



**aspes**



## Tavoli refrigerati



## Armadi refrigerati



## Abbattitori di temperatura





Tavoli refrigerati  
Banchi pizza



Armadi refrigerati



Abbattitori di  
temperatura

## Tavoli refrigerati



• <b>Tavoli refrigerati Serie 600</b>	<b>38-39</b>
– Tavoli refrigerati	40
– Tavoli refrigerati per gruppo remoto	41
– Tavoli refrigerati con lavello	42
– Tavoli con porte a vetro	43
– Tavoli conservatori	44
• <b>Tavoli Gastronorm Serie 700</b>	
– Tavoli refrigerati Gastronorm GN 1/1	45
– Tavoli refrigerati Gastronorm GN 1/1 per gruppo remoto	46
– Tavoli refrigerati Gastronorm GN 1/1 con lavello	47
– Tavoli refrigerati Gastronorm GN 1/1 con porte a vetro	48
– Tavoli refrigerati Gastronorm GN 1/1 conservatori	49
• <b>Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini</b>	<b>50</b>
• <b>Tavoli refrigerati per saladette</b>	<b>51</b>
• <b>Tavoli refrigerati Euronorm Serie 800 con griglie 400 x 600</b>	<b>52</b>
• <b>Tavoli refrigerati Euronorm Serie 800 per preparazione pizza</b>	<b>53</b>
• <b>Tavoli refrigerati Euronorm Serie 800 per preparazione pizza completi di vetrina</b>	<b>54</b>
• <b>Vetrine refrigerate per alimenti (bacinelli GN)</b>	<b>55</b>
• <b>Vetrine per Sushi</b>	<b>55</b>
• <b>Accessori per tavoli refrigerati. Accessori</b>	<b>56 - 57</b>



I tavoli refrigerati Aspes offrono al professionista una serie di soluzioni funzionali per il lavoro quotidiano. Si tratta di prodotti in grado di risolvere problemi come lo spazio ridotto, la sicurezza alimentare e la necessità di una produzione costante e ininterrotta. Tutti i tavoli offrono varie opzioni come cassetti o porte in vetro, di dimensioni snack o Gastronorm, varie lunghezze di armadio a seconda dell'impiego, ecc.

Set completo di soluzioni pensate per la fornitura di un prodotto affidabile e versatile, che rispetta l'ambiente e ad alto rendimento. In qualità di produttori possiamo offrire opzioni quali serrature, cassetti di dimensioni varie, unità di condensazione remote, superfici realizzati con materiali sanitari spessi 50 mm, gruppo lato opposto, frequenza da 60 Hz, ecc.

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

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

*A whole set of solutions designed to provide a reliable and versatile product, which is environmentally friendly and great value for money. As a manufacturer we can offer options as lock for doors, different drawer dimensions, remote condensing units, worktop with sanitary backsplash of 50 mm, opposite group side, frequency 60Hz, etc.*

### SUPERFICIE TAVOLO

Realizzato in acciaio inossidabile,  
frontale piano alto 50 mm.

#### COUNTERTOP

Made of stainless steel, 50 mm high.

Porte realizzate in acciaio  
inossidabile, rinforzate con spesso  
isolamento termico.

Guarnizioni della camera di  
isolamento facili da sostituire.

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

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

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

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

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

#### STAINLESS STEEL FEET

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

### MASSIMO ISOLAMENTO

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

#### GREAT INSULATION

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



La gamma di recipienti refrigerati offre soluzioni personalizzate per qualsiasi necessità:

*The range of refrigerated counters offers individual solutions for every need:*



Tavolo con ripiano di granito ed espositore di ingredienti.

*Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.*



Tavoli refrigerati con tre cassetti.

*Refrigerated counters with three drawers.*



Tavoli refrigerati con porte in vetro.

*Refrigerated counters with glass doors.*



Tavolo con compartimenti che accolgono recipienti GN.

*Table equipped with a removable hygienic polyethylene board.*

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

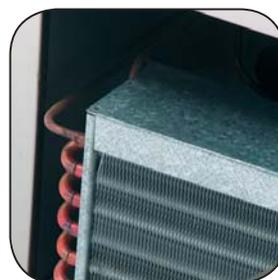
*The finishing details on the front edge of the countertop and the 100 mm splashback make refrigerated counters ergonomic and safe for professionals in the hospitality sector.*

### CONTROLLO DI TEMPERATURA

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

#### TEMPERATURE CONTROL

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



### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

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

#### CONDENSING UNIT

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

### PULIZIA GARANTITA

La superficie interna dei tavoli refrigerati è totalmente levigata e tutti gli spigoli interni hanno una curvatura ad ampio raggio che agevola e garantisce la pulizia.

### GUARANTEED CLEANING

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



TSP-200



TSP-150



TSP-250

## TAVOLI REFRIGERATI

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante R-134A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## REFRIGERATED COUNTERS

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134A Refrigerant, CFC – Free.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TSP-150	173111100000	2	350	255	1492 x 600 x 850	-
TSP-200	173111200000	3	396	395	2017 x 600 x 850	-
TSP-250	173111300000	4	615	535	2542 x 600 x 850	-



TSP-117 R

### TAVOLI REFRIGERATI PER GRUPPO REMOTO

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Gruppo frigorifero, valvola o capillare, vaschetta condensa, non in dotazione.
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO)

- Queste unità sono composte da compressore, condensatore, ventilatore, filtro disidratatore e tubo capillare.
- Il carico di liquido refrigerante non è compreso.
- Le unità sono equivalenti a quelle montate nei tavoli con gruppo frigorifero incorporato, e sono valide per offrire un rendimento simile fino a una distanza remota di 3-4 m, a patto che alla distanza dal tavolo al gruppo non ci siano angoli, o non si trovino allo stesso livello.
- I condotti non sono compresi nel prezzo.
- Refrigerante R-134A, privo di CFC.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

### REFRIGERATED COUNTERS WITH PRE-INSTALLATION FOR REMOTE UNIT

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Remote unit condenser not supplied.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- These remote units are composed of compressor, condenser, fan, filter and capillar.
- The load of liquid refrigerant is not understood.
- These are equivalent to those mounted in the tables with built-in refrigerator group, and are valid to offer a similar performance to a remote distance of 3-4 m, provided that the distance from the table to the group without corners, or not are at the same level.
- The tubes for connection aren't included in the price.
- R-134A Refrigerant, CFC – Free.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TSP-117 R	1731111101000	2	290	1192 x 600 x 850	-
TSP-169 R	1731111201000	3	452	1717 x 600 x 850	-



TSP-250 V



Tavolo con lavello.  
Counter with sink.



TSP-150 V



TSP-200 V

### TAVOLI REFRIGERATI CON LAVELLO

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Il ripiano superiore è munita di lavandino da 340 x 340 x 200 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motore compressore, con ventilazione.
- Refrigerante R-134A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED COUNTERS WITH SINK

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- The top is fitted with a 340 x 340 x 200 mm sink.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A, CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TSP-150 V	1731111110000	2	350	255	1492 x 600 x 850	-
TSP-200 V	1731111210000	3	396	395	2017 x 600 x 850	-
TSP-250 V		4	615	535	2542 x 600 x 850	-



TSP-150 PC

### TAVOLI REFRIGERATI CON PORTE E VETRO

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante R-134A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED COUNTERS WITH GLASS DOORS

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A Refrigerant, CFC – Free.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Shelf Provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TSP-150 PC	1731111100013	2	368	255	1492 x 600 x 850	-
TSP-200 PC	1731111200013	3	414	395	2017 x 600 x 850	-



TSN-200



TSN-150

### TAVOLI CONSERVATORI

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento per prevenire l'accumulo di ghiaccio.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-404 A, privo di CFC.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Gamma di temperatura: da -18 °C a -22 °C.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### FREEZER COUNTERS

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-404 A CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- Temperature range: from -18 °C to -22 °C.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TSN-150	173121100000	2	880	255	1492 x 600 x 850	-
TSN-200	173121200000	3	880	395	2017 x 600 x 850	-



TGP-180



TGP-135



TGP-225

#### TAVOLI REFRIGERATI GASTRONORM SERIE GN 1/1

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motore compressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 set di guide per porta.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### GASTRONORM REFRIGERATED COUNTER GN 1/1 SERIES

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A Ecologic Refrigerant, CFC – Free.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guide per door.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TGP-135	173311000000	2	350	290	1342 x 700 x 850	-
TGP-180	173312000000	3	396	452	1792 x 700 x 850	-
TGP-225	173313000000	4	615	615	2242 x 700 x 850	-



TGP-102 R

### TAVOLI REFRIGERATI PER GRUPPO REMOTO

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Gruppo frigorifero, valvola o capillare, vaschetta condensa, non in dotazione.
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO)

- Queste unità sono composte da compressore, condensatore, ventilatore, filtro disidratatore e tubo capillare.
- Il carico di liquido refrigerante non è compreso.
- Le unità sono equivalenti a quelle montate nei tavoli con gruppo frigorifero incorporato, e sono valide per offrire un rendimento simile fino a una distanza remota di 3-4 m, a patto che alla distanza dal tavolo al gruppo non ci siano angoli, o non si trovino allo stesso livello.
- I condotti non sono compresi nel prezzo.
- Refrigerante R-134, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

### REFRIGERATED COUNTERS WITH PRE-INSTALLATION FOR REMOTE UNIT

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Remote unit condenser not supplied.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

- These remote units are composed of compressor, condenser, fan, filter and capillar.
- The load of liquid refrigerant is not understood.
- These are equivalent to those mounted in the tables with built-in refrigerator group, and are valid to offer a similar performance to a remote distance of 3-4 m, provided that the distance from the table to the group without corners, or not are at the same level.
- The tubes for connection aren't included in the price.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TGP-102 R	1731311001000	2	290	1042 x 700 x 850	-
TGP-147 R	1731312001000	3	452	1492 x 700 x 850	-
TGP-192 R	173113001000	4	615	1942 x 700 x 850	-



TGP-225 V



Tavolo con lavello.  
Counter with sink.



TGP-135 V



TGP-180 V

## TAVOLI REFRIGERATI GASTRONORM CON LAVELLO SERIE GN 1/1

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 340 x 340 x 200 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 set di guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## GASTRONORM REFRIGERATED COUNTERS WITH SINK GN 1/1 SERIES

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- The top is fitted with a 340 x 340 x 200 mm sink.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guide per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TGP-135 V	1731311030000	2	350	290	1342 x 700 x 850	-
TGP-180 V	1731312030000	3	396	452	1792 x 700 x 850	-
TGP-225 V		4	615	615	2242 x 700 x 850	-



TGP-135 PC

### TAVOLI REFRIGERATI CON PORTE E VETRO

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante R-134A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a +8 °C.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED COUNTERS WITH GLASS DOORS

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A Refrigerant, CFC – Free.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -2 °C to +8 °C.
- Shelf Provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TGP-135 PC	1731311000013	2	368	290	1350 x 700 x 850	-
TGP-180 PC	1731312000013	3	414	452	1800 x 700 x 850	-



TGN-180



TGN-135

## TAVOLI CONSERVATORI

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento per prevenire l'accumulo di ghiaccio.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motore compressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-404 A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Gamma di temperatura: da -18 °C a -22°C.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 set di guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## GASTRONORM FREEZER COUNTERS

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-404 A CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Temperature range: -18 °C to -22 °C.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guide per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TGN-135	173321000000	2	880	299	1342 x 700 x 850	-
TGN-180	173322000000	3	880	425	1792 x 700 x 850	-



## Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini Refrigerated tables for salads, pizza and sandwiches



ETS-100 SP



ETS-100



ETS-100 G



Piano del tavolo che accoglie recipienti GN.

*Countertop that accommodates GN containers.*



Tavolo con ripiano di granito ed espositore di ingredienti.

*Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.*

### TAVOLI REFRIGERATI PER INSALATE, PIZZE E PANINI

- Realizzati in acciaio inossidabile.
- Sistema di ventilazione nell'armadio di immagazzinaggio.
- Gamma di temperatura: da -2 °C a 8 °C
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Unità di refrigerazione montata sul fondo.
- Isolamento termico con parete termica in poliuretano iniettata ad alta pressione, spessore di 60 mm, densità 40 kg/m<sup>3</sup>, privo di CFC.
- Porte auto-chiudente.
- Sbrinamento automatico.
- Munito di 1 coppia di guide scorrevoli e una mensola a griglia, di dimensioni eguali a quelle del recipiente GN 1/1, per scomparto porta.
- Le mensole sono regolabili in altezza.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Tavolo refrigerato con pianale.

#### Modello ETS-100 SP:

- pianale in acciaio inossidabile senza paraspruzzi.
- Tavolo refrigerato per insalata con coperchio battente.

#### Modello ETS-100:

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

#### Modello ETS-100 G:

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

### REFRIGERATED TABLES FOR SALADS, PIZZA AND SANDWICHES

- Stainless steel construction.
- Forced air circulation system in the storage cabinet.
- Temperature range: -2 °C to 8 °C.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Bottom-mounted refrigerating unit.
- Polyurethane wall thermal insulation injected at high pressure, 60 mm thick, density 40 kg/m<sup>3</sup>, CFC-free.
- Self-closing door.
- Automatic defrosting.
- Provided with 1 couple of sliding guides and one grid shelf, with dimensions equal to those of the GN 1/1 container, per door compartment.
- Shelves are height-adjustable.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Refrigerated table with flat worktop.

#### Model ETS-100 SP:

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

#### Model ETS-100:

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

#### Model ETS-100 G:

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

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
ETS-100 SP		2	368	200	906 x 700 x 894	-
ETS-100		2	368	200	906 x 700 x 894	-
ETS-100 G		2	368	200	906 x 700 x 894	-



MEPA-135

### TAVOLI REFRIGERATI PER SALADETTE

- Pianale del bancone in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Drenaggio interno della cella.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo di temperatura elettronico e display.
- Temperatura: da -2 °C a +8 °C
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### Modelli MEPA:

- Alloggiamento su pianale per recipienti GN (recipienti non inclusi).
- Coperchio in acciaio inossidabile (con blocco in posizione di apertura).
- Porte con dispositivo di blocco automatico e blocco di apertura.

### REFRIGERATED TABLES FOR SALADS

- Countertop in stainless steel
- Internal body made in stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves of plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A, CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Drain inside the chamber.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- Electronic temperature control and display.
- Temperature of -2 °C to +8 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### Models MEPA:

- Housing on tabletop for GN containers (containers not included).
- Stainless steel cover (with fixed opening position).
- Doors with automatic locking device and fixed opening.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MEPA-135	1731511000000	2	345	300	1342 x 700 x 850	-
MEPA-180	1731512000000	3	532	500	1792 x 700 x 850	-



TGP-200



TGP-150



TGP-250

### TAVOLI REFRIGERATI EURONORM

- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Temperatura: da -2 °C a +8 °C
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 set di guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### EURONORM REFRIGERATED TABLES

- Compact design fully injected in stainless steel exterior panels.
- Internal body made in stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Plasticized wire interior shelves, partially removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- Temperature of -2 °C to +8 °C.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guide per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
TGP-150	1731411000000	2	368	404	1492 x 800 x 850	-
TGP-200	1731412000000	3	414	628	2017 x 800 x 850	-
TGP-250	1731413000000	4	575	851	2542 x 800 x 850	-



MMZA-200



Pianale e paraspruzzi sanitario in granito nero.  
Countertop and sanitary splash back in granite.



MMZA-200 7C

## TAVOLI REFRIGERATI EURONORM PER PREPARAZIONE PIZZA

- La composizione completa dei tavoli viene realizzata con un set composto di:
  - Tavoli refrigerati nella parte inferiore (modelli su questa pagina).
  - Espositore di ingredienti refrigerato sulla superficie (modelli alla pagina seguente).
- Nella versione standard, il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Temperatura: da -2 °C a +8 °C
- Standard: 1 griglia 400x600 mm per porte.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA PREPARATION

- The complete composition of the tables is made up of a set consisting of:
  - Refrigerated tables at the bottom (models on this page).
  - Refrigerated ingredient exhibitor on the top (models on the following page).
- As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
- Compact design fully injected in stainless steel exterior panels.
- Internal body made in stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Plasticized wire interior shelves, partially removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- R-134 A CFC – Free Ecologic Refrigerant.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- Temperature of -2 °C to +8 °C.
- Standard: 1 rack 400x600 mm per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	N° cassetti neutri containers	Potenza Power (W)	Capacità Capacity (liters)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MMZA-150	1731611000000	2	0	368	404	1492 x 800 x 850	-
MMZA-200	1731611100000	3	0	414	606	2017 x 800 x 850	-
MMZA-200 7C	1731611070000	2	7	368	404	2017 x 800 x 850	-
MMZA-255	1731611200000	4	0	500	684	2542 x 800 x 850	-
MMZA-255 7C	1731611170000	3	7	414	606	2542 x 800 x 850	-



**BANCHI PIZZA REFRIGERATI EURONORM PER PREPARAZIONE PIZZA COMPLETI DI VETRINA**

REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA PREPARATION WITH REFRIGERATED DISPLAY



MMZA-150 + MIA 154

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MMZA-150 + MIA-154	1731611000000 + 1731631040000	1492 x 800 x 1550	-



MMZA-200 + MIA 204

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MMZA-200 + MIA-204	1731611100000 + 1731632040000	2017 x 800 x 1550	-



MMZA-200 7C + MIA 204

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MMZA-200 7C + MIA-204	1731611070000 + 1731632040000	2017 x 800 x 1550	-



MMZA-255 + MIA 254

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MMZA-255 + MIA-254	1731611200000 + 1731633040000	2542 x 800 x 15550	-



MMZA-255 7C + MIA 254

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MMZA-255 7C + MIA-254	1731611170000 + 1731633040000	2542 x 800 x 15550	-



MIA CX 200



MIA 200

### VETRINE REFRIGERATE PER CONDIMENTI (BACINELLE GN)

- Interni ed esterni in acciaio inossidabile.
- Disponibile: modelli con vetro e con coperchio in acciaio inossidabile mod. CX.
- Modelli adattati per alloggiare bacinelle GN fino a 150 mm di profondità.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Unità refrigerata incorporata.
- Interruttore luce start-stop.
- Raffreddamento statico.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Controllo di alta categoria con display di temperatura digitale.
- Temperatura: da +2 °C a +8 °C
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED DISPLAY FOR FOODSTUFFS (COLD TRAYS)

- Interior and exterior made in stainless steel.
- Available: glazed models, CX models with stainless steel lid.
- Models adapted to hold GN pans up to 150 mm deep.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Refrigerating unit built-in.
- Interior lighting with protection.
- Start-stop light switch.
- Cold plate cooling.
- R-134 ACFC – Free Ecologic Refrigerant.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Drain provided.
- Temperature from +2 °C to +8 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	GN Bacinelle containers	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
MIA-154 CX	1731651040000	6 x GN 1/3	1492 x 336 x 270	-
MIA-204 CX	1731652040000	9 x GN 1/3	2017 x 336 x 270	-
MIA-254 CX	1731653040000	12 x GN 1/3	2542 x 336 x 270	-
MIA-150	1731631000000	6 x GN 1/4	1494 x 336 x 435	-
MIA-154	1731631040000	6 x GN 1/3	1492 x 396 x 435	-
MIA-200	1731632000000	9 x GN 1/4	2017 x 336 x 435	-
MIA-204	1731632040000	9 x GN 1/3	2017 x 396 x 435	-
MIA-250	1731633000000	12 x GN 1/4	2542 x 336 x 435	-
MIA-254	1731633040000	12 x GN 1/3	2542 x 396 x 435	-



VTP-139 C SUSHI



VTP-175 C SUSHI

### ESPOSITORI PER SUSHI

- Ripiano di fondo in acciaio inossidabile perforato e pronto per la collocazione di piatti di sushi.
- Include drenaggio di pulizia di emergenza per acqua di scarico.
- Raffreddamento statico con doppio sistema di evaporazione.
- Temperatura di esercizio di -1°C/2°C.
- Copertura esterna in profilato di alluminio anodizzato.
- Porte scorrevoli in vetro.
- Lateralini in metacrilato.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato. Gas refrigerante R-134 A
- Sistema di controllo elettronico e digitale della temperatura e dello sbrinamento.

### SUSHI DISPLAYS

- Integrated stainless steel base tray, perforated and ready for placing sushi plates on top.
- Include an emergency cleaning drain for waste water.
- Static cooling with a double evaporation system.
- Working temperature of -1°C/2°C.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Sliding glass doors.
- Methacrylate sides.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser. R-134a refrigerant.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.

Modello Model	Reference	Temperatura di esercizio Working Temperature	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	GN Bacinelle containers	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
VTP-139 C SUSHI	19020961	-1°C / +2°C	237	257	6	1395 x 400 x 250	-
VTP-175 C SUSHI		-1°C / +2°C	237	257	8	1750 x 400 x 250	-



## ACCESSORI IN OPZIONE

- Cassetti in acciaio inossidabile
- Dimensioni: Larghezza 372 x Profondità 470 mm; 1/3: altezza 100 mm; 1/2: altezza 190 mm.
- Nota: La cassetteria situata vicino al compressore o pannello comandi e sempre di tipo 1/2 + 1/2.
- In questo caso il cassetto superiore ha un'altezza utile inferiore per via della posizione dell'evaporatore.

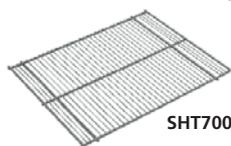
## OPTIONAL ACCESSORIES

- Trays in stainless steel
- Dimensions: 372 x Depth 470 mm Long, 1/3: height 100 mm, 1/2: height 190 mm.
- Note: The chest of drawers located near the compressor or the control panel and always in 1/2 + 1/2.
- In this case the upper drawer has a height less useful because of the location of the evaporator.

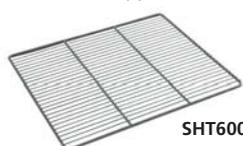
Modello Model	Codice Reference	Tipo di tavolo Counter type	Posizioni cassetti Drawer position	Prezzo Price €
Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2)	148911104000	Snack		-
Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Destro	148911104005	Snack		-
Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Sinistro	148911104010	Snack		-
Kit 3 cassetti (1/3 + 1/3 + 1/3)	148911106000	Snack		-
Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2)	148911204000	Gastronorm		-
Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Destro	148911204005	Gastronorm		-
Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Sinistro	148911204010	Gastronorm		-
Kit 3 cassetti (1/3 + 1/3 + 1/3)	148911206000	Gastronorm		-

Versione Version	Caratteristiche Characteristics	Prezzo Price €
Pannello posteriore AISI-304	Larghezza < 1,45 m	-
	1,45 < Larghezza < 1,95 m	-
	1,95 < Larghezza < 2,45 m	-
Sconto per tavolo senza piano	Larghezza < 2,45 m	-
	Larghezza < 1,45 m	-
	1,45 < Larghezza < 1,95 m	-
	1,95 < Larghezza < 2,45 m	-
	Larghezza < 2,45 m	-
Gruppo a sinistra	Montato in fabbrica per tavoli modelli profondità 600 e 700	-
Piano senza alzata	Montato in fabbrica stesso prezzo che con alzata	-

N.B: Per ricavare il prezzo da sottrarre si applica lo sconto riservato al presente prezzo di listino e si sottrae alla macchina il prezzo ricavato



SHT700



SHT600C

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description	Prezzo Price €
SHT600C	6027010078	405 x 525	Serie 600	TSP, TSN	Griglie centrale	-
SHT600S	6027010079	405 x 460	Serie 600	TSP, TSN	Griglie laterale	-
SHT700	6027010003	530 x 325	Serie 700	TGP, TGN	Griglie Gastronorm GN 1/1	-
SHT800P	6027010005	400 x 600	Tavoli per pizza	MMZA	Griglie per tavoli di pizza	-



SGT600

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description	Prezzo Price €
SGT600	6033050007	-	Guide cassetti 600	TSP, TSN	Coppia di guide	-
SGT700	6033050006	-	Guide cassetti 700	TGP, TGN	Coppia di guide	-
SGT700ETS	M10905P0020	562	Tavoli GN 1/1	TGP, ETS	Coppia di guide	-
SGT800P	M10905P0037	649	Tavoli EU pizza	MMZA	Coppia di guide	-
	6003010079	400 x 600	Tavoli pizza	MMZA	Bacinella PVC per cassetti neutri pizza	-



## BACINELLE

### GASTRONORM CONTAINERS



14102-15

Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Descrizione Description	Altezza Height (mm)	Prezzo Price €
14102-15	530 x 325	GN 1/1	15	-
14105-15	320 x 265	GN 1/2	15	-
14107-15	325 x 180	GN 1/3	15	-
14108-15	265 x 160	GN 1/4	15	-
14109-15	176 x 160	GN 1/6	15	-
14110-10	176 x 110	GN 1/9	10	-
14409-01	Divisorio per bacinelle 325 mm			-

## COPERCHI

### GASTRONORM LIDS



14502-00

Codice Reference	Descrizione Description	Prezzo Price €
14502-00	GN 1/1	-
14505-00	GN 1/2	-
14507-00	GN 1/3	-
14508-00	GN 1/4	-
14509-00	GN 1/6	-
14510-00	GN 1/9	-



**aspes**



## Armadi refrigerati



• <b>Armadi refrigerati Snack</b>	<b>60-67</b>
– Armadi refrigerati Snack (600 lt)	62
– Armadi refrigerati Snack (1200 lt)	63
– Armadi espositori refrigerati Snack	64
– Armadi congelatori Snack	65
– Armadi refrigerati Snack con scomparto congelamento	66
– Armadi misto Snack (frigorifero + congelatore)	67
• <b>Armadi refrigerati Gastronorm GN 2/1</b>	
– Armadi refrigerati Gastronorm (700 lt)	68
– Armadi refrigerati Gastronorm (1400 lt)	69
– Armadi espositori refrigerati Gastronorm	70
– Armadi congelatori Gastronorm	71
– Armadi refrigerati doppia temperatura Gastronorm	72
– Armadi refrigerati con scomparto congelamento Gastronorm	73
– Armadi misto Gastronorm (frigorifero + congelatore)	74
– Armadi refrigerati pasticceria Gastronorm	75
– Armadi refrigerati pasticceria Gastronorm (frigorifero + pasticceria)	76
– Armadi refrigerati per pesce	77
• <b>Accessori per armadi refrigerati</b>	<b>78</b>



## Armadi refrigerati. Refrigerated cabinets

Gli armadi refrigerati Aspes offrono una vasta gamma di soluzioni funzionali per i professionisti del catering e rispondono alle varie necessità di congelamento e conservazione degli alimenti. Tutta la gamma di armadi frigorifero e congelatori viene prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità e include un'ampia varietà di caratteristiche, quali ante grandi e piccole, porte a vetri per gli armadi espositori, modelli a doppia temperatura, scomparti di congelamento separati. Tutto l'insieme di finiture e dettagli garantiscono un immagazzinaggio degli alimenti di elevata qualità, facilità di pulizia e apparecchiature dalla vita utile prolungata a favore delle industrie del catering. In qualità di produttori, possiamo offrire opzioni quali serrature porte, frequenza di 60Hz, ecc.

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



### EVAPORAZIONE CONDENSA

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

### EVAPORATOR

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

### CONVENIENZA QUOTIDIANA

I modelli della serie Gastronorm sono dotati di griglie interne che permettono di collocare e regolare le mensole ad altezze differenti, senza la necessità di dover ricorrere a guide supplementari.

#### EVERYDAY CONVENIENCE

*Gastronorm range models have an inside rack, which allows to place and adjust the shelves at different heights, without the need to use additional guide rails.*



Distanza tra le mensole regolabile. Mensole realizzate in acciaio rivestito di plastica. Tutte le porte sono munite di maniglie incorporate in acciaio inossidabile.

*Adjustable distance between the shelves. Shelves made of plastic-coated steel. All the doors have built-in stainless steel handles.*

Nella serie GASTRONORM, i vari modelli montano un sistema di guide a binario, di facile installazione nell'armadio, che previene il rischio di ribaltamento delle bacinelle o dei cassetti durante l'estrazione. Sono ideati per bacinelle alimentari GN 2/1 o 2 x GN 1/1.

*The models in the GASTRONORM range use a guiding rail system, which is easy to place in the cabinet and eliminates the risk of tipping over of the shelves or trays when being removed. They are suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.*

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

#### STAINLESS STEEL FEET

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





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

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



### CONTROLLO DI TEMPERATURA

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

### TEMPERATURE CONTROL

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

### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

Gli armadi sono dotati di unità di raffreddamento potenti provviste di motocompressori che utilizzano gas refrigeranti R-134 ed R-404 A, in linea con le direttive di tutela ambientale CE.

### CONDENSING UNIT

*The cabinets are equipped with powerful cooling units which have sealed compressors using R-134 A and R-404 A refrigerating gases, which comply with environmental EC guidelines.*

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

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

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

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

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

*The refrigerated cabinet range offers solutions for every individual need:*



armadi misti con frigorifero indipendente e scomparto di congelamento.

*Mixed cabinets with separate refrigerator and freezer compartment.*



Armadi per pasticceria.

*Pastry cabinets.*



Armadi vetrina con porte in vetro.

*Display cabinets with glass doors.*



Armadi Snack.

*Snack cabinets.*



ASP-701



ASP-702

### ARMADI REFRIGERATI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Griglia fornite: 3 griglie per armadio.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Shelves provided: 3 shelves per cabinet.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

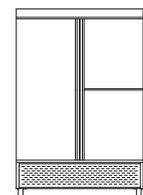
Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
ASP-701	172221100000	1	600	368	300	693 x 726 x 2067	-
ASP-702	172221110000	2 x 1/2	600	368	300	693 x 726 x 2067	-



ASP-1402



ASP-1404



ASP-1403

## ARMADI REFRIGERATI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Griglia fornite: 3 griglie per armadio.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## REFRIGERATED CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Shelves provided: 3 shelves per cabinet.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
ASP-1402	1722211200000	2	1200	575	500	1388 x 726 x 2067	-
ASP-1403	1722211300000	2 x 1/2 + 1	1200	575	500	1388 x 726 x 2067	-
ASP-1404	1722211400000	4 x 1/2	1200	575	500	1388 x 726 x 2067	-



**AVP-701**



**AVP-1402**

### ARMADI ESPOSITORI REFRIGERATI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in doppio vetro con illuminazione interna (opzionale) e maniglie di acciaio inossidabile incorporate.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Griglia fornite: 3 griglie per armadio.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED DISPLAY CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Double-layered glass doors with interior lighting (option) and built-in stainless steel handles.
- Doors equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Plasticized wire interior shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Shelves provided: 3 shelves per cabinet.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

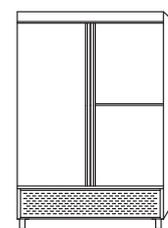
Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AVP-701	1722111100000	1	600	368	300	693 x 726 x 2067	-
AVP-1402	1722111200000	2	1200	575	500	1388 x 726 x 2067	-



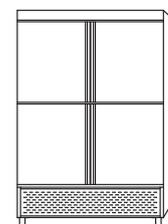
ASN-701



ASN-1402



ASN-1403



ASN-1404

## ARMADI CONGELATORI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-404 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -18 °C a -22°C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Griglia fornite: 3 griglie per armadio.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## FREEZER CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized wire interior shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-404 A ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Working temperature of -18 °C to -22 °C at +42 °C room temperature.
- Shelves provided: 3 shelves per cabinet.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
ASN-701	1722212000000	1	600	690	438	693 x 726 x 2067	-
ASN-702	1722212100000	2 x 1/2	600	690	438	693 x 726 x 2067	-
ASN-1402	1722212200000	2	1200	1012	1085	1388 x 726 x 2067	-
ASN-1403	1722212300000	1 + 2 x 1/2	1200	1012	1085	1388 x 726 x 2067	-
ASN-1404	1722212400000	4 x 1/2	1200	1012	1085	1388 x 726 x 2067	-



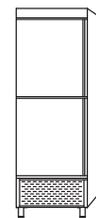
**2T**  
DUAL  
TEMPERATURE

AS-1403 C



**2T**  
DUAL  
TEMPERATURE

AS-1404 C



AS-702 C

### ARMADI REFRIGERATI CON SCOMPARTO CONGELAMENTO

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Tutti i modelli sono provvisti di sportello per scomparto di congelamento separato.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Griglia fornite: 3 griglie per armadio.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### SCOMPARTO CONGELAMENTO:

- Dotazione: 3 vasche in PVC.
- Compressore ermetico, ventilato, asportabile.
- Temperatura di esercizio: da -18 °C a -22 °C
- Capacità: 300 litri.
- Potenza elettrica: 575 W.
- Potenza di refrigerazione: 348 W.

### REFRIGERATED CABINETS WITH FROZEN COMPARTMENT

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized wire interior shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Shelves provided: 3 shelves per cabinet.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### FROZEN COMPARTMENT:

- Equipment: 3 containers in PVC.
- Removable, ventilated airtight compressor.
- Operating temperature: -18 °C to -22 °C
- Capacity: 300 liters.
- Electrical power: 575 W.
- Refrigeration power: 348 W.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Compressore Compressor (CV)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AS-702 C	1722213100000	2 x 1/2	300	178	851	693 x 726 x 2067	-
AS-1403 C	1722213300000	1 + 2 x 1/2	900	500	1150	1388 x 726 x 2067	-
AS-1404 C	1722213400000	4 x 1/2	900	500	1150	1388 x 726 x 2067	-



AS-1402 MIX

**ARMADI MISTO (FRIGORIFERO + CONGELATORE)**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento incorporato per prevenire la formazione di ghiaccio.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m3.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- Griglia fornite: 3 griglie per porte grande.
- Gamma di temperature di esercizio:
- Sezione di refrigerazione da -2 °C a 8 °C e sezione di congelamento da -18 °C a -22 °C (a temperatura ambiente di +42 °C).
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

**MIXED CABINET (REFRIGERATOR + FREEZER)**

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections – a refrigerator compartment and a freezer compartment – with separate compressors, evaporators and controllers.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- The door frames feature a built-in heating system to prevent the build-up of ice.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized wire interior shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m3.
- Luminous start-stop light.
- Shelves provided: 3 shelves per big doors.
- Operating temperature range:
- Refrigerator section -2 °C to 8 °C and freezer section -18 °C to -22 °C (at +42 °C room temperature).
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AS-1402 MIX	1722311000000	2	2 x 600	1058	1388 x 726 x 2067	-



**AGP-801**



**AGP-802**

### ARMADI REFRIGERATI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Provvisto di 3 mensole a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta o 1 mensola a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta piccola.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

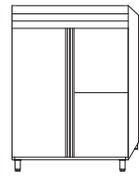
Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AGP-801	17222100000	1	700	484	300	693 x 826 x 2008	-
AGP-802	17222110000	2 x 1/2	700	484	300	693 x 826 x 2008	-



AGP-1602



AGP-1604



AGP-1603

## ARMADI REFRIGERATI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Provvisto di 3 mensole a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta o 1 mensola a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta piccola.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## REFRIGERATED CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AGP-1602	172221200000	2	1400	704	500	1388 x 826 x 2008	-
AGP-1603	1722221300000	1+ 2 x 1/2	1400	704	500	1388 x 826 x 2008	-
AGP-1604	1722221400000	4 x 1/2	1400	704	500	1388 x 826 x 2008	-



AVP-801



AVP-1602

### ARMADI ESPOSITORI REFRIGERATI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in doppio vetro con illuminazione interna (opzionale) e maniglie di acciaio inossidabile incorporate.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Munito di 3 mensole a rete GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta grande.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### REFRIGERATED DISPLAY CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Double-layered glass doors with interior lighting (option) and built-in stainless steel handles.
- Doors equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Internal shelves 2/1 GN of plastic-coated steel, adjustable in height.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

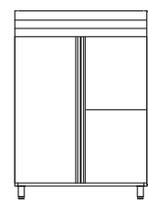
Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AVP-801	1722112100000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	-
AVP-1602	1722112300000	2	1400	575	500	1388 x 826 x 2008	-



AGN-801



AGN-1602



AGN-1603

## ARMADI CONGELATORI

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-404 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Provvisto di 3 mensole a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta o 1 mensola a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta piccola.
- Temperatura di esercizio da -18 °C a -22°C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

## FREEZER CABINETS

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-404 A ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Working temperature of -18 °C to -22 °C at +42 °C room temperature.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

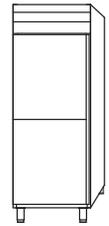
Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AGN-801	172222000000	1	700	690	438	693 x 826 x 2008	-
AGN-802	172222100000	2 x 1/2	700	690	438	693 x 826 x 2008	-
AGN-1602	172222200000	2	1400	1012	1000	1388 x 826 x 2008	-
AGN-1603	172222300000	1 + 2 x 1/2	1400	1012	1000	1388 x 826 x 2008	-
AGN-1604	172222400000	4 x 1/2	1400	1012	1000	1388 x 826 x 2008	-



**AG-1602/2**



**AG-1603/2**



**AG-802/2**

**ARMADI REFRIGERATI A DOPPIA TEMPERATURE**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due compartimenti refrigerati indipendenti con compressori ed evaporatori separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Munito di 3 mensole a rete GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta grande.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

*DUAL-TEMPERATURE REFRIGERATED CABINETS*

- *Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.*
- *Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.*
- *Two independent refrigerated compartments with separate compressors and evaporators.*
- *Interior with curved joints to facilitate cleaning.*
- *Equipped with an inside light (option).*
- *Internal shelves 2/1 GN of plastic-coated steel, adjustable in height.*
- *Height-adjustable stainless steel feet.*
- *Sealed condensing unit with ventilated condenser.*
- *Automatic evaporation of water from defrosting.*
- *Drain inside the chamber.*
- *CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.*
- *Luminous start-stop light.*
- *Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.*
- *Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.*
- *Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment*
- *Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.*

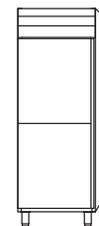
Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Compressore Compressor (CV)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AG-802/2	1722221105000	2 x 1/2	2 x 350	968	2 x 178	693 x 826 x 2008	-
AG-1602/2	1722221205000	2	2 x 700	968	2 x 300	1388 x 826 x 2008	-
AG-1603/2	1722221305000	1 + 2 x 1/2	2 x 700	968	2 x 300	1388 x 826 x 2008	-



AG-1603 C



AG-1604 C



AG-802 C

### ARMADI REFRIGERATI CON SCOMPARTO CONGELAMENTO

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Tutti i modelli sono provvisti di sportello per scomparto di congelamento separato.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Provvisto di 3 mensole a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta o 1 mensola a griglia GN 2/1 per ciascun compartimento ad anta piccola.
- Gamma di temperature di esercizio: sezione di refrigerazione da -2 °C a 8 °C e sezione di congelamento da -18 °C a -22 °C (a temperatura ambiente di +42 °C).
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### SCOMPARTO CONGELAMENTO:

- Dotazione: 3 vasche in PVC.
- Capacità: 350 litri.
- Potenza elettrica: 575 W.
- Potenza di refrigerazione: 348 W.

### REFRIGERATED CABINET WITH FROZEN COMPARTMENT

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Operating temperature range: refrigerator section -2 °C to 8 °C and freezer section -18 °C to -22 °C (at +42 °C room temperature).
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

#### FROZEN COMPARTMENT:

- Equipment: 3 containers in PVC.
- Capacity: 350 liters.
- Electrical power: 575 W.
- Refrigeration power: 348 W.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AG-802 C	1722223100000	2 x 1/2	700	851	693 x 826 x 2008	-
AG-1603 C	1722223300000	1 + 2 x 1/2	1400	1150	1388 x 826 x 2008	-
AG-1604 C	1722223400000	4 x 1/2	1400	1150	1388 x 826 x 2008	-

**AG-1602 MIX****ARMADI MISTO (FRIGORIFERO + CONGELATORE)**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Griglia fornite: 3 griglie per porte grandi
- Adatto per teglie GN 2/1 o 2 x GN 1/1 munite di guide di scorrimento compatibili.
- Gamma di temperature di esercizio: sezione di refrigerazione da -2 °C a 8 °C e sezione di congelamento da -18 °C a -22 °C (a temperatura ambiente di +42 °C).
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

**MIXED CABINET (REFRIGERATOR + FREEZER)**

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections – a refrigerator compartment and a freezer compartment – with separate compressors, evaporators and controllers.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized wire interior shelves, easily dismounted for cleaning.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Shelves provided: 3 shelves per big doors.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1, equipped with compatible sliding guides.
- Operating temperature range: refrigerator section -2 °C to 8 °C and freezer section -18 °C to -22 °C (at +42 °C room temperature).
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AG-1602 MIX	1722411000000	2	1400	1364	1388 x 826 x 2008	-



**APP-801**  
Armadio per pasticceria  
Pastry Cabinet

### ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- Dotazione: 3 griglie da 600x400 mm in acciaio rivestito in plastica e guide di supporto.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Capacità per 17 vassoi da 600x400 mm (non compresi).
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

### PASTRY REFRIGERATED CABINET

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Equipment: 3 shelves 600x400 mm of plastic-coated steel and support guides.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Capacity 17 trays 600x400 mm (not included).
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Tipo Type	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
APP-801 PASTICCERIA		1	Pasticceria	600	644	760 x 729 x 2005	-



**APP-1602**  
Armadio per pasticceria  
GN + Pastry Cabinet

### ARMADI MISTO GASTRONORM (FRIGORIFERO + PASTICCERIA)

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglie incorporate, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Sistema di drenaggio interno della cella.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- Capacità:
  - 1 modulo per 17 vassoi da 600x400 mm (non compresi).
  - 1 modulo per 2/1 GN griglie.
- Dotazione: 3 griglie 2/1-GN e 3 griglie da 600x400 mm.
- Temperatura di esercizio da -2 °C a +8 °C a temperatura ambiente di +42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

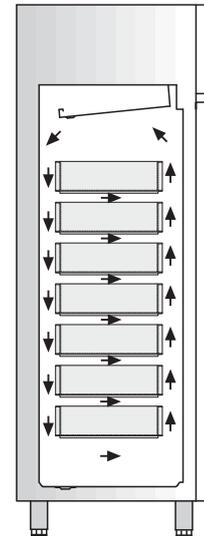
### MIXED CABINET (REFRIGERATION + PASTRY)

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with built-in handles, equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Capacity:
  - 1 module for 17 trays 600x400 mm (not included).
  - 1 module for 2/1-GN shelves.
- Equipment: 3 shelves 2/1-GN and 3 shelves 600x400 mm.
- Working temperature of -2 °C to +8 °C at +42 °C room temperature.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Tipo Type	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
APP-1602 GN+PASTICCERIA		2	GN + Pasticceria	1400	694	1388 x 826 x 2008	-



AP-801 Pesce



Ventilazione interna.  
Interior air-flow circulation.

### ARMADI REFRIGERATI PER PESCE

- L'armadio per pesce è ideato per mantenere un alto livello di umidità interna e una temperatura rigorosamente costante in tutti i cassetti.
- La distribuzione uniforme di aria fredda nell'armadio è ottenuta grazie all'eccellente progettazione del sistema di ventilazione interna.
- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Eccellente circolazione dell'aria che permette la distribuzione uniforme in tutto l'armadio, con mantenimento di temperatura costante nei cassetti e nell'armadio.
- Interno dell'armadio in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglie in acciaio inossidabile incorporate.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Porte dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Dotato di drenaggio collegato a rete idrica.
- Supporti in acciaio inossidabile facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione con motocompressore, con ventilazione.
- Refrigerante ecologico R-134 privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Dotato di 7 cassetti interni ad elevata capacità per pesce, realizzati in PVC sanitario con doppia base perforata in acciaio inossidabile.
- Drenaggio singolo per ciascun cassetto, allacciato a sistema di smaltimento idrico, amovibile per la pulizia generale dell'armadio.
- Temperatura di esercizio: da -4 °C a +2 °C a temperatura ambiente di +38 °C.

### REFRIGERATED CABINET FOR FISH

- The cabinet for fish is designed to offer a high internal humidity and a rigorously constant temperature throughout the drawers.
- Uniform distribution of cold air in the cabinet thanks to the excellent design of the internal ventilation system.
- Fully injected compact structure with stainless steel exterior panels.
- Excellent air-flow circulation which allows uniform distribution throughout the cabinet, enabling a constant and uniform temperature of the drawers and cabinet.
- Stainless steel cabinet interior.
- Doors with built-in stainless steel handles.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Doors equipped with automatic return hinge system and open position fixing.
- Equipped with a drain which is connected to the network.
- Stainless steel supports, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting of shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- CFC-Free R-134 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Equipped with 7 internal high capacity drawers for fish, made of sanitary PVC with a dual stainless steel perforated base.
- Individual drainage of each drawer to the general drainage system, removable for general cleaning of the cabinet.
- Working temperature: -4 °C to +2 °C at +38 °C room temperature.

Modello Model	Codice Reference	N° porte doors	Capacità Capacity (liters)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price €
AP-801 PESCE		1	600	644	760 x 729 x 2005	-



SHC600B

## MENSOLE PER ARMADI

- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.

### SHELVES FOR CABINETS

- Easily removable plasticized wire shelves.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description	Prezzo Price €
SHC600B	6027010087	560 x 542	Armadi Snack	ASP, ASN, AS, AVP (Serie 600 e 1200)	Griglie	-
SHC600S	6027010088	500 x 158	Armadi Snack	ASP, ASN, AS, AVP (Serie 600 e 1200)	Stretta piattaforma utilizzata per colmare il divario tra le due grandi mensole in armadi doppi SNACK	-
Vano negativo	6033050015	562	Armadi Snack	AS (Serie 600 e 1200)	Guide vano BT	-
	6003050006	530 x 540 x 100	Armadi Snack	AS (Serie 600 e 1200)	Bacinella vano BT	-
SHC700	6027010009	650 x 530	Armadi Gastronorm	AGP, AGN, AG, AVP (Serie 700 e 1400)	Griglie GN 2/1	-
Vano negativo	6003050006	530 x 540 x 100	Armadi Gastronorm	AG (Serie 700 e 1400)	Bacinella per congelato GN 2/1	-
	M10905P0037	662	Armadi Gastronorm	AG (Serie 700 e 1400)	Coppia guide GN 2/1	-



Collocazione armadi Gastronorm.  
Placing of Gastronorm shelves.



SGC700

## GUIDE PER ARMADI

- Guide in acciaio inossidabile
- Dotate di linguette che ne agevolano l'estrazione.
- Supporto a U per griglie.

### GUIDES FOR CABINETS

- Stainless steel guides.
- Equipped with tabs to facilitate extraction.
- U shaped to support shelves.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description	Prezzo Price €
SGC700	A10905P0002	662	Set di guide	AGP, AGN, AG, AVP (Serie 700 e 1400)	Guida a U supporto griglie GN	-

## CASSETTO PVC ARMADIO PESCE

- Cassetti per armadi per pesce realizzati in PVC sanitario.
- I cassetti per i compartimenti hanno base perforata.

### TRAYS

- Drawers for fish cabinets made of sanitary PVC.
- The trays for compartments have a perforated base.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Series	Modelli associati For models	Prezzo Price €
ACPP600	19014780	600 x 400 x 120	Bacinella Armadio pesce	AP-801 PESCE	-

## OPCIONAL OPTIONAL

Versione Version	Descrizione Description	Prezzo Price €
Armadio 1 porte Snack o GN	Pannello posteriore inox armadio 1 porte	-
Armadio 2 porte Snack o GN	Pannello posteriore inox armadio 2 porte	-
Serratura per porta	Prezzo unitario per porte montato in fabbrica	-
Armadi Snack e GN	Kit 4 ruote montate in fabbrica	-
Armadi Snack e GN (TN)	Luce neon montato in fabbrica	-

## Abbattitori di temperatura



- **Abbattitori di temperatura** **80-81**
- Pannello di controllo SMART 82
- Congelatori compatti 83
- Tavoli abbattitori di temperatura - congelatori 84
- Armadi abbattitori di temperatura - congelatori Serie GN 1/1 e GN 2/1 85

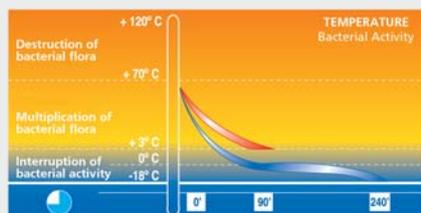


## PERCHÉ UTILIZZARE UN ABBATTITORE DI TEMPERATURA?

### 1. Igiene e sicurezza

Il metodo tradizionale di conservazione dei cibi cotti prevede che i prodotti vengano lasciati raffreddare a temperatura ambiente fino al raggiungimento della temperatura ideale che ne permette la collocazione in congelatore. Queste condizioni di temperatura (+65°C +10°C) e la presenza di umidità favoriscono una significativa proliferazione batterica nel cibo.

L'abbassamento rapido della temperatura, reso possibile dagli abbattitori di temperatura Aspes, impedisce la riproduzione di microrganismi (figura 1) nel cibo appena preparato. I tempi di conservazione in congelatore dipendono dalla modalità di confezionamento del cibo. I prodotti conservati senza confezionamento, normalmente devono essere consumati entro cinque giorni, dato che la proliferazione batterica avviene anche in ambienti freddi. I prodotti confezionati sottovuoto, che non entrano in contatto con l'aria, possono essere conservati fino a 20 giorni.



### 2. Semplificazione del lavoro

Gli abbattitori di temperatura permettono di preparare cibi in elevate quantità i quali, una volta raffreddati, possono essere consumati entro 5-7 giorni. Se congelati, il periodo di conservazione dei prodotti può essere prolungato di svariati mesi. Una buona pianificazione preventiva permette di effettuare significativi miglioramenti a livello di acquisto di ingredienti grezzi e di organizzazione del lavoro in cucina, con ulteriori vantaggi a livello di igiene, qualità organolettica dei prodotti e varietà del menù.

### 3. Risparmio di tempo

La preparazione anticipata dei cibi e l'abbattimento di temperatura in elevate quantità permette alle cucine di offrire menù più saporiti e variati al momento del bisogno. Il capocuoco non è costantemente occupato nella sorveglianza del processo di preparazione di vari piatti.

Con una semplice operazione di riscaldamento del cibo, è possibile servire un'ampia varietà di piatti in un breve lasso di tempo.

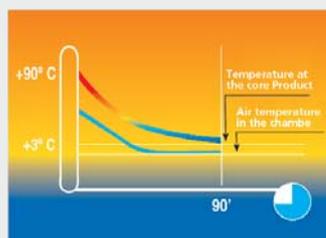
Gli abbattitori di temperatura Aspes fanno aumentare la capacità produttiva con conseguente riduzione dei costi di personale, oltre a garantire notevoli vantaggi a livello di redditività e risparmio di tempo.

### 4. Qualità

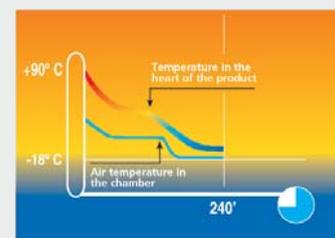
L'abbattimento rapido della temperatura permette di conservare intatto il livello di umidità del cibo e di prevenire la normale proliferazione batterica.

Il congelamento veloce favorisce la formazione di microcristalli intercellulari (figura 2) che hanno la funzione di prolungare la conservazione delle caratteristiche di compattezza, sapore e freschezza del cibo.

I nostri abbattitori di temperatura sono ottimi anche per la conservazione di cibi grezzi quali pesce, crostacei, verdure, pane e prodotti semi-finiti come pasta fresca e salse.



Abbattimento della temperatura



Congelamento rapido

### 5. Uso

Questo sistema di semplificazione del lavoro in cucina è altamente vantaggioso per tutti i tipi di catering e in particolar modo per mense, ospedali e ristoranti, oltre che per occasioni speciali come banchetti con elevato numero di partecipanti.

È idoneo anche per il commercio in quanto permette ai rivenditori di alimenti, imprese di catering e gastronomie di offrire alla loro clientela piatti dalla presentazione ottimale, già pronti per il consumo.

### 6. Ulteriori vantaggi

Gli abbattitori di temperatura Aspes ottimizzano la gestione dello stock dato che permettono di:

- a) ridurre la perdita di peso dovuta alla normale evaporazione dell'umidità da parte del cibo cotto
- b) acquistare maggiori quantità all'ingrosso a prezzi più vantaggiosi, con conseguente miglioramento della gestione delle scorte della cucina
- c) organizzare l'immagazzinaggio in modo da non restare mai privi di scorte
- d) ridurre drasticamente gli scarti e la quantità di cibo non utilizzata



## WHY USE A BLAST CHILLER?

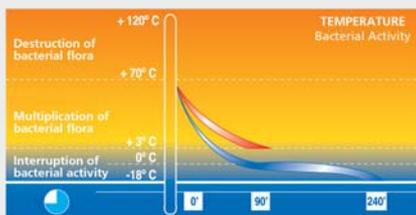
### 1. Hygiene and safety

The traditional method of preserving cooked food has been to allow the product to cool in the open air until the temperature of the food reaches the ideal point for it to be placed in the refrigerator. Under these temperature (+65°C +10°C) and moisture conditions, food is subject to significant bacterial proliferation.

The rapid reduction in temperature made possible by Aspes blast chillers prevents microorganisms from reproducing (figure 1) in recently prepared food.

Refrigerator storage times depend on how food is prepared.

Products which are preserved loose must normally be consumed within five days, due the ability of bacteria to reproduce even in cold environments. Vacuum-packed products, which are not in contact with air, can be stored for up to 20 days.



### 2. Work streamlining

Blast chillers allow a large quantity of product to be prepared and, once blast chilled, it can be consumed within a period of 5-7 days. If frozen, product duration can extend to several months.

Advance planning allows for significant improvements in the purchase of raw ingredients and the organization of work in the kitchen, with additional advantages in terms of hygiene, the organoleptic quality of products and menu variety.

### 3. Time savings

The advance preparation of foods and blast chilling of a large quantity of them allows kitchens to offer a more delicious and varied menu when required. The chef does not have to constantly oversee the process of preparing several dishes.

The simple operation of reheating the food allows a wide range of dishes to be served within a short period of time.

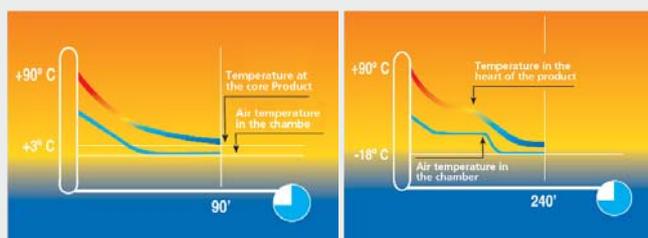
Aspes blast chillers increase production capacity, thereby reducing staff costs and providing outstanding advantages in terms of profitability and time.

### 4. Quality

The rapid reduction in temperature makes it possible to conserve food moisture content and prevent normal bacterial proliferation.

Fast freezing encourages the formation of intercellular microcrystals (figure 2), which maintain the compactability, flavour and freshness characteristics of foods over time.

Our blast chillers are also exceptional at preserving fresh and raw foods, such as fish, crustaceans, vegetables, bread and partially-finished products such as fresh pasta and sauces.



Blast chilling

Fast freezing

### 5. Applications

This kitchen work streamlining system is highly advantageous for all types of catering and especially for canteens, hospitals and restaurants, as well as for special occasions such as large banquets. It also allows shops which prepare food, catering companies and delicatessens to offer their customers well-presented dishes which are ready to eat.

### 6. Other advantages

Aspes blast chillers optimise stock management, given that they permit:

- a) Reductions in lost weight due to the natural evaporation of moisture from cooked food
- b) Larger food purchases at better prices, thereby improving kitchen stock organisation
- c) Organisation of storage, so that you never run out of stock
- d) Drastic reductions in waste and unused food



## Abbattitori di temperatura. Blast chillers

### Pannello di controllo SMART. SMART Panel

Eccellente circolazione dell'aria all'interno dell'abbattitore grazie alla nuova struttura di acciaio che riduce i tempi di abbattimento della temperatura dei prodotti.

*Excellent air circulation inside the blast chiller, thanks to the new stainless steel structure, which reduces the time to blast chill products.*

Aspes offre una gamma completa di abbattitori di temperatura progettati per 3, 5, 8, 12 e 16 teglie GN 1/1 e vassoi EN 1.

*Aspes offers a complete range of blast chillers designed for 3, 5, 8, 12 and 16 GN 1/1 and EN 1 trays.*

La nuova griglia di supporto è idonea sia per vassoi GN che EN, per una maggiore praticità d'uso.

*The new support grille can hold either GN or EN trays, making it more user-friendly.*



L'uso del pannello di controllo SMART è facile e intuitivo.

*The SMART control panel is easy and intuitive to use.*

Possibilità di regolazione e controllo continuo della temperatura tramite sonda al cuore del prodotto.

*The product temperature can be monitored at all times, thanks to a temperature probe inserted into the heart of product.*

### PANNELLO DI CONTROLLO SMART

- Modelli disponibili con pannello SMART: BC -03-11, BC-05, BC-08, BC-121 e BC-161.

### SMART PANEL

- Models available with SMART panel: BC -03-11, BC-05, BC-08, BC-121 and BC-161.

Display temperatura della cella  
*Probe temperature or time display.*

Sonda di temperatura o display orario.  
*Chamber temperature display.*

Abbattimento della temperatura a +3°C.  
*Blast chilling to +3°C.*

Abbattimento della temperatura intensivo (+3°C).  
*Intensive blast chilling (+3°C) cycle.*

Riscaldatore per la rimozione della sonda.  
*Heater to remove temperature probe.*

Pulsante per visionare la temperatura della sonda dell'evaporatore.  
*Start/stop defrosting. Key to view the temperature of the evaporator probe.*

Riduzione dei valori, visione del tempo di ciclo trascorso.  
*Reduce values, view transpired cycle time.*

Avvio/arresto scongelamento.  
*Start/stop blast chilling cycle.*



Congelamento a -18°C.  
*Freezing to -18°C.*

Abbattimento della temperatura intensivo di congelamento (-18°C).  
*Intensive freezing (-18°C) cycle.*

Programma.  
*Program.*

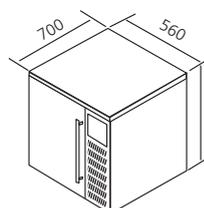
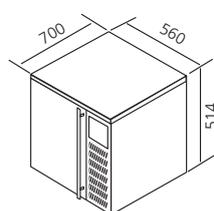
Avvio/arresto del ciclo di abbattimento della temperatura. Aumento dei valori, consultazione sonda di temperatura.  
*Increase values, view probe temperature.*



BC-03-11



BC-03-11 E



### ABBATTITORI DI TEMPERATURA - CONGELATORI COMPATTI

- Abbattitori di temperatura - congelatori veloci con controllo elettronico.
  - Ciclo di abbattimento della temperatura: da +90° a +3° C in 90 minuti.
  - Ciclo di congelamento: da +90° a -18 °C in 240 minuti.
- Carcassa esterna realizzata totalmente in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Costruzione interna realizzata totalmente in acciaio inossidabile.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con giunture ricurve per agevolare la pulizia.
- Capacità: 3 GN 1/1 (80 mm di distanza tra le guide).
- Idoneo per teglie GN, 3 coppie di guide per teglie GN 1/1.
- Privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas refrigerante R404 A ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di scongelamento automatico, energia zero nell'evaporazione della condensa.
- Condensatore saldato con unità di condensazione ventilata.
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 100°, tranne modello BC-03-11 E.
- I modelli BC-03-11 includono guide di supporto in acciaio inossidabile, estraibili senza necessità di arnesi per agevolare la pulizia.
- Costruito ai sensi delle direttive HACCP.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Il modello BC -03-11 E include una sonda di temperatura non riscaldata.

### COMPACT BLAST CHILLERS - FREEZERS

- Electronically-controlled blast chillers-fast freezers.
  - Chilling cycle: +90° to +3 °C in 90 minutes.
  - Freezing cycle: +90° to -18 °C in 240 minutes.
- Exterior constructed entirely from stainless steel with satin finish.
- Interior constructed from stainless steel.
- Fully injection-moulded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Capacity: 3 GN 1/1 (80 mm space between guides).
- Accepts GN containers, 3 pairs of guides for GN 1/1 pans.
- CFC-free, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- R404 A ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, zero-energy evaporation of condensation.
- Sealed condenser unit with ventilated condenser.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 100°, except model BC-03-11 E.
- Models BC-03-11 include stainless steel support guides, with tool-free removal for easy cleaning.
- Constructed in accordance with the HACCP directive.
- Ambient temperature: + 42 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Model BC -03-11 E includes a temperature probe without a heater.

Modello Model	Codice Reference	Capacità Capacity	Prodez. per ciclo di refrigerazione Chilling capacity 90 min (Kg)	Prodez. per ciclo di congelamento Freezing capacity 240 min (Kg)	Potenza Power (W)	Alimentazione elettrica Power supply	Modello Model	Prezzo Price €
BC-03-11 E	19023300	3 GN 1/1	8	5	587	230/1/50 Hz	ECO	-
BC-03-11	19017649	3 GN 1/1 EN	7	4	490	230/1/50 Hz	SMART	-



### TAVOLI ABBATTITORI DI TEMPERATURA - CONGELATORI

- Abbattitori di temperatura - congelatori veloci con controllo elettronico.
  - Ciclo di abbattimento: da +90° a +3° C in 90 minuti.
  - Ciclo di congelamento: da +90° a -18° C in 240 minuti.
- Costruzione interna realizzata totalmente in acciaio inossidabile.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con giunture ricurve per agevolare la pulizia.
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 100°.
- Idoneo per teglie GN sui laterali da 530 mm.
- 60 mm, privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas refrigerante R404 A ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di scongelamento automatico, energia zero nell'evaporazione della condensa.
- Condensatore saldato con unità di condensazione ventilata.
- Piedini ad altezza regolabile (Ø 2"), realizzati in acciaio inossidabile.
- Include guide di supporto in acciaio inossidabile, estraibili senza necessità di arnesi per agevolare la pulizia.
- Costruito ai sensi delle direttive HACCP.

### TABLES BLAST CHILLERS - FREEZERS

- Electronically-controlled blast chillers-fast freezers.
  - Chilling cycle: +90° to +3° C in 90 minutes.
  - Freezing cycle: +90° to -18° C in 240 minutes.
- Interior constructed from stainless steel.
- Fully injection-moulded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 100°.
- Accepts GN containers via the 530 mm side.
- 60 mm, CFC-free, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- R404 A ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, zero-energy evaporation of condensation.
- Sealed condenser unit with ventilated condenser.
- Adjustable-height feet (Ø 2"), made from stainless steel.
- Includes stainless steel support guides, with tool-free removal for easy cleaning.
- Constructed in accordance with the HACCP directive.



BC-05-E

#### BC-05 E

- Capacità per 5 GN 1/1 (65 mm di distanza tra le guide).
- Carcassa esterna realizzata in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Controllo del ciclo di termostato con allarme acustico di segnalazione fine ciclo.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Include drenaggio del serbatoio.
- Include sonda di temperatura non riscaldata.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.

#### BC-05 E

- Capacity for 5 GN 1/1 (65 mm space between guides)
- Exterior in satin-finish stainless steel.
- Thermostat cycle control with audible end of cycle alarm.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Includes tank drain.
- Includes a temperature probe without a heater.
- Ambient temperature: + 42 °C.

Modello Model	Codice Reference	Capacità Capacity	Prod. per ciclo di refrigerazione Chilling capacity 90 min (Kg)	Prod. per ciclo di congelamento Freezing capacity 240 min (Kg)	Potenza Power (W)	Alimentazione elettrica Power supply	Modello Model	Prezzo Price €
BC-05 E	19023303	5 GN 1/1	10	7	700	230/1/50 Hz	ECO	-



BC-05

#### BC-05

- Capacità per 5 GN 1/1 ed EN (600 x 400). 65 mm di distanza tra le guide.
- Carcassa esterna realizzata totalmente in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Capacità di memorizzazione fino a 99 cicli di abbattimento o di congelamento.
- Sonda con sistema riscaldata, per agevolare l'estrazione alla fine del processo.
- Include drenaggio del serbatoio.
- Idoneo per vassoi Gastronorm e da panificio (600 x 400 mm).
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.

#### BC-05

- Capacity for 5 GN 1/1 and EN (600 x 400). 65 mm space between guides.
- Exterior constructed entirely from stainless steel with satin finish.
- Ability to memorise up to 99 chilling or freezing cycles.
- Probe with heating system for easy extraction at the end of the process.
- Includes tank drain.
- Accepts gastronorm and bakery trays (600 x 400 mm).
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Ambient temperature: + 42 °C.

Modello Model	Codice Reference	Capacità Capacity	Prod. per ciclo di refrigerazione Chilling capacity 90 min (Kg)	Prod. per ciclo di congelamento Freezing capacity 240 min (Kg)	Potenza Power (W)	Alimentazione elettrica Power supply	Modello Model	Prezzo Price €
BC-05	19017461	5 GN 1/1 y E/N	12	8	1250	230/1/50 Hz	SMART	-



## ARMADI ABBATTITORI DI TEMPERATURA - CONGELATORI

- Armadi abbattitori di temperatura -congelatori veloci con controllo elettronico.
  - Ciclo di abbattimento: da +90° a +3 °C in 90 minuti.
  - Ciclo di congelamento: da +90° a -18 °C in 240 minuti.
- Costruzione esterna e interna realizzata totalmente in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con giunture ricurve per agevolare la pulizia.
- Sonda riscaldata per monitoraggio della temperatura al cuore del prodotto e facile estrazione alla fine del processo.
- Il modello BC -08 E include una sonda di temperatura non riscaldata.
- Commutazione automatica a modalità di conservazione dopo l'abbattimento o il congelamento.
- Capacità: 8, 10, 12 e 16 teglie GN 1/1, 10 GN 2/1 ed EN (600 x 400) a seconda del modello.
  - Il BC-08 E è idoneo per 8 teglie GN 1/1, entrata attraverso lato da 530 mm.
- Distanza tra le guide: 65 mm.
- 60 mm, privo di CFC, isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas refrigerante R404 A ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di scongelamento automatico, energia zero nell'evaporazione della condensa.
- Condensatore saldato con unità di condensazione ventilata.
- Sigillatura magnetica su tutti e quattro i lati.
- Piedini ad altezza regolabile (Ø 2"), realizzati in acciaio inossidabile.
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 100°.
- Guide di supporto in acciaio inossidabile, estraibili senza necessità di arnesi per agevolare la pulizia.
- Include drenaggio del serbatoio.
- Costruito ai sensi delle direttive HACCP.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.
- Include montaggio del motore.
- È possibile installare un'unità di refrigerazione più potente per aumentare la produzione.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz per tutti i modelli tranne il BC-161 400/3N/50 Hz.

## CABINETS BLAST CHILLERS - FREEZERS

- Electronically-controlled cabinets blast chillers-fast freezers.
  - Chilling cycle: +90° to +3 °C in 90 minutes.
  - Freezing cycle: +90° to -18 °C in 240 minutes.
- Interior and exterior constructed from stainless steel with satin finish.
- Fully injection-moulded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Includes probe with heater to monitor the temperature in the heart of the food and facilitate extraction at the end of the process.
- Model BC-08 E includes a temperature probe without a heater.
- Automatic switching to preservation mode after chilling or freezing.
- Capacity: 8, 10, 12 and 16 GN 1/1, 10 GN 2/1 and EN (600 x 400) depending on the model.
  - BC-08 E accepts 8 GN 1/1, entry via the 530 mm side.
- Space between guides: 65 mm.
- 60 mm, CFC-free, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- R404 A ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, zero-energy evaporation of condensation.
- Sealed condenser unit with ventilated condenser.
- Magnetic seal on all four sides.
- Adjustable-height feet (Ø 2"), made from stainless steel.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 100°.
- Includes stainless steel support guides, with tool-free removal for easy cleaning.
- Includes tank drain.
- Constructed in accordance with the HACCP directive.
- Ambient temperature: + 42 °C.
- Includes motor assembly.
- A more powerful refrigeration unit can be installed for increased production.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz for all models except BC-161 400/3N/50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	Capacità Capacity	Produz. per ciclo di refrigerazione Chilling capacity 90 min (Kg)	Produz. per ciclo di congelamento Freezing capacity 240 min (Kg)	Potenza Power (W)	Alimentazione elettrica Power supply	Modello Model	Prezzo Price €
BC-08 E	19023304	8 GN 1/1	25	16	1300	230/1/50 Hz	ECO	-
BC-08	19023305	8 GN 1/1 EN	25	16	1300	230/1/50 Hz	SMART	-
BC-101 E	19023306	10 GN 1/1	30	20	1300	230/1/50 Hz	ECO	-
BC-101	19018776	10 GN 1/1 EN	30	20	1300	230/1/50 Hz	SMART	-
BC-121	19023307	12 GN 1/1	25	16	1300	230/1/50 Hz	SMART	-
BC-161	19023308	16 GN 1/1-EN	42	30	3500	400/3N/50 Hz	SMART	-
BC-102	19023309	10 GN 2/1-EN	70	50	2300	400/3N/50 Hz	SMART	-

aspes 