigia, pannello frontale in lamiera plastificata personalizzabile in 5 finiture.



ENIXE 100 - Esempio di composizione

Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Classe Temp.	Classe Clim.	Volume Riserva Refrigerata cc	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Alimentaz. V/Hz/fase
CNCEX101875G	Banco frigorifero a vetrina quadra	EXTRA 100	3-5	M2	3	213	1.955 x 1.150 x 1.200	220	700	230/50/1
CNCEX103750G	Banco frigorifero a vetrina quadra	EXTRA 100	3-5	M2	3	430	3.830 x 1.150 x 1.200	400	1.240	230/50/1
CNCEI101875G	Banco frigorifero a vetrina quadra	ENIXE	3-5	M2	3	213	1.955 x 1.160 x 1.200	220	700	230/50/1
CNCEI103750G	Banco frigorifero a vetrina quadra	ENIXE	3-5	M2	3	430	3.830 x 1.160 x 1.200	400	1.240	230/50/1

Espositori refrigerati per pesce



Espositore pesce con piano di lavoro in acciaio inox 250mm su gambe di sostegno ellissoidali in acciaio inox.

-2/+8
°C

Realizzabile in quattro tipologie:

- **MCORSV** > Senza vetro;
- **MCORVD** > Vetro dritto;
- **MCORVC** > Vetro curvo;
- **MCORVDC** > Vetro doppia curva.



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura d'esercizio °C	Alimentazione V/Hz/fase
ILCORSV	Espositore pesce senza vetro	CORSV	-2°/+8°	230/50/1
ILCORVD	Espositore pesce vetro dritto	CORVD	-2°/+8°	230/50/1
ILCORVC	Espositore pesce vetro curvo	CORVC	-2°/+8°	230/50/1
ILCORVDC	Espositore pesce vetro doppia curva	CORVDC	-2°/+8°	230/50/1

Espositori refrigerati per pesce

Espositore pesce senza piano di lavoro in acciaio inox su gambe di sostegno ellissoidali in acciaio inox.

Realizzabile in tre tipologie:

- **PERVD** > Vetro dritto;
- **PERVC** > Vetro curvo;
- **PERVDC** > Vetro doppia curva.



-2/+8
°C

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura d'esercizio °C	Alimentazione V/Hz/fase
ILPERVD	Espositore pesce vetro dritto	PERVD	-2°/+8°	230/50/1
ILPERVC	Espositore pesce vetro curvo	PERVC	-2°/+8°	230/50/1
ILPERVDC	Espositore pesce vetro doppia curva	PERVDC	-2°/+8°	230/50/1



Espositori murali per salumi e latticini



Mobile in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione, vasca in lamiera plastificata bianca atossica, evaporatore e condensatore a pacco alettato con motoventilatore, vetro monolitico temperato, termostato-termometro elettronico con sbrinamento automatico e sonda di fine sbrinamento, luce interna orizzontale, piedini regolabili, batticarrello bianco, ripiani inclinabili con portaprezzi adesivo, per carne, tenda notte di serie con ritorno rallentato.



A richiesta struttura in acciaio inox.
Disponibile la versione
per l'esposizione di carne e salumi,
nonchè temperatura +2°C/+4°C



438
litri



JOLLY CP 7

657
litri



JOLLY CP 10

1.314
litri



JOLLY CP 19

Codice	Modello	Volume	Vol. lordo	Temp.	Classe climatica	L x P x H	Peso	Pot.	Alimentaz.
		tl	tl	°C		mm	Kg	W	V/Hz/fase
MLE6141M1200	JOLLY CP 7 T.NOTTE WHITE R507	1,2	438	0 / +2	3 (35°C-60%UR)	685 x 710 x 1.985	126	1240	230/50/1
MLE6142M1200	JOLLY CP 10 T.NOTTE WHITE R507	1,68	657	0 / +2	3 (35°C-60%UR)	1.050 x 760 x 2.120	157	1300	230/50/1
MLE6143M1200	JOLLY CP 14 T.NOTTE WHITE R507	2,24	913	0 / +2	3 (35°C-60%UR)	1.400 x 760 x 2.120	197	1375	230/50/1
MLE6144M1200	JOLLY CP 19 T.NOTTE WHITE R507	3,13	1.314	0 / +2	3 (35°C-60%UR)	1.885 x 737 x 1.985	243	1830	230/50/1

Chafing Dish



CHAFING DISHES ELETTRICO GN1/1 >

- Modello Pollina
- GN 1/1
- Collocazione fino a 85 gradi
- Interruttore con luce di controllo
- Con terrina per alimenti GN 1/1 65 mm di profondità
- Indicata per terrine GN fino a 100 mm di profondità

CHAFING DISHES ROLL-TOP GN1/1 >

- Ideale per buffet e catering
- Modello Rental-top
- Su solida base con coperchio lucidato a specchio
- Roll Top
- Con base dotata di fissaggio per riscaldamento elettrico art. 809709
- Adatto per vassoi Gastronorm fino a 100 mm di profondità
- **Inclusi:** 2 contenitori di combustibile ed una terrina in acciaio inox, profonda 65mm

Per la distribuzione e il mantenimento



HI470206

9
litri



HI204900

9
litri



HI190401



Codice	Descrizione	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI204900	Chafing Dish elettrico GN1/1	9	615 x 355 x 280	800	230/50/1
HI470206	Chafing Dish roll-top GN1/1	9	590 x 340 x 400		
HI190401	Bidoncino di pasta combustibile				

Chafing Dish e zuppiera



BOLLITORE PER MINESTRE

- 8 litri
- Rivestito in nero
- Pentola interna e coperchio incernierati in acciaio inox
- Dotato di regolatore d'energia
- Particolarmente adatto per buffet
- Con indicatori magnetici

8 litri



Per la distribuzione e il mantenimento

Codice	Descrizione	Capacità litri	Dimensioni mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI860083	Zuppiera elettrica	8	Ø 340 x 360	435	230/50/1

→ Distributori di caffè e the filtrati

211106 >

- Risparmio energetico attraverso la doppia parete (30%).
- Corpo ed interno in acciaio inox.
- Manici in acciaio inox rivestiti in silicone antiscivolo.
- Colatoio in acciaio inox.
- Indicatore di livello.

211403 >

- Risparmio energetico attraverso la doppia parete (20%).
- Corpo ed interno in acciaio inox.
- Manici in acciaio inox rivestiti in silicone antiscivolo.
- Colatoio in acciaio inox.
- Indicatore di livello.
- Controllo termostatico della temperatura fino a 100°C
- Resistenze sul fondo
- Facile accesso per la pulizia
- Non adatto alla preparazione di cioccolata calda



9
litri



HI211403

6
litri



HI21106

Codice	Descrizione	Capacità litri	Dimensioni mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI211106	Distributore termico a doppia parete per caffè	6	Ø 241 x 480	1500	230/50/1
HI211403	Distributore termico a doppia parete per bevande	9	Ø 241 x 480	2400	230/50/1

→ Produttori per la distribuzione di acqua calda

Unico nel suo genere, è in grado di produrre in pochi minuti acqua calda a ciclo continuo alla temperatura di 90° circa per la preparazione di the, infusi, preparati solubili ecc.

- Costruito in acciaio inox 18/10.
- Completamente automatico, pratico, funzionale e di semplice uso.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Entrata automatica dell'acqua regolata da float switch.
- Alimentazione idrica: attacco G 3/4



10
litri



Codice	Descrizione	Modello	Cap. litri	Preriscaldam. min	Prod. acqua calda litri/minuto	Q.tà max acqua prelevabile litri	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. W	Alimentaz. V/Hz/fase
CA005BM500	Hot Water Urn	HWU.10	10	30	2	7,7	336 x 440 x 576	10	2400	230/50/1

Contenitori bagnomaria per la produzione e la distribuzione di bevande

10x3 litri



GRUPPO ALBERGHIERO TRIPLO

Composto da 3 contenitori bagnomaria da 10 litri completamente indipendenti.

Per preparare, scaldare e distribuire qualsiasi bevanda. Particolarmente indicato per il latte. Sistema di riscaldamento a bagnomaria. Regolazione termostatica della temperatura. Alimentazione idrica: attacco G 3/4.

Composto da 3 contenitori, indipendenti tra loro e muniti di erogatori propri, con possibilità di farli funzionare contemporaneamente e/o singolarmente. Ogni contenitore è formato da una caldaia esterna fissa e da una interna estraibile. Tempo di riscaldamento: 50 minuti con entrata di acqua fredda da intendersi da macchina spenta.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA005BM110	Gruppo alberghiero triplo	BMT.10	10+10+10	150 tazze da 200 cc.	895 x 460 x 630	24	4,5	400/50/3

Gruppi alberghieri per produzione e distribuzione bevande

GRUPPO ALBERGHIERO TRIPLO

- Apparecchio completo per la preparazione, conservazione e distribuzione delle bevande per la prima colazione.
- Composto da 3 differenti apparecchiature completamente indipendenti: una macchina per caffè e the Termorapid, un Produttore di Acqua Calda ed un Contenitore Bagnomaria per il latte.
- Costruito in acciaio inox 18/10 a funzionamento automatico.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Alimentazione idrica automatica: attacco G 3/4.

20 litri



Ideali per la prima colazione

Codice	Descrizione	Modello	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA002GAT020	Gruppo alberghiero triplo	GAT.9	9 litri - 90 tazze da 100 cc di caffè [1 l ogni 2 min di acqua calda a ciclo continuo] - 10 litri di latte - 50 tazze da 200 cc.	740 x 460 x 630	28	6,2	400/50/3

❖ Cioccolatiere da banco

Distributore da banco per la miscela di cioccolata e di altre bevande calde più o meno dense. Versatile, affidabile, poco ingombrante e di facile impiego. La sua semplicità facilita il vostro lavoro. Dal design ricercato ed elegante, incrementa le vendite grazie alla totale capacità espositiva del prodotto. Contenitore in policarbonato atossico infrangibile da 3 o 5 litri, con rubinetto facilmente smontabile per una totale pulizia e contenitore facilmente estraibile anche se colmo di prodotto. Disponibile anche nelle eleganti versioni silver e gold per i locali che fanno della loro immagine un'occasione di business.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Peso Kg	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
UG4P0105-000-000	Cioccolatiera colore nero	DELICE	3	5	240 x 290 x 410	230/50/1

❖ Cioccolatiere bagnomaria

CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

Permette di preparare, cuocere, distribuire in breve tempo e con la massima facilità un'ottima cioccolata calda tradizionale, oppure qualsiasi altro prodotto come creme, salse, ecc. utilizzando prodotti naturali quali cacao, zucchero, latte fresco, oppure preparati commerciali. La cottura avviene tramite lo speciale sistema "Bagnomaria Camurri" che permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo valorizzandone le caratteristiche organolettiche. La cioccolatiera è dotata di termostato per la regolazione della temperatura e di apposito miscelatore per amalgamare gli ingredienti e mantenere sempre omogeneo il prodotto preparato. Costruita in acciaio inox 18/10. Formata da due caldaie con intercapedine ad acqua. Ciclo di produzione: 40 minuti per cuocere 15 circa di cioccolato. Il tempo di cottura è da intendersi da macchina spenta. Alimentazione manuale dell'acqua per mezzo dell'apposita curva in dotazione. Non necessita di carico/scarico fisso.



Per cioccolato in tazza

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA006CC010	Cioccolatiera bagnomaria	CC.5	5	25 tazze da 200 cc	296 x 390 x 478	6	0,9	230/50/1

Contenitori isotermici polifunzionali per la distribuzione di succhi e salse

La MASTRO GOURMET mod. MG.50 è una attrezzatura innovativa (Brevetto Camurri) che permette di preparare e produrre, con la massima facilità innumerevoli tipologie di prodotti, come la birra artigianale, la cioccolata calda, i mosti, le salse, il vin brulé, i brodi, le infusioni, i formaggi, i latticini.

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di:

- un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette;
- un motoriduttore, posto nella parte inferiore, che provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele e degli ingredienti, valorizzandone così le proprie qualità e mantenendo sempre omogeneo il prodotto preparato;
- una doppia caldaia che permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, grazie allo speciale sistema "Bagnomaria Camurri";
- due resistenze per il riscaldamento;
- due pratiche maniglie che consentono facilmente il trasporto e la movimentazione dell'attrezzatura.

60 litri



Codice	Descrizione	Modello	Capacità min litri	Capacità max litri	Peso kg	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CAE010MG050	Camurri Mastro Gourmet	MG.50	20	60	22	570 x 590 x 1.005	3	230/50/1

Contenitore isotermico refrigerato per la distribuzione di yogurt, succhi e bevande

10 litri



IL CONTENITORE FROZEN CAMURRI è una macchina unica nel suo genere, ideale per refrigerare, conservare e mantenere a bassa temperatura yogurt, succhi e bevande per le prime colazioni e ristorazione in genere.

Grazie al brevetto Camurri, il prodotto si mantiene omogeneo mediante l'apposito mixer e a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica della temperatura, in questo modo le proprietà organolettiche sono preservate e valorizzate. Indispensabile per centri benessere, SPA, istituti termali, villaggi turistici, agriturismi, servizi di catering e banqueting, bar, gelaterie, o collettività in genere. Apparecchiatura dotata di visore digitale esterno regolabile della temperatura.

Costruito completamente in acciaio inox 18/10. Dotato di mixer. Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA006CF020	Frozen Camurri	CFC.10	10	390 x 460 x 630	0,22	230/50/1

➤ Distributori di bevande calde

Distributori automatici ad uno, due o tre gusti, funzionanti con prodotti solubili in acqua calda. Ingombro limitato, estetica accattivante e grande disponibilità di spazio per la personalizzazione del prodotto.

Potrete mettere a disposizione dei vostri clienti: orzo, caffè al ginseng, tisane, cioccolata ed altro.

- Su richiesta controllo in remoto tramite smart card.



Codice	Descrizione	Modello	Contenitore d'acqua litri	Peso kg	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
UG4M0215-010-000	Macchina per prodotti solubili caffè d'orzo e ginseng	M 20/2	1,2	10	200 x 330 x 570	230/50/1

➤ Contenitori isotermitici in polietilene per il trasporto e la distribuzione di bevande

Camtainers

- Usateli per mantenere, trasportare e servire bevande calde o fredde.
- Realizzato in polietilene monoblocco, senza giunture, a doppia parete, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Dotati di robusti ganci di chiusura che serrano i coperchi in maniera salda e non si arrugginiscono.
- Rubinetti incassati antigocciolo, per un facile accesso self-service.
- Impilando le unità su un'alzata è possibile riempire grandi tazze o caffettiere.
- Il dispositivo di sicurezza permette di impilare i contenitori in modo stabile durante il trasporto e lo stoccaggio.



Codice	Descrizione	Capacità litri	L x P x H mm
BL100LCD186	Camtainers	5,7	290 x 265 x 440
BL100LCD401	Camtainers	9,4	420 x 230 x 470

Macchina per il caffè espresso elettroniche

Macchine per caffè elettroniche a basso consumo energetico

WEEVD2CO, WEEVD3CO, WEEVD4CO.

Colori disponibili: Bianco, Rosso e Nero.

WEEVD2BCO, WEEVD3BCO, WEEVD4BCO.

Total Black (completamente Nera).

WEEVD2WCO, WEEVD3WCO, WEEVD4WCO.

Total White (completamente Bianca).

Macchine per caffè elettroniche

WEEVD2AT, WEEVD3AT, WEEVD2CAT.

Colori disponibili: Rosso Metallizzato, Sabbia, Nero Metallizzato.



WEEVD2CO

Codice	Modello	Gruppi	Caldaia vapore litri	Serbat. acqua caffè litri	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Voltaggio V
WEEVD2CO	WEGA CONCEPT	2	8	1,2 x 2	800 x 600 x 590	95	4.000 - 4.790	230/400 - 240/415
WEEVD3CO	WEGA CONCEPT	3	13	1,2 x 3	1.040 x 600 x 590	117	5.600 - 6.100	230/400 - 240/415
WEEVD4CO	WEGA CONCEPT	4	13	1,2 x 4	1.280 x 600 x 590	142	7.100 - 7.730	230/400 - 240/415
WEEVD2BCO	WEGA CONCEPT	2	8	1,2 x 2	800 x 600 x 590	95	4.000 - 4.790	230/400 - 240/415
WEEVD3BCO	WEGA CONCEPT	3	13	1,2 x 3	1.040 x 600 x 590	117	5.600 - 6.100	230/400 - 240/415
WEEVD4BCO	WEGA CONCEPT	4	13	1,2 x 4	1.280 x 600 x 590	142	7.100 - 7.730	230/400 - 240/415
WEEVD2WCO	WEGA CONCEPT	2	8	1,2 x 2	800 x 600 x 590	95	4.000 - 4.790	230/400 - 240/415
WEEVD3WCO	WEGA CONCEPT	3	13	1,2 x 3	1.040 x 600 x 590	117	5.600 - 6.100	230/400 - 240/415
WEEVD4WCO	WEGA CONCEPT	4	13	1,2 x 4	1.280 x 600 x 590	142	7.100 - 7.730	230/400 - 240/415
WEEVD2AT	ATLAS EVD	2	12		740 x 580 x 520	78	2.900 / 3.700 / 4.000	120/230-240-400
WEEVD3AT	ATLAS EVD	3	17		980 x 580 x 520	111	5.300 / 5.800	230-240-400
WEEVD2CAT	ATLAS EVD COMPATTA	2	7		530 x 580 x 520	65	2.900 / 2.900 / 3.100	120/230-240-400

Macinadosatori

Macinadosatori Automatici con Dosatore in Alluminio

Colori disponibili: Nero e Platino.



17 Kg/h

WE6.8A KONIK



11 Kg/h

WE6.4A



Codice	Descrizione	Modello	Prod. Kg/h	Ø macine mm	Giri al minuto RPM	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Voltaggio V
WE6.4A	Macinadosatore automatico	6.4A	11	64	1.300	210 x 265 x 635	14	245	110-230-380
WE6.8A KONIK	Macinadosatore automatico	6.8A KONIK	17	68	340	210 X 265 X 635	16	450	110-230-380

Macchine per il caffè espresso semiautomatiche

Macchina per caffè semiautomatica

LINEA SPHERA EPU: Colori disponibili: Bianco, Marrone.

LINEA ATLAS EPU

Colori disponibili: Rosso Metallizzato, Sabbia, Nero Metallizzato.

WEGA
MACCHINE PER CAFFÈ

7
litri



WEPU2CAT



12
litri



WEPU2SP

Codice	Descrizione	Modello	Caldaia litri	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Voltaggio V
WEPU2SP	Macchina caffè semiautom. 2 gruppi	SPHERA EPU	12	720 x 560 x 530	68	3.250 / 3.970 / 4.350	120/230-240-400
WEPU3SP	Macchina caffè semiautom. 3 gruppi	SPHERA EPU	17	960 x 560 x 530	85	5.650 / 6.150	230-240-400
WEPU4SP	Macchina caffè semiautom. 4 gruppi	SPHERA EPU	22	1.200 x 560 x 530	106	6.700 / 7.300	230-240-400
WEPU2AT	Macchina caffè semiautom. 2 gruppi	ATLAS EPU	12	740 x 580 x 520	78	2.900 / 3.700 / 4.000	20/230-240-400
WEPU3AT	Macchina caffè semiautom. 3 gruppi	ATLAS EPU	17	980 x 580 x 520	111	5.300 / 5.800	230-240-400
WEPU2CAT	Macchina caffè semiautom. 4 gruppi	ATLAS EPU COMP.	7	530 x 580 x 520	70	2.900 / 2.900 / 3.100	120/230-240-400

Macchine per caffè espresso a leva

Macchine per caffè con gruppi a leva

Colori disponibili: Cromato, Sabbia.



Codice	Descrizione	Modello	Caldaia litri	H* max mm	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W	Voltaggio V
WEALE2VLV	Macchina caffè a leva 2 gruppi	VELA VINTAGE ALE	12	12	770 x 560 x 580	78	3.100 / 3.900 / 4.200	120/230-240-400
WEALE3VLV	Macchina caffè a leva 3 gruppi	VELA VINTAGE ALE	17	17	940 x 560 x 580	101	5.550 / 6.000	230-240-400
WEALE4VLV	Macchina caffè a leva 4 gruppi	VELA VINTAGE ALE	22	22	1.190 x 560 x 580	125	6.600 / 7.200	230-240-400

* altezza max con leva montata sul gruppo

Macchina e mantenitore per caffè filtrato



COMA1000 ▶ Macchina del caffè con piatto caldo. In dotazione 1 caraffa in acrilico con base in acciaio inox.

COMA20 ▶ Per scaldare caraffe con tè e caffè. In acciaio inox con 2 piatti caldi, controlli separati.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Preparaz. caraffa	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRCOMA1000	Macchina per caffè filtrato	COMA1000	1,6	6 minuti	215 x 385 x 460	2.000	230/50/1	6,5
KRCOMA20	Mantenitore caldo per caraffe	COMA20			358 x 218 x 80	160	230/50/1	
KRCOMA15	Caraffa in vetro per macchina caffè	COMA15	1,7		Ø 150 h 175			1
KRCOMAF1	Confezione 1.000 filtri per macchina caffè	COMAF1						

→ Scatole di stoccaggio in polipropilene con coperchio

Vaschette realizzate in polipropilene, adatte al trasporto, al contenimento e allo stoccaggio degli alimenti. Sono idonee per l'utilizzo in celle frigorifere per la conservazione degli alimenti congelati.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri
KRSSBT20	Scatola stoccaggio con coperchio	SSBT20	380 x 280 x 300	20
KRSSBT40	Scatola stoccaggio con coperchio	SSBT40	580 x 380 x 260	40
KRSSBT60	Scatola stoccaggio con coperchio	SSBT60	580 x 380 x 380	60

→ Etichette biodegradabili identificative

ETICHETTE STOREFASE PER LA ROTAZIONE DEI CIBI

Confezione da 24 rotoli cadauna [250 etichette per rotolo].

Eliminano residui appiccicosi e contaminazione crociata.

Mai più l'operazione di raschiatura.

Si staccano e si sciolgono completamente da ogni contenitore messo in lavastoviglie o sotto acqua corrente.



Codice	Descrizione
BL23SLINB250	Distributore con 24 rotoli da 250 etichette (non presente)

Tramogge carrellate

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY

Ideali per conservare ingredienti sfusi e asciutti, come farina e cereali. evita la contaminazione crociata e riduce al minimo le operazioni di manipolazione non necessarie.

Coperchio in policarbonato trasparente scorrevole, riduce le operazioni di manipolazione e permette di identificare rapidamente il contenuto.

Colore disponibile: Bianco.



121 litri



BLIBS20148

129 litri



BLIBS27148

Codice	Descrizione	Capacità litri	Capacità di carico (zucchero) Kg	Capacità di carico (farina) Kg	L x P x H mm	Volume m ³
BLIBS20148	Tramoggia salva-freschezza per ingredienti	121	81	121	330 x 750 x 710	0,081
BLIBS27148	Tramoggia per ingredienti	129	102	129	420 x 750 x 710	0,102

Tramogge carrellate in acciaio inox



Tramogge con finitura esterna scotch-brite a tenuta stagna, dotate di paracolpi in gomma, 2 ruote girevoli e 2 fisse, coperchio mobile con cerniera nel mezzo, o coperchio con divisione 1/3 fisso più 2/3 apribile.



TF08001A0

Codice	Descrizione	Modello	Coperchio	L x P x H mm
TF08002A0	Tramoggia carrellata	08002A0	1/2 + 1/2	400 x 620 x 700
TF08001A0	Tramoggia carrellata	08001A0	1/2 + 1/2	350 x 580 x 700

Pedane modulari isolanti

Le pedane modulari isolanti sono realizzate in polietilene, facili da montare e da pulire. Ideali per i posti di lavoro dove si rimane in piedi a lungo, hanno un effetto ammortizzante ed antiscivolo, inoltre sono isolanti e resistenti ad acidi e grassi. Resistenti a temperature comprese fra -40 °C e +80 °C.

RESISTENTE da -40°C a +80°C

Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRPL971R_NERO	Pedana	500 x 500 x 25
KRPL976R_NERO	Scivolo laterale femmina	500 x 130
KRPL975R_NERO	Scivolo laterale maschio	500 x 130



KRPL971R

→ Panche di sostegno areate

Panca aerata per mantenere sollevati dal pavimento di 30 cm prodotti congelati, freddi o derrate sfuse. La costruzione monoblocco garantisce resistenza e stabilità. Niente ruggine e corrosione.

680
Kg



Codice	Descrizione	Capacità di carico Kg	L x P x H mm
BLDRS480480	Panca di sostegno aerata	680	300 x 533 x 915
BLDRS360480	Panche di sostegno aerata	680	300 x 533 x 915

→ Panche di sostegno per derrate

683
Kg



Realizzate in polietilene a doppia parete in un unico pezzo, le panche di sostegno, sono estremamente durature. Inattaccabili dalla ruggine e facili da pulire, permettono di immagazzinare in modo pratico ed efficiente prodotti alimentari, garantendo un'altezza da terra di 30 cm.

Colore disponibile: Grigio.



Codice	Descrizione	Portata kg	L x P x H mm
KRMRS300	Pedana per cella frigorifera	683	560 x 760 x 300
KRMRS360	Pedana per cella frigorifera	683	560 x 910 x 300
KRMRS480	Pedana per cella frigorifera	1.365	560 x 1.220 x 300
KRMRS600	Pedana per cella frigorifera	1.365	535 x 1.520 x 300

→ Pallet per alimenti

4000
Kg

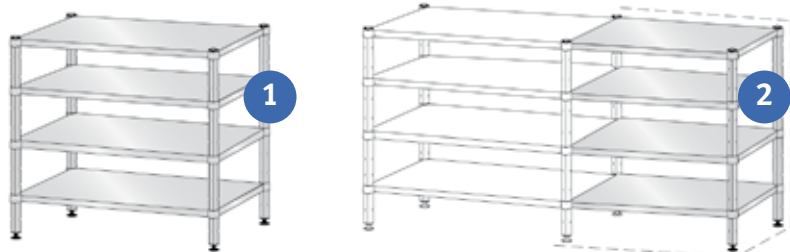


Codice	Descrizione	Modello	Portata kg	L x P x H mm
KR30560012	Pallet bianco in polietilene per alimenti	30560012	4.000	200 x 800 x 140



Scaffalature e ripiani lisci in acciaio inox

H 1.800 INOX STANDARD RIPIANI LISCI



Realizzate con struttura portante in tubolare [3x3 cm] di **ACCIAIO INOX 18/10** e ripiani lisci in **ACCIAIO INOX 18/10** [spessore 4 cm].

Sono inoltre disponibili, per tutti i modelli di scaffalature, anche le altezze 1.400 mm, 1.600 mm e 2.000 mm e le profondità 300 mm e 600 mm.



1 ELEMENTO BASE

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT1 LSL 4 6 18	400	600	4
AT1 LSL 4 7 18	400	700	4
AT1 LSL 4 8 18	400	800	4
AT1 LSL 4 9 18	400	900	4
AT1 LSL 4 10 18	400	1.000	4
AT1 LSL 4 11 18	400	1.100	4
AT1 LSL 4 12 18	400	1.200	4
AT1 LSL 4 13 18	400	1.300	4
AT1 LSL 4 14 18	400	1.400	4
AT1 LSL 4 15 18	400	1.500	4
AT1 LSL 4 16 18	400	1.600	4
AT1 LSL 4 17 18	400	1.700	4
AT1 LSL 4 18 18	400	1.800	4
AT1 LSL 4 19 18	400	1.900	4
AT1 LSL 4 20 18	400	2.000	4

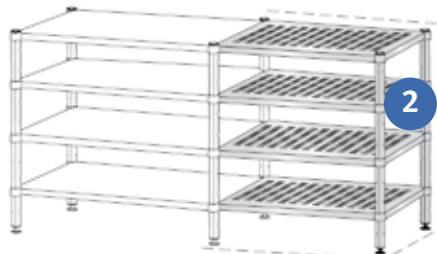
AT1 LSL 5 6 18	500	600	4
AT1 LSL 5 7 18	500	700	4
AT1 LSL 5 8 18	500	800	4
AT1 LSL 5 9 18	500	900	4
AT1 LSL 5 10 18	500	1.000	4
AT1 LSL 5 11 18	500	1.100	4
AT1 LSL 5 12 18	500	1.200	4
AT1 LSL 5 13 18	500	1.300	4
AT1 LSL 5 14 18	500	1.400	4
AT1 LSL 5 15 18	500	1.500	4
AT1 LSL 5 16 18	500	1.600	4
AT1 LSL 5 17 18	500	1.700	4
AT1 LSL 5 18 18	500	1.800	4
AT1 LSL 5 19 18	500	1.900	4
AT1 LSL 5 20 18	500	2.000	4

2 ELEMENTO COMPONENTE DIRITTO

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT1 LEL 4 6 18	400	600	4
AT1 LEL 4 7 18	400	700	4
AT1 LEL 4 8 18	400	800	4
AT1 LEL 4 9 18	400	900	4
AT1 LEL 4 10 18	400	1.000	4
AT1 LEL 4 11 18	400	1.100	4
AT1 LEL 4 12 18	400	1.200	4
AT1 LEL 4 13 18	400	1.300	4
AT1 LEL 4 14 18	400	1.400	4
AT1 LEL 4 15 18	400	1.500	4
AT1 LEL 4 16 18	400	1.600	4
AT1 LEL 4 17 18	400	1.700	4
AT1 LEL 4 18 18	400	1.800	4
AT1 LEL 4 19 18	400	1.900	4
AT1 LEL 4 20 18	400	2.000	4

AT1 LEL 5 6 18	500	600	4
AT1 LEL 5 7 18	500	700	4
AT1 LEL 5 8 18	500	800	4
AT1 LEL 5 9 18	500	900	4
AT1 LEL 5 10 18	500	1.000	4
AT1 LEL 5 11 18	500	1.100	4
AT1 LEL 5 12 18	500	1.200	4
AT1 LEL 5 13 18	500	1.300	4
AT1 LEL 5 14 18	500	1.400	4
AT1 LEL 5 15 18	500	1.500	4
AT1 LEL 5 16 18	500	1.600	4
AT1 LEL 5 17 18	500	1.700	4
AT1 LEL 5 18 18	500	1.800	4
AT1 LEL 5 19 18	500	1.900	4
AT1 LEL 5 20 18	500	2.000	4

H 1.800 INOX STANDARD RIPIANI FORATI



Realizzate con struttura portante in tubolare [3x3 cm] di **ACCIAIO INOX 18/10** e ripiani forati in **ACCIAIO INOX 18/10** [spessore 4 cm].

Sono inoltre disponibili, per tutti i modelli di scaffalature, anche le altezze 1.400 mm, 1.600 mm e 2.000 mm e le profondità 300 mm e 600 mm.



1 ELEMENTO BASE

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT1 LSF 4 6 18	400	600	4
AT1 LSF 4 7 18	400	700	4
AT1 LSF 4 8 18	400	800	4
AT1 LSF 4 9 18	400	900	4
AT1 LSF 4 10 18	400	1.000	4
AT1 LSF 4 11 18	400	1.100	4
AT1 LSF 4 12 18	400	1.200	4
AT1 LSF 4 13 18	400	1.300	4
AT1 LSF 4 14 18	400	1.400	4
AT1 LSF 4 15 18	400	1.500	4
AT1 LSF 4 16 18	400	1.600	4
AT1 LSF 4 17 18	400	1.700	4
AT1 LSF 4 18 18	400	1.800	4
AT1 LSF 4 19 18	400	1.900	4
AT1 LSF 4 20 18	400	2.000	4
<hr/>			
AT1 LSF 5 6 18	500	600	4
AT1 LSF 5 7 18	500	700	4
AT1 LSF 5 8 18	500	800	4
AT1 LSF 5 9 18	500	900	4
AT1 LSF 5 10 18	500	1.000	4
AT1 LSF 5 11 18	500	1.100	4
AT1 LSF 5 12 18	500	1.200	4
AT1 LSF 5 13 18	500	1.300	4
AT1 LSF 5 14 18	500	1.400	4
AT1 LSF 5 15 18	500	1.500	4
AT1 LSF 5 16 18	500	1.600	4
AT1 LSF 5 17 18	500	1.700	4
AT1 LSF 5 18 18	500	1.800	4
AT1 LSF 5 19 18	500	1.900	4
AT1 LSF 5 20 18	500	2.000	4

2 ELEMENTO COMPONENTE DIRITTO

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT1 LEF 4 6 18	400	600	4
AT1 LEF 4 7 18	400	700	4
AT1 LEF 4 8 18	400	800	4
AT1 LEF 4 9 18	400	900	4
AT1 LEF 4 10 18	400	1.000	4
AT1 LEF 4 11 18	400	1.100	4
AT1 LEF 4 12 18	400	1.200	4
AT1 LEF 4 13 18	400	1.300	4
AT1 LEF 4 14 18	400	1.400	4
AT1 LEF 4 15 18	400	1.500	4
AT1 LEF 4 16 18	400	1.600	4
AT1 LEF 4 17 18	400	1.700	4
AT1 LEF 4 18 18	400	1.800	4
AT1 LEF 4 19 18	400	1.900	4
AT1 LEF 4 20 18	400	2.000	4
<hr/>			
AT1 LEF 5 6 18	500	600	4
AT1 LEF 5 7 18	500	700	4
AT1 LEF 5 8 18	500	800	4
AT1 LEF 5 9 18	500	900	4
AT1 LEF 5 10 18	500	1.000	4
AT1 LEF 5 11 18	500	1.100	4
AT1 LEF 5 12 18	500	1.200	4
AT1 LEF 5 13 18	500	1.300	4
AT1 LEF 5 14 18	500	1.400	4
AT1 LEF 5 15 18	500	1.500	4
AT1 LEF 5 16 18	500	1.600	4
AT1 LEF 5 17 18	500	1.700	4
AT1 LEF 5 18 18	500	1.800	4
AT1 LEF 5 19 18	500	1.900	4
AT1 LEF 5 20 18	500	2.000	4

Scaffalature in acciaio inox e ripiani in polipropilene

H 1.800 ECO INOX RIPIANI POLIPROPILENE



Realizzate con struttura portante in tubolare di **ACCIAIO INOX 18/10** e ripiani forati in **POLIPROPILENE**, lavabili anche in lavastoviglie.

Dotate di piedini regolabili, è possibile completarle con diversi accessori come ganciere, ruote, ecc.

Sono inoltre disponibili, per tutti i modelli di scaffalature, anche le altezze 1.400 mm, 1.600 mm e 2.000 mm e le profondità 300 mm e 600 mm.



1 ELEMENTO BASE

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT2 LSF 4 6 18	400	700	4
AT2 LSF 4 7 18	400	800	4
AT2 LSF 4 8 18	400	900	4
AT2 LSF 4 9 18	400	1.000	4
AT2 LSF 4 10 18	400	1.100	4
AT2 LSF 4 11 18	400	1.200	4
AT2 LSF 4 12 18	400	1.300	4
AT2 LSF 4 13 18	400	1.400	4
AT2 LSF 4 14 18	400	1.500	4
AT2 LSF 4 15 18	400	1.600	4
AT2 LSF 4 16 18	400	1.700	4
AT2 LSF 4 17 18	400	1.800	4
AT2 LSF 4 18 18	400	1.900	4
AT2 LSF 4 19 18	400	2.000	4
AT2 LSF 4 20 18	400	2.100	4
<hr/>			
AT2 LSF 5 6 18	500	700	4
AT2 LSF 5 7 18	500	800	4
AT2 LSF 5 8 18	500	900	4
AT2 LSF 5 9 18	500	1.000	4
AT2 LSF 5 10 18	500	1.100	4
AT2 LSF 5 11 18	500	1.200	4
AT2 LSF 5 12 18	500	1.300	4
AT2 LSF 5 13 18	500	1.400	4
AT2 LSF 5 14 18	500	1.500	4
AT2 LSF 5 15 18	500	1.600	4
AT2 LSF 5 16 18	500	1.700	4
AT2 LSF 5 17 18	500	1.800	4
AT2 LSF 5 18 18	500	1.900	4
AT2 LSF 5 19 18	500	2.000	4
AT2 LSF 5 20 18	500	2.100	4

2 ELEMENTO COMPONENTE DIRITTO

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT2 LEF 4 6 18	400	650	4
AT2 LEF 4 7 18	400	750	4
AT2 LEF 4 8 18	400	850	4
AT2 LEF 4 9 18	400	950	4
AT2 LEF 4 10 18	400	1.050	4
AT2 LEF 4 11 18	400	1.150	4
AT2 LEF 4 12 18	400	1.250	4
AT2 LEF 4 13 18	400	1.350	4
AT2 LEF 4 14 18	400	1.450	4
AT2 LEF 4 15 18	400	1.550	4
AT2 LEF 4 16 18	400	1.650	4
AT2 LEF 4 17 18	400	1.750	4
AT2 LEF 4 18 18	400	1.850	4
AT2 LEF 4 19 18	400	1.950	4
AT2 LEF 4 20 18	400	2.050	4
<hr/>			
AT2 LEF 5 6 18	500	650	4
AT2 LEF 5 7 18	500	750	4
AT2 LEF 5 8 18	500	850	4
AT2 LEF 5 9 18	500	950	4
AT2 LEF 5 10 18	500	1.050	4
AT2 LEF 5 11 18	500	1.150	4
AT2 LEF 5 12 18	500	1.250	4
AT2 LEF 5 13 18	500	1.350	4
AT2 LEF 5 14 18	500	1.450	4
AT2 LEF 5 15 18	500	1.550	4
AT2 LEF 5 16 18	500	1.650	4
AT2 LEF 5 17 18	500	1.750	4
AT2 LEF 5 18 18	500	1.850	4
AT2 LEF 5 19 18	500	1.950	4
AT2 LEF 5 20 18	500	2.050	4

Scaffalature in acciaio verniciato e ripiani in polipropilene

H 1.800 ECO COLOR RIPIANI POLIPROPILENE



Realizzate con struttura portante in tubolare di **ACCIAIO** zincato e verniciato [colore grigio chiaro RAL 7035] in polvere epossidica atossica e antigraffio, sono **GARANTITE CONTRO LA RUGGINE**.

Resistenti a basse temperature.

Sono inoltre disponibili, per tutti i modelli di scaffalature, anche le altezze 1.400 mm, 1.600 mm e 2.000 mm e le profondità 300 mm e 600 mm.



1 ELEMENTO BASE

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT3 LSF 4 6 18	400	700	4
AT3 LSF 4 7 18	400	800	4
AT3 LSF 4 8 18	400	900	4
AT3 LSF 4 9 18	400	1.000	4
AT3 LSF 4 10 18	400	1.100	4
AT3 LSF 4 11 18	400	1.200	4
AT3 LSF 4 12 18	400	1.300	4
AT3 LSF 4 13 18	400	1.400	4
AT3 LSF 4 14 18	400	1.500	4
AT3 LSF 4 15 18	400	1.600	4
AT3 LSF 4 16 18	400	1.700	4
AT3 LSF 4 17 18	400	1.800	4
AT3 LSF 4 18 18	400	1.900	4
AT3 LSF 4 19 18	400	2.000	4
AT3 LSF 4 20 18	400	2.100	4

AT3 LSF 5 6 18	500	700	4
AT3 LSF 5 7 18	500	800	4
AT3 LSF 5 8 18	500	900	4
AT3 LSF 5 9 18	500	1.000	4
AT3 LSF 5 10 18	500	1.100	4
AT3 LSF 5 11 18	500	1.200	4
AT3 LSF 5 12 18	500	1.300	4
AT3 LSF 5 13 18	500	1.400	4
AT3 LSF 5 14 18	500	1.500	4
AT3 LSF 5 15 18	500	1.600	4
AT3 LSF 5 16 18	500	1.700	4
AT3 LSF 5 17 18	500	1.800	4
AT3 LSF 5 18 18	500	1.900	4
AT3 LSF 5 19 18	500	2.000	4
AT3 LSF 5 20 18	500	2.100	4

2 ELEMENTO COMPONIBILE DIRITTO

Codice	Profondità mm	L mm	N. ripiani compresi
AT3 LEF 4 6 18	400	650	4
AT3 LEF 4 7 18	400	750	4
AT3 LEF 4 8 18	400	850	4
AT3 LEF 4 9 18	400	950	4
AT3 LEF 4 10 18	400	1.050	4
AT3 LEF 4 11 18	400	1.150	4
AT3 LEF 4 12 18	400	1.250	4
AT3 LEF 4 13 18	400	1.350	4
AT3 LEF 4 14 18	400	1.450	4
AT3 LEF 4 15 18	400	1.550	4
AT3 LEF 4 16 18	400	1.650	4
AT3 LEF 4 17 18	400	1.750	4
AT3 LEF 4 18 18	400	1.850	4
AT3 LEF 4 19 18	400	1.950	4
AT3 LEF 4 20 18	400	2.050	4

AT3 LEF 5 6 18	500	650	4
AT3 LEF 5 7 18	500	750	4
AT3 LEF 5 8 18	500	850	4
AT3 LEF 5 9 18	500	950	4
AT3 LEF 5 10 18	500	1.050	4
AT3 LEF 5 11 18	500	1.150	4
AT3 LEF 5 12 18	500	1.250	4
AT3 LEF 5 13 18	500	1.350	4
AT3 LEF 5 14 18	500	1.450	4
AT3 LEF 5 15 18	500	1.550	4
AT3 LEF 5 16 18	500	1.650	4
AT3 LEF 5 17 18	500	1.750	4
AT3 LEF 5 18 18	500	1.850	4
AT3 LEF 5 19 18	500	1.950	4
AT3 LEF 5 20 18	500	2.050	4

Scaffalature in alluminio e ripiani in polipropilene

Kit *Gancera* realizzato in **LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO** e **MATERIALE PLASTICO ATOSSICO** conformi a norme N.F., completo di due piantane e due profili ovali.

Il Kit può essere completato da vari tipi di ganci in acciaio inox di diametri diversi o materiale plastico atossico. Fissaggio a parete con distanziatore.

Tipologia di ganci disponibili:

- **Gancio Ø 12 mm** in acciaio inox portata massima 120 Kg
- **Gancio Ø 7 mm** in acciaio inox portata massima 30 Kg
- **Gancio a corno** in materiale plastico atossico portata massima 120 Kg

Codice	H max struttura mm	H ovale "A" mm	H ovale "B" mm	Ingombro da centro piantana-centro piantana mm	Portata complessiva kit Kg
IM09.GP110	2.130	2.050	1.110	1.000	400
IM09.GP160				1.500	400

VERSIONE IN ALLUMINIO GRIGLIE IN POLIPROPILENE

Kit *scaffalatura lineare a 4 ripiani*, composto da due testate e quattro ripiani. Piedino regolabile.

Codice	Lunghezza mm	Profondità mm	Altezza mm	Numero ripiani	Codice	Lunghezza mm	Profondità mm	Altezza mm	Numero ripiani
IM92.PL41301	596	373	1.740	4	IM92.PL41415	1.872	475	1.740	4
IM92.PL41302	684	373	1.740	4	IM92.PL41416	1.960	475	1.740	4
IM92.PL41303	772	373	1.740	4	IM92.PL41417	2.048	475	1.740	4
IM92.PL41304	862	373	1.740	4	IM92.PL41418	2.136	475	1.740	4
IM92.PL41305	950	373	1.740	4	IM92.PL41419	2.224	475	1.740	4
IM92.PL41306	1.038	373	1.740	4	IM92.PL41420	2.314	475	1.740	4
IM92.PL41307	1.126	373	1.740	4	IM92.PL41421	2.404	475	1.740	4
IM92.PL41308	1.216	373	1.740	4	IM92.PL41422	2.492	475	1.740	4
IM92.PL41309	1.304	373	1.740	4	IM92.PL41423	2.580	475	1.740	4
IM92.PL41310	1.394	373	1.740	4	IM92.PL41424	2.670	475	1.740	4
IM92.PL41311	1.569	373	1.740	4	IM92.PL41425	2.760	475	1.740	4
IM92.PL41312	1.606	373	1.740	4	IM92.PL41426	2.845	475	1.740	4
IM92.PL41313	1.696	373	1.740	4	IM92.PL41427	2.935	475	1.740	4
IM92.PL41314	1.784	373	1.740	4	IM92.PL41428	3.110	475	1.740	4
IM92.PL41315	1.872	373	1.740	4	IM92.PL41501	596	577	1.740	4
IM92.PL41316	1.960	373	1.740	4	IM92.PL41502	684	577	1.740	4
IM92.PL41317	2.048	373	1.740	4	IM92.PL41503	772	577	1.740	4
IM92.PL41318	2.136	373	1.740	4	IM92.PL41504	862	577	1.740	4
IM92.PL41319	2.224	373	1.740	4	IM92.PL41505	950	577	1.740	4
IM92.PL41320	2.314	373	1.740	4	IM92.PL41506	1.038	577	1.740	4
IM92.PL41321	2.404	373	1.740	4	IM92.PL41507	1.126	577	1.740	4
IM92.PL41322	2.492	373	1.740	4	IM92.PL41508	1.216	577	1.740	4
IM92.PL41323	2.580	373	1.740	4	IM92.PL41509	1.304	577	1.740	4
IM92.PL41324	2.670	373	1.740	4	IM92.PL41510	1.394	577	1.740	4
IM92.PL41325	2.760	373	1.740	4	IM92.PL41511	1.569	577	1.740	4
IM92.PL41326	2.845	373	1.740	4	IM92.PL41512	1.606	577	1.740	4
IM92.PL41327	2.935	373	1.740	4	IM92.PL41513	1.696	577	1.740	4
IM92.PL41328	3.110	373	1.740	4	IM92.PL41514	1.784	577	1.740	4
IM92.PL41401	596	475	1.740	4	IM92.PL41515	1.872	577	1.740	4
IM92.PL41402	684	475	1.740	4	IM92.PL41516	1.960	577	1.740	4
IM92.PL41403	772	475	1.740	4	IM92.PL41517	2.048	577	1.740	4
IM92.PL41404	862	475	1.740	4	IM92.PL41518	2.136	577	1.740	4
IM92.PL41405	950	475	1.740	4	IM92.PL41519	2.224	577	1.740	4
IM92.PL41406	1.038	475	1.740	4	IM92.PL41520	2.314	577	1.740	4
IM92.PL41407	1.126	475	1.740	4	IM92.PL41521	2.404	577	1.740	4
IM92.PL41408	1.216	475	1.740	4	IM92.PL41522	2.492	577	1.740	4
IM92.PL41409	1.304	475	1.740	4	IM92.PL41523	2.580	577	1.740	4
IM92.PL41410	1.394	475	1.740	4	IM92.PL41524	2.670	577	1.740	4
IM92.PL41411	1.569	475	1.740	4	IM92.PL41525	2.760	577	1.740	4
IM92.PL41412	1.606	475	1.740	4	IM92.PL41526	2.845	577	1.740	4
IM92.PL41413	1.696	475	1.740	4	IM92.PL41527	2.935	577	1.740	4
IM92.PL41414	1.784	475	1.740	4	IM92.PL41528	3.110	577	1.740	4

Scaffalature in alluminio e ripiani in polipropilene



VERSIONE IN ALLUMINIO GRIGLIE IN POLIPROPILENE

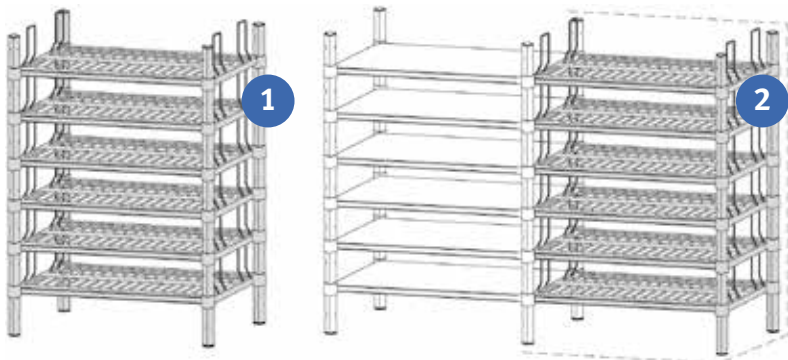
Kit scaffalatura angolare a 4 ripiani

Codice	Lunghezza mm	Profondità mm	Altezza mm	Numero ripiani
IM92.PA41301	578	373	1.740	4
IM92.PA41302	656	373	1.740	4
IM92.PA41303	744	373	1.740	4
IM92.PA41304	834	373	1.740	4
IM92.PA41305	922	373	1.740	4
IM92.PA41306	1.010	373	1.740	4
IM92.PA41307	1.098	373	1.740	4
IM92.PA41308	1.188	373	1.740	4
IM92.PA41309	1.276	373	1.740	4
IM92.PA41310	1.366	373	1.740	4
IM92.PA41311	1.541	373	1.740	4
IM92.PA41312	1.578	373	1.740	4
IM92.PA41313	1.668	373	1.740	4
IM92.PA41314	1.756	373	1.740	4
IM92.PA41315	1.844	373	1.740	4
IM92.PA41316	1.932	373	1.740	4
IM92.PA41317	2.020	373	1.740	4
IM92.PA41318	2.108	373	1.740	4
IM92.PA41319	2.196	373	1.740	4
IM92.PA41320	2.286	373	1.740	4
IM92.PA41321	2.376	373	1.740	4
IM92.PA41322	2.464	373	1.740	4
IM92.PA41323	2.552	373	1.740	4
IM92.PA41324	2.642	373	1.740	4
IM92.PA41325	2.732	373	1.740	4
IM92.PA41326	2.817	373	1.740	4
IM92.PA41327	2.907	373	1.740	4
IM92.PA41328	3.082	373	1.740	4
IM92.PA41401	568	475	1.740	4
IM92.PA41402	656	475	1.740	4
IM92.PA41403	744	475	1.740	4
IM92.PA41404	843	475	1.740	4
IM92.PA41405	922	475	1.740	4
IM92.PA41406	1.010	475	1.740	4
IM92.PA41407	1.098	475	1.740	4
IM92.PA41408	1.188	475	1.740	4
IM92.PA41409	1.276	475	1.740	4
IM92.PA41410	1.366	475	1.740	4
IM92.PA41411	1.541	475	1.740	4
IM92.PA41412	1.578	475	1.740	4
IM92.PA41413	1.668	475	1.740	4
IM92.PA41414	1.756	475	1.740	4

Codice	Lunghezza mm	Profondità mm	Altezza mm	Numero ripiani
IM92.PA41415	1.844	475	1.740	4
IM92.PA41416	1.932	475	1.740	4
IM92.PA41417	2.020	475	1.740	4
IM92.PA41418	2.108	475	1.740	4
IM92.PA41419	2.196	475	1.740	4
IM92.PA41420	2.286	475	1.740	4
IM92.PA41421	2.376	475	1.740	4
IM92.PA41422	2.464	475	1.740	4
IM92.PA41423	2.552	475	1.740	4
IM92.PA41424	2.642	475	1.740	4
IM92.PA41425	2.732	475	1.740	4
IM92.PA41426	2.817	475	1.740	4
IM92.PA41427	2.907	475	1.740	4
IM92.PA41428	3.082	475	1.740	4
IM92.PA41501	568	577	1.740	4
IM92.PA41502	656	577	1.740	4
IM92.PA41503	744	577	1.740	4
IM92.PA41504	834	577	1.740	4
IM92.PA41505	911	577	1.740	4
IM92.PA41506	1.010	577	1.740	4
IM92.PA41507	1.098	577	1.740	4
IM92.PA41508	1.188	577	1.740	4
IM92.PA41509	1.276	577	1.740	4
IM92.PA41510	1.366	577	1.740	4
IM92.PA41511	1.541	577	1.740	4
IM92.PA41512	1.578	577	1.740	4
IM92.PA41513	1.668	577	1.740	4
IM92.PA41514	1.756	577	1.740	4
IM92.PA41515	1.844	577	1.740	4
IM92.PA41516	1.932	577	1.740	4
IM92.PA41517	2.020	577	1.740	4
IM92.PA41518	2.108	577	1.740	4
IM92.PA41519	2.196	577	1.740	4
IM92.PA41520	2.286	577	1.740	4
IM92.PA41521	2.376	577	1.740	4
IM92.PA41522	2.464	577	1.740	4
IM92.PA41523	2.552	577	1.740	4
IM92.PA41524	2.642	577	1.740	4
IM92.PA41525	2.732	577	1.740	4
IM92.PA41526	2.817	577	1.740	4
IM92.PA41527	2.907	577	1.740	4
IM92.PA41528	3.082	577	1.740	4

Scaffalature in acciaio inox con supporti laterali per bottiglie di vino

H 1.800 ENO LINE SUPPORTI ACCIAIO INOX



Struttura in **ACCIAIO INOX 18/10**.

Elemento base ed elemento componibile diritto a 6 ripiani completi di supporti laterali in **FILO D'ACCIAIO INOX** per bottiglie di vino.



1 ELEMENTO BASE

Codice	Passo [tipo vino]	Profondità mm	L mm
AT1LSV30818	vino bianco/rosso	300	800
AT1LSV31018	vino bianco/rosso	300	1.000
AT1LSV31218	vino bianco/rosso	300	1.200
AT1LSV31418	vino bianco/rosso	300	1.400
AT1LSV60818	vino bianco/rosso	600	800
AT1LSV61018	vino bianco/rosso	600	1.000
AT1LSV61218	vino bianco/rosso	600	1.200
AT1LSV61418	vino bianco/rosso	600	1.400
AT1LSS30818	spumante/champagne	300	800
AT1LSS31018	spumante/champagne	300	1.000
AT1LSS31218	spumante/champagne	300	1.200
AT1LSS31418	spumante/champagne	300	1.400
AT1LSS60818	spumante/champagne	600	800
AT1LSS61018	spumante/champagne	600	1.000
AT1LSS61218	spumante/champagne	600	1.200
AT1LSS61418	spumante/champagne	600	1.400

2 ELEMENTO COMPONIBILE DIRITTO

Codice	Passo [tipo vino]	Profondità mm	L mm
AT1LEV30818	vino bianco/rosso	300	800
AT1LEV31018	vino bianco/rosso	300	1.000
AT1LEV31218	vino bianco/rosso	300	1.200
AT1LEV31418	vino bianco/rosso	300	1.400
AT1LEV60818	vino bianco/rosso	600	800
AT1LEV61018	vino bianco/rosso	600	1.000
AT1LEV61218	vino bianco/rosso	600	1.200
AT1LEV61418	vino bianco/rosso	600	1.400
AT1LES30818	spumante/champagne	300	800
AT1LES31018	spumante/champagne	300	1.000
AT1LES31218	spumante/champagne	300	1.200
AT1LES31418	spumante/champagne	300	1.400
AT1LES60818	spumante/champagne	600	800
AT1LES61018	spumante/champagne	600	1.000
AT1LES61218	spumante/champagne	600	1.200
AT1LES61418	spumante/champagne	600	1.400



CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY



Codice	Descrizione	Capacità di carico Kg	L x P x H mm
BLCBU184272580	Unità base scaffale Camshelwing Basics	1.000	1 070 x 460 x 1.830
BLCBU1842872580	Unità base Cambro Serie Basics <i>(non disponibile)</i>	1.000	1.220 x 460 x 1.830
BLCBU185472580	Unità base Cambro Serie Basics	800	1.380 x 460 x 1.830
BLCBU186072580	Unità base Cambro Basics	800	1.530 x 460 x 1.830