

# 05

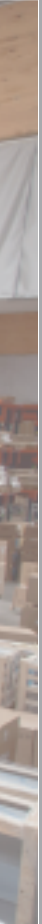
- Refrigerazione
  - Refrigeration
  - Refrigeración

# Immediate Availability



**Diamond**  
E U R O P E S A.  
N V.  
SINCE 1985

# Blast Chillers & Shock Freezers





GN 1/1  
OR  
EN 600x400

+70° -18°  
+70° +3°



U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T° in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten

## ADVANTAGE

Ⓣ Regolatore con ampio display luminoso, tasti tattili (IP65). Controllo dei cicli di raffreddamento o congelamento (con funzione "Hard / Soft"), a tempo o a temperatura (sonda a cuore). Memorizzazione di allarmi HACCP, diversi programmi ..... In connessione fredda, la sicurezza alimentare passa attraverso un principio di base: es. il passaggio della temperatura interna da +70 ° C a +3 ° C in 90 minuti (standard UK) o da +65 ° C a +10 ° C in 110 minuti (standard NF) e da +70 ° C a -18 ° C in 240 minuti (standard nel Regno Unito) o +65 ° C fino a -18 ° C in 270 minuti (norme NF), le celle Diamond garantiscono il rispetto di tutte queste norme.

Ⓝ Regulator with large luminous display, tactile keys (IP65). Control of cooling or freezing cycles (with "Hard / Soft" function), on time or at temperature (core probe). Memorization of HACCP alarms, various programs ..... In cold link, the food security get through by a basic principle: I.E. the transition of the core probe temperature from +70°C to +3°C in 90 minutes (UK norms) or from +65°C to +10°C in 110 minutes (NF norms) and from +70 ° C to -18 ° C in 240 minutes (UK norms) or +65 ° C to -18 ° C in 270 minutes (NF norms), the Diamond chillers guarantee you the respect of all this duties.

Ⓢ Regulador con gran pantalla luminosa, teclas táctiles (IP65). Control de ciclos de enfriamiento o congelación (con la función "Hard / Soft"), a tiempo o a temperatura (sonda de núcleo). Almacenamiento de alarmas HACCP, diferentes programas ... En conexión fría, la seguridad alimentaria pasa por un principio básico: ej. el pasaje de la temperatura interna de +70 ° C a +3 ° C en 90 minutos (norma del Reino Unido) o de +65 ° C a +10 ° C en 110 minutos (norma NF) y de +70 ° C a -18 ° C en 240 minutos (estándar en el Reino Unido) o +65 ° C hasta -18 ° C en 270 minutos (estándares NF), las celdas Diamond garantizan el cumplimiento de todos estos estándares.

### Ⓣ Cella di raffreddamento e congelazione rapido

- Regolatore elettronica (in contenitore chiuso, stagno) programmabile, con anche funzione di mantenimento in fine di ciclo ed allarme sonoro "norma HACCP").
- Struttura monoblocco, realizzazione interiore ed esterna, parte posteriore ugualmente, in acciaio inossidabile austenitico (alimentare).
- Fondo interiore imbottito, con tappo di drenaggio, grosso diametro, angoli arrotondati, senza asperità.
- Porta chiusura tramite, guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura,).
- Dispositivo micro interruttore, permette l'arresto del ventilatore dell'evaporatore, al momento dell'apertura porta.
- Gruppo compressore, classe climatica 4, condensatore ventilato, accessibilità frontale.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosti (non apparenti).
- Sbrinamento manuale/ieper, evaporazione automatica della condensa.
- Isolamento in poliuretano senza CFC.

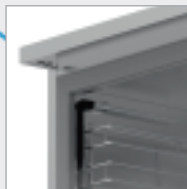
### Ⓝ Freezing and rapid cooling cells

- Programmable electronic controller (in closed, waterproof box) with end-of-cycle hold function and audible alarm "HACCP standard").
- Monobloc structure, interior and exterior construction (also rear) in austenitic stainless steel (food grade).
- Deep-drawn inner bottom, with drainage plug (heavy maintenance), rounded corners (without roughness).
- Door, magnetic seal (easy replacement, no tools required).
- Microswitch device, allowing the evaporator fan to stop when the door is opened.
- Climate class 4 compressor unit, ventilated condenser, front accessibility.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, completely hidden (not visible).
- Manual defrosting, automatic evaporation of condensate.
- CFC-free polyurethane insulation.

### Ⓢ Células de congelación y enfriamiento rápido

- Regulador electrónico (en contenedor cerrado, estaño) programable, también con función de mantenimiento al final del ciclo y alarma sonora "norma HACCP").
- Estructura monobloque, realización interior y exterior (atrás también) en acero inoxidable austenítico (alimentario).
- Fondo interior estampado, con corcho de drenaje (alto mantenimiento), ángulos redondeados (sin asperezas).
- Puerta cierre a través, junta magnética (sustitución fácil, sin herramientas).
- Dispositivo micro interruptor, permitiendo la parada del ventilador del evaporador, en el momento de la apertura de la puerta.
- Grupo compresor clase climática 4, condensador ventilado, accesibilidad frontal.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios, completamente escondido (no aparente).
- Deshielo manual, evaporación automática del condensador.
- Aislamiento en poliuretano sin CFC.

ELECTRONIC  
CONTROL



10



	<b>PR-3253</b>	<b>28,00 EUR</b>
	mm : 325x535xh	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Griglia rilsanzata GASTRONORM 1/1</li> <li>Ⓝ Rilsan-coated grid GN 1/1</li> <li>Ⓢ Reja rilsanzada GASTRONORM 1/1</li> </ul>		
FOR : MR...		

	<b>RTG4-PM</b>	<b>187,00 EUR</b>
	100	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni</li> <li>Ⓝ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes</li> <li>Ⓢ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno</li> </ul>		
FOR : ALL COUNTERS 4 FEETS		



## GTP-3/LD

**2 732,00 EUR**

mm : 560x700xh514      kW : 0,49      230/1N 50Hz

**IT Abbattitore di temperatura 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)**

- Debole ingombro (possibilità di ospitarla nella tavoletta inferiore di un tavolo da lavoro).
- Production par cycle : 8 Kg ( +70° C +3° C) e 5 Kg ( +70° C -18° C)
- Sonda a cuore di serie.
- Porta (non reversibile) con maniglia in acciaio inossidabile. Guide per vassoi in acciaio inossidabile, spazio 65 mm. 4 cilindri regolabili.

**EN Fast blast freezer 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)**

- Small and space saving (can be placed in the lower shelf of a work table).
- Production per cycle: 8 Kg ( +70° C +3° C) and 5 Kg ( +70° C -18° C)
- Core probe as standard.
- Door (non-reversible) with stainless steel handle. Guides for stainless steel plates, spacing 65 mm. 4 adjustable jacks.

**ES Abatidor rápido 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)**

- Compacta (posibilidad de alojarla en la tableta inferior de una mesa de trabajo).
- Producción por ciclo : 8 Kg ( +70° C +3° C) y 5 Kg ( +70° C -18° C)
- Sonda de corazón de serie.
- Puerta (no reversible) con mango de acero inoxidable. Guías para platos de acero inox., espaciamento 65mm. 4 patas regulables.



GN 1/1

18°C +70°C+

+70°C-



60

0,43



## GTP-5/LD

**3 571,00 EUR**

mm : 790x700xh880/900      kW : 0,69      230/1N 50Hz

**IT Cella congelazione rapida 5x GN 1/1 (o) 600x400 (12-8Kg.)**

- Produzione per ciclo: 12 Kg ( +70° C +3° C) e 8 Kg ( +70° C -18° C) . - Sonda a cuore di serie. Struttura "anti-basculante" in filo di acciaio inossidabile, mobile, distanziamento 65 mm. Porta reversibile, maniglia incassata.
- Cerniere con ritorno automatico (bloccaggio a 90°). Gruppo compressore disposto su slitte "estraibili", di facile manutenzione. 4 piedini regolabili in acciaio inox.

**EN Fast blast freezer 5x GN 1/1 (or) 600x400 (12-8Kg.)**

- Production per cycle: 12 Kg ( +70° C +3° C) and 8 Kg ( +70° C -18° C) - Core probe as standard.
- "Anti-swinging" structure in stainless steel wire (removable), spacing 65 mm. Reversible door, recessed handle.
- Hinges with automatic return (90° locking). Compressor unit arranged on "removable" slides, easy to service. 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Célula de congelación rápida 5x GN 1/1 (o) 600x400 (12-8Kg.)**

- Producción por ciclo: 12 Kg ( +70° C +3° C) y 8 Kg ( +70° C -18° C)
- Sonda de corazón de serie. Estructura "anti inclinación" de filo de acero (desmontable), espacio 65 mm. Puerta reversible, manija empotrada.
- Bisagras con retorno automático (bloqueo a 90°). Grupo compresor dispuesto sobre guías "extraíbles", de fácil mantenimiento. 4 patas ajustables de acero inoxidable.


 GN 1/1  
or EN 600x400

18°C +70°C+

+70°C-



106

0,77



## GTP-10/LD

**5 068,00 EUR**

mm : 790x800xh1420      kW : 1,3      230/1N 50Hz

**IT Cella congelazione rapida 10x GN 1/1 (o) 600x400 (30-20 Kg.)**

- Produzione per ciclo: 30 Kg ( +70° C +3° C) e 20 Kg ( +70° C -18° C). Sonda a cuore di serie. Struttura "anti-basculante" in filo di acciaio inossidabile, mobile, distanziamento 65 mm. Porta reversibile, maniglia incassata.
- Cerniere con ritorno automatico (bloccaggio a 90°). Gruppo compressore disposto su guide "estraibili", di facile manutenzione. 4 piedini regolabili in acciaio inox.

**EN Fast blast freezer 10x GN 1/1 (or) 600x400 (30-20 Kg.)**

- Production per cycle: 30 Kg ( +70° C +3° C) and 20 Kg ( +70° C -18° C). Core probe as standard. "Anti-swinging" structure in stainless steel wire (removable), spacing 65 mm. Reversible door, recessed handle.
- Hinges with automatic return (90° locking). Compressor unit arranged on "removable" slides, easy to service. 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Célula de congelación rápida 10x GN 1/1 (o) 600x400 (30-20 Kg.)**

- Producción por ciclo: 30 Kg ( +70° C +3° C) y 20 Kg ( +70° C -18° C). Sonda de corazón de serie. Estructura "anti inclinación" de filo de acero (desmontable), espacio 65 mm. Puerta reversible, manija empotrada.
- Bisagras con retorno automático (bloqueo a 90°). Grupo compresor, sobre correderas "extraíbles", de fácil mantenimiento. 4 patas ajustables de acero inoxidable.


 GN 1/1  
or EN 600x400

18°C +70°C+

+70°C-



153

1,19



GN 1/1  
OR  
EN 600x400

TOUCH  
SCREEN

+70° -18°  
+70° +3°



U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T° in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten

## PLUS

Ⓣ - Comandi tattili, navigazione molto intuitiva, schermo da 5", cicli standard di raffreddamento rapido o congelamento, ognuno personalizzabile al 100%. Controllo per tempo o temperatura. Ciclo specifico come ciclo continuo, pesce, gelato ICE SOFT e ICE HARD e ciclo UV per disinfettare l'abbattitore. I report HACCP possono essere visualizzati facilmente. Visualizzazione di dati e di eventi come gli allarmi ad alta temperatura, la mancanza di pressione e il superamento del tempo di ciclo massimo. Gli allarmi possono essere visualizzati direttamente o scaricati in formato .txt su una penna USB (è disponibile una porta USB opzionale) Display in 6 lingue: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, olandese.

Ⓝ - TOUCH SCREEN controls, very intuitive navigation, 5" screen, standard quick cooling or freezing cycles, each cycle can be 100% customizable. Control by time or temperature. Specific cycle such as continuous cycle, fish, ice cream ICE SOFT and ICE HARD and UV cycle to disinfect the cell. HACCP reports can be easily consulted. Visualization of data, events, such as high temperature alarms, undervoltage and exceeding the maximum cycle time. Alarms can be viewed directly or downloaded in .txt format on a USB pen (a USB port is available as an option). Display in 6 languages to choose from: Italian, English, French, German, Spanish, Dutch).

Ⓢ - Controles TOUCH SCREEN, navegación muy intuitiva, pantalla de 5", ciclos de enfriamiento o congelación rápidos estándar, cada uno 100% personalizable. Control de tiempo o temperatura. Ciclo específico como ciclo continuo, pescado, ICE SOFT y helado ICE HARD y ciclo UV. para desinfectar la célula. Los informes de HACCP se pueden ver fácilmente. Visualización de datos y acontecimientos como las alarmas a alta temperatura, la falta de presión y la superación del tiempo de ciclo máximo. Las alarmas se pueden mostrar directamente o descargar en formato .txt en una memoria USB (un puerto USB opcional está disponible) Pantalla en 6 idiomas: italiano, inglés, francés, alemán, español, holandés.

### Ⓣ Abbattitori di temperatura

- Comandi tattili, schermo da 5" a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le principali funzioni
- 4 cicli di scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per pezzi di grandi dimensioni, controllo tramite timer con suoneria alla fine del ciclo (o) controllo tramite sonda a cuore, con anche la funzione di manutenzione alla fine del ciclo e dispositivo di allarme (visivo)
- Struttura monoblocco, realizzata in acciaio inox (alimentare), interna (AISI 304) ed esterna (AISI 304-430)- Fondo interno stampato, angoli arrotondati (senza asperità), con tappo di scarico (manutenzione pesante)
- Porta con guarnizione magnetica "a pressione" (facile sostituzione, senza attrezzi), controporta dotato di resistenza riscaldata, che evita la formazione di brina (Funzione Freeze)
- Dispositivo microinterruttore porta, che consente l'arresto della ventola dell'evaporatore all'apertura
- Gruppo compressore incorporato (accesso frontale), condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro sali e acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile), motore ventola IP45
- Sbrinamento manuale o automatico (inizio ciclo), con autoevaporazione della condensa
- Isolamento in poliuretano iniettato (senza CFC)

### Ⓝ Blast freezers or coolers

- TOUCH SCREEN" controls 5" screen, high definition color touch screen, allowing the user to customize all major functions.
- 4 cycles to choose from "Soft Chill" or "Soft Freeze" for delicate products, "Hard-Chill" or "Hard-Freeze" for large parts, timer control with bell at the end of the cycle (or) core probe control, with also the holding function at the end of the cycle and alarm device (visual).
- Monobloc structure, made of stainless steel (food grade), inside (AISI 304) and outside (AISI 304-430) - Deep-drawn inner bottom, rounded corners and angles (without roughness), with drain plug (heavy maintenance)
- Door with "pressure" magnetic seal (easy replacement, no tools required), counter-door with heating resistor, preventing frost formation (Freeze function)
- Door microswitch device, allowing the evaporator fan to stop when it is opened
- Compressor unit incorporated (front accessibility), ventilated condenser.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, completely hidden (not visible), fan motor IP45
- Manual or automatic defrosting (beginning of cycle), with self-evaporation of condensate
- Injected polyurethane insulation (CFC-free)

### Ⓢ Células de congelación o enfriamiento rápido

- Controles "TOUCH SCREEN", pantalla en color de alta definición de 5", que permite al usuario personalizar todas las funciones principales
- 4 ciclos de elección "Soft Chill" o "Soft Freeze" para productos delicados, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" para piezas grandes, control del temporizador con tono de llamada al final del ciclo (o) control a través de la sonda en el fondo, con la función de mantenimiento al final del ciclo y un dispositivo de alarma (visual)
- Estructura monobloque, fabricada en acero inoxidable (alimentos), interna (AISI 304) y externa (AISI 304-430) - Fondo interior estampado, esquinas redondeadas (sin rugosidad), con tapón de drenaje (mantenimiento pesado)
- Puerta con junta magnética de "presión" (fácil reemplazo, sin herramientas), puerta interior con resistencia térmica, que evita la formación de escarcha (función de congelación)
- Dispositivo de microinterruptor de la puerta, que permite que el ventilador del evaporador se detenga cuando se abre.
- Grupo compresor incorporada (acceso frontal), condensador ventilado.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra sales y ácidos alimentarios, completamente oculto (no visible), motor de ventilador IP45
- Descongelación manual o automática (inicio del ciclo), con evaporación automática de condensación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado (sin CFC)

### SPECIAL ICE CREAM



### SPECIAL FISH





**CBT31/NT**

**3 370,00 EUR**

mm : 620x650xh670 kW : 0,6 230/1N 50Hz

**IT Abbattitore di temperatura, 3x GN1/1 (12-8 Kg) TOUCH SCREEN**  
 - Produzione per ciclo: 12 Kg (+70°C +3°C) o 8 Kg (+70°C -18°C)  
 - Sonda a cuore di serie Struttura "anti-ribaltamento", distanziale 67mm  
 - Porta (non reversibile) Cerniere (a sinistra) con ritorno automatico (90°).  
 - Isolamento : 50 mm di spessore 4 piedini regolabili.

**EN Blast freezer, 3x GN1/1(12-8 Kg) TOUCH SCREEN**  
 - Production per cycle: 12 Kg (+70° C +3° C) or 8 Kg (+70° C -18° C)  
 - Core probe as standard Anti-tilt", spacing for 67 mm  
 - Door (non-reversible) Hinges (left) with automatic return (90°).  
 - Insulation 50 mm thick 4 adjustable cylinders.

**ES Célula de congelación rápida, 3x GN1/1(12-8 Kg) TOUCH SCREEN**  
 - Producción por ciclo: 12 Kg (+70°C +3°C) u 8 Kg (+70°C -18°C)  
 - Sonda a corazón estándar Estructura "antivuelco", espacio 67 mm  
 - Puerta (no reversible) Bisagras (izquierda) con retorno automático (90 °).  
 - Aislamiento: 50 mm de espesor. 4 pies ajustables.



GN 1/1



**CBT51/NT**

**4 285,00 EUR**

mm : 790x830xh880 kW : 0,79 230/1N 50Hz

**IT ABBATTITORE DI TEMPERATURA 5xGN1/1-600x400**  
 - Produzione per ciclo: 18 Kg (+70°C +3°C) o 12 Kg (+70°C -18°C)  
 - Sonda a cuore di serie Struttura "anti-ribaltamento", distanziale 67 mm. Porta reversibile (Vedi Kit PK-CIG). Cerniere (a destra) con ritorno automatico (90°).  
 - Isolamento : 60 mm di spessore 4 piedini regolabili.

**EN BLAST FREEZER 5x GN1/1 OR 600x400 TS**  
 - Production per cycle: 18 Kg (+70°C +3°C) or 12 Kg (+70°C -18°C)  
 - Core probe as standard "Anti-tilt" structure, spacing for 67 mm. Reversible door (See PK-CIG Kit). Hinges (right) with automatic return (90°).  
 - Insulation 60 mm thick. 4 adjustable stainless steel feet.

**ES CELULA DE CONGEL. RAP. 5x GN1/1 - 600x400 TS**  
 - Producción por ciclo: 18 Kg (+70°C +3°C) u 12 Kg (+70°C -18°C)  
 - Sonda a corazón estándar Estructura "antivuelco", espacio 67 mm. Puerta reversible (Ver Kit PK-CIG). Bisagras (derecha) con retorno automático (90 °).  
 - Aislamiento: 60 mm de espesor. 4 pies ajustables.



GN 1/1  
or EN 600x400



**CBT50/CT**

**4 285,00 EUR**

mm : 790x730xh880 kW : 0,79 230/1N 50Hz

**IT Abbattitore di temperatura COMPACT, 5x GN1/1 (18-12 Kg) TOUCH SCREEN**  
 - Produzione per ciclo: 18 Kg (+70°C +3°C) o 12 Kg (+70°C -18°C)  
 - Sonda a cuore di serie Struttura "anti-ribaltamento", distanziale 67 mm. Porta reversibile (Vedi Kit PK-CIG). Cerniere (a destra) con ritorno automatico (90°).  
 - Isolamento : 60 mm di spessore. 4 piedini regolabili.

**EN Blast freezer COMPACT, 5x GN1/1 (18-12 Kg) TOUCH SCREEN**  
 - Production per cycle: 18 Kg (+70°C +3°C) or 12 Kg (+70°C -18°C)  
 - Core probe as standard "Anti-tilt" structure, spacing for 67 mm. Reversible door (See PK-CIG Kit). Hinges (right) with automatic return (90°).  
 - Insulation 60 mm thick. 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Célula de congelación rápida COMPACT, 5x GN1/1 (18-12 Kg) TOUCH SCREEN**  
 - Producción por ciclo: 18 Kg (+70°C +3°C) u 12 Kg (+70°C -18°C)  
 - Sonda a corazón estándar Estructura "antivuelco", espacio 67 mm. Puerta reversible (Ver Kit PK-CIG). Bisagras (derecha) con retorno automático (90 °).  
 - Aislamiento: 60 mm de espesor. 4 pies ajustables.



GN 1/1  
COMPACT





GN 1/1  
or EN 600x400

+70°-

18°C +70°



CBT101/NT

6 323,00 EUR

mm : 790x830xh1430

kW : 1,56

230/1N 50Hz

Ⓣ **Abbattitore di temperatura, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 kg) TOUCH SCREEN**

- Produzione per ciclo: 36 Kg (+70°C +3°C) o 25 Kg (+70°C -18°C)
- Sonda a cuore di serie Struttura "anti-ribaltamento", distanziale 67 mm
- Porta reversibile (Vedi Kit PK-CIG) con maniglia integrata (non sporgente) Cerniere (a destra) con ritorno automatico (90°).
- Isolamento : 60 mm di spessore. 4 piedini regolabili.



Ⓝ **Blast freezer, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 kg) TOUCH SCREEN**

- Production per cycle: 36 Kg (+70°C +3°C) or 25 Kg (+70°C -18°C)
- Core probe as standard "Anti-tilt" structure, spacing 67 mm
- Reversible door (See PK-CIG Kit) with integrated handle (not protruding). Hinges (right) with automatic return (90°).
- Insulation 60 mm thick. 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓞ **Célula de congelación rápida, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 kg) TOUCH SCREEN**

- Producción por ciclo: 36 Kg (+70°C +3°C) u 25 Kg (+70°C -18°C)
- Sonda a corazón estándar Estructura "antivuelco", espacio 67 mm
- Puerta reversible (Ver Kit PK-CIG) con asa integrada (no sobresaliente) Bisagras (derecha) con retorno automático (90°).
- Aislamiento: 60 mm de espesor. 4 pies ajustables.



GN 1/1  
or EN 600x400

+70°-

18°C +70°



CBT151/NT

8 044,00 EUR

mm : 790x830xh1770

kW : 2,1

400/3N 50Hz

Ⓣ **Abbattitore di temperatura, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SCREEN**

- Produzione per ciclo: 48 Kg (+70°C +3°C) o 32 Kg (+70°C -18°C)
- Sonda a cuore di serie. Struttura "anti-ribaltamento", distanziale 67 mm.
- Porta reversibile (Vedi Kit PK-CIG) con maniglia integrata (non sporgente). Cerniere (a destra) con ritorno automatico (90°).
- Isolamento : 60 mm di spessore. 4 piedini regolabili.



Ⓝ **Blast freezer, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SCREEN**

- Production per cycle: 48 Kg (+70°C +3°C) or 32 Kg (+70°C -18°C)
- Core probe as standard. Anti-tilt" structure , spacing 67 mm.
- Reversible door (See PK-CIG Kit). Hinges (right) with automatic return (90°).
- Insulation 60 mm thick. 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓞ **Célula de congelación rápida, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SCREEN**

- Producción por ciclo: 50 Kg (+70°C +3°C) u 35 Kg (+70°C -18°C)
- Sonda a corazón estándar. Estructura "antivuelco" , espacio 67 mm.
- Puerta reversible (Ver Kit PK-CIG) con asa integrada (no sobresaliente). Bisagras (derecha) con retorno automático (90°).
- Aislamiento: 70 mm de espesor. 4 pies ajustables.

PK-CIG

47,00 EUR



- Ⓣ Kit di reversibilità, cerniera in basso a sinistra
- Ⓝ Reversibility kit, lower left hinge
- Ⓞ Kit de reversibilidad, bisagra inferior izquierda

10



GG1F-P

25,00 EUR



- Ⓣ Griglia cromata GN 1/1
  - Ⓝ Chromed grid GN 1/1
  - Ⓞ Rejilla chromada GN 1/1
- FOR: Turbo Line & Gastro Line

PU-OPB-T

394,00 EUR



- Ⓣ Opzione: porta USB per HACCP
  - Ⓝ Option: USB port for HACCP
  - Ⓞ Opción: puerto USB para HACCP
- NB: TO ORDER TOGETHER WITH THE CEL

PR-GBT-T

139,00 EUR



- Ⓣ Kit 4 ruote piroettanti "galvanizzate", 2 con freni
  - Ⓝ Kit 4 "galvanized" swivel castors, 2 with brakes
  - Ⓞ Kit 4 ruedas giratorias "galvanizadas", 2 con freno
- FOR: SHOCK FREEZERS

PL-GBT-T

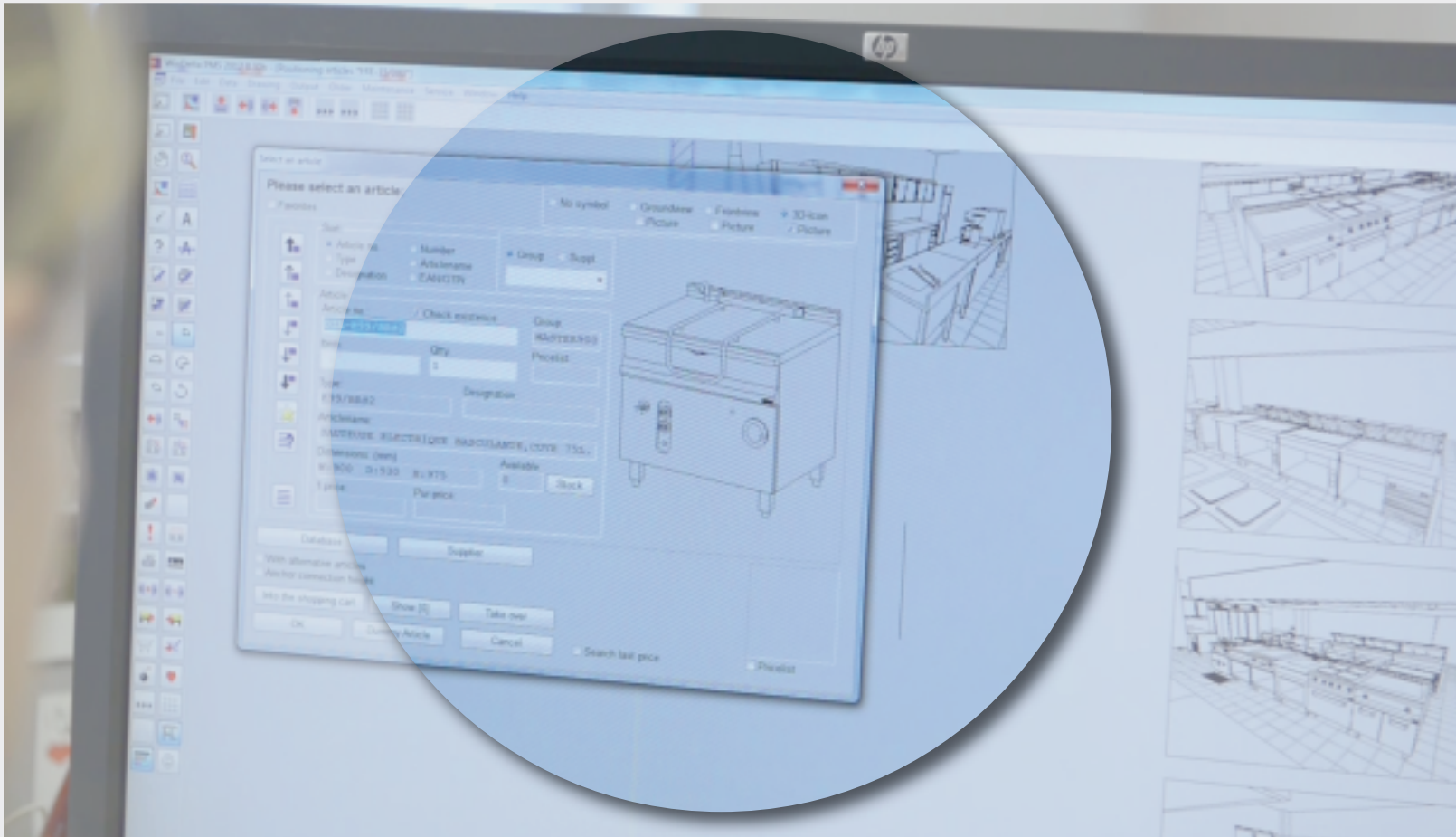
582,00 EUR



- Ⓣ Opzione : Lampada germicida UV
  - Ⓝ Option : Germicidal UV lamp
  - Ⓞ Opción : UV lámpara de esterilización
- NB: TO ORDER TOGETHER WITH THE CEL



# Listening **Creativity**



**Diamond**  
EUROPE S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



DOUBLE SLIDES

PROBE

LENGTHWISE

R290



GN 1/1

80 mm

+70° -18°  
+70° +3°

U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T°in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten

PLUS

Ⓜ - Incredibile flessibilità dei due dispositivi separati (armadio e cellula) in uno - Alta capacità di stoccaggio in piccole dimensioni (0,35 m<sup>2</sup>) !! - Diversi programmi operativi regolamentati dalla sonda a cuore o dal timer: due Soft e due Hard. A ciclo completo, l'armadio passa a modo conservazione.- Nel freddo, la sicurezza alimentare è un principio di base: vale a dire il passaggio della temperatura a cuore di + 70 ° C a + 3 ° C in 90 minuti (Norma UK) o + 65 ° C a + 10 ° C in 110 minuti (Norma NF) e + 70 ° C a -18 ° C in 240 minuti (Norma UK) o + 65 ° C a -18 ° C in 270 minuti (Norma NF), gli armadi cellule Diamond garantiscono l'adempimento di tali obblighi.

Ⓝ - Incredible a flexibility of 2 different equipment (cabinet & blast chiller) in only one - large storage capacity in a small size (35 m<sup>2</sup>) !! - Different operating programmes set by core probe or timer : two Soft and two Hard. At the end of the cycle, the cabinet passes into conservation mode. - In cold link, the food security get through by a basic principle : i.e. the transition of core temperature from +70°C to +3°C in 90 minutes (Uk norms) or from +65°C to +10°C in 110 minutes (NF norms) and from +70 ° C to -18 ° C in 240 minutes (UK norms) or +65°C to -18°C in 270 minutes (NF norms) the Diamond cells guarantee you the fulfillment of all these responsibilities.

Ⓞ - La flexibilidad increíble de dos dispositivos separados (armarios y celula) en una - Gran capacidad de almacenamiento de pequeño tamaño (0,35 m<sup>2</sup>) !! - Diferentes programas operativos regulados por la sonda o de memoria temporizador: dos blandas y dos duras,. El ciclo se completa, el gabinete cambia a enlazar a conservación.- En frío, la seguridad alimentaria es un principio básico: es decir, el pasaje DE LA temperatura corazón de + 70 ° C a + 3 ° C en 90 minutos (Norma UK) o + 65 ° C a + 10 ° C en 110 minutos (norma NF) y + 70 ° C a -18 ° C en 240 minutos (Norma UK) o + 65 ° C a -18 ° C en 270 minutos (Norma NF), las células de los gabinetes de diamante garantizan el cumplimiento de estas obligaciones.

### Ⓜ Armadio e cellula di raffreddamento rapido

- Microprocessore elettronico "digitale" (in una scatola sigillata 100% impermeabile IP65) programmabile a scelta (con tutte le funzioni HACCP), display frontale.
- 4 cicli di scelta "Soft Freddo" o "Soft Freeze" per i prodotti delicata, "hard-chill" o "hard-Freeze" per pezzi di grandi dimensioni, il controllo da parte del timer con allarme di fine ciclo (o) la sonda di controllo a cuore, la funzione di mantenimento a fine ciclo e dispositivo di allarme (acustico e visivo).
- Fondo interno stampato, angoli e spigoli arrotondati (senza spigoli), con tappo di scarico (grossa manutenzione).
- Porta reversibile (predisposizione alla serratura con chiave), cerniera con arresto a 100 ° e chiusura porte con ritorno automatico.
- Micro dispositivo, sulla porta consente di fermare il ventilatore dell'evaporatore quando è aperto.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato) trattato contro gli acidi sale e alimentari.
- Sbrinatorio manuale o automatica (inizio del ciclo).
- Struttura monoblocco, esecuzione in acciaio inox (alimentare), interno (AISI304) ed esterno (AISI 304-441).

### Ⓝ Blast coolers

- " Digital " electronic microprocessor (in closed box, 100% waterproof IP65) programmable at choice (including all HACCP functions), display on the front side
- 4 choices of cycles " Soft Chill " or " Soft Freeze " for sensitive products, " Hard-Chill " or " Hard-Freeze " for big pieces, control by timer with a bell at the end of the cycle (or) control by core probe, hold function at the end of the cycle and an alarm device (acoustic & visual)
- Stamped inside bottom, angles and rounded corners (without bumps), with draining tap (major maintenance).
- Door reversible (predisposition for key lock ), hinges with stop at 100° and door closing with an automatic alert.
- Door with microswitch, allowing to stop the fan of the evaporator while opening the door.
- Ventilated evaporator (oversized), stable to salt and food acids.
- Manual or automatic defrosting (beginning of the cycle)
- Monoblock structure , use of stainless steel (alimention), inside (AISI 304) and outside (AISI 304-441).

### Ⓞ Armario & celula de enfriamiento rapido

- Microprocesador electrónico "digital" (en una caja sellada 100% resistente al agua IP65) Programable segun deseo (con todas las funciones HACCP), pantalla frontal.
- 4 ciclos opción "Soft Chill" o "Soft Freeze" para los productos delicado, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" para piezas de gran tamaño, el control por temporizador con alarma de fin de ciclo (o) o control para una sonda de corazón, la función que llevan a cabo al final del ciclo y el dispositivo de alarma (acústica y visual).
- Fondo inferior estampado, rincones y esquinas redondeadas (sin asperezas), con tapón de drenaje (grande mantenimiento).
- Puerta reversible (predisposición por un cierre con llave), la bisagra con tope en 100 ° y cierre de puertas con retorno automático.
- Microinterruptor de la puerta del dispositivo, lo que permite la detener el ventilador del evaporador cuando abrió.
- Evaporador ventilado (de gran tamaño) tratado contra los ácidos de la sal y de alimentos.
- Descongelación manual o automática (inicio del ciclo).
- Estructura monobloque, ejecución de acero inoxidable (alimentos), interna (304) y exterior (AISI 304 a 441).



AR5-TN/R2

5 100,00 EUR

mm : 500x700xh2070 kW : 0,51 : hp : 1/3 230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio e cella di raffreddamento rapido, GN1/1 (20 Kg)

- Capacità: Armadio 10x GN 1/1, celle 5x GN1/1 (Produzione per ciclo: 20 Kg T° + 70° + 3° C
- Sonda cuore di serie
- Equipaggiamento di serie: 5 paia di guide "anti basculanti" e 3 griglie GN 1 / 1
- 4 piedini in acciaio inox regolabili.

Ⓝ Blast cooler & cell, GN 1/1 (20kg)

- Capacity: Freezer 10x GN 1/1, Coolcell 5x GN 1/1 (Production by cycle: 20 kg at T°+70°+3°C)
- Core temperature probe
- Setting: 5 pairs of slides "anti-tilting" and 3 grids GN 1/1
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Armario & celula de enfriamiento rapido, GN1/1 (20 Kg)

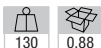
- Capacidad: congelador 10x GN 1/1, célula 5x GN 1/1 (Producción por ciclo: 20 Kg T° + 70° C + 3°
- Sonda corazón de serie
- Equipamiento de serie: 5 pares de gujas "anti basculante" y 3 bandejas GN 1 / 1
- 4 pies de acero inoxidable ajustable



GN 1/1

0°+8°6

+70+3°



AR5-BT/R2

6 565,00 EUR

mm : 500x700xh2070 kW : 0,98 : hp : 2/3 230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio e cella di congelazione rapida, GN1/1 (20-12 Kg)

- Capacità: Armadio 10x GN 1/1, celle 5x GN1/1 (Produzione per ciclo: 20 Kg T° + 70° + 3° C
- Sonda cuore di serie
- Equipaggiamento di serie: 5 paia di guide "anti basculanti" e 3 griglie GN 1 / 1
- 4 piedini in acciaio inox regolabili.

Ⓝ Blast freezer & cell, GN 1/1 (20kg)

Ⓢ Armario & celula de conjelamento rapido, GN1/1 (20-12 Kg)

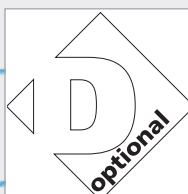
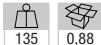
- Capacidad: congelador 10x GN 1/1, célula 5x GN 1/1 (Producción por ciclo: 20 Kg T° + 70° C + 3°
- Sonda corazón de serie
- Equipamiento de serie: 5 pares de gujas "anti basculante" y 3 bandejas GN 1 / 1
- 4 pies de acero inoxidable ajustable



GN 1/1

18°+70°6

-

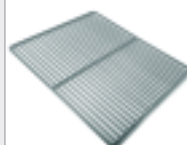


GC11-PM

70,00 EUR

mm : 523x10xh30

- Ⓣ Coppia di guide (doppio scorrimento) destra e sinistra
- Ⓝ Slides (double runner) right and left
- Ⓢ Correderas (doble cara) derecha e izquierda



G11R-PM

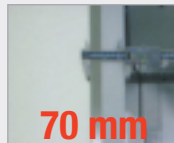
79,00 EUR

mm : 530x325xh7

- Ⓣ Griglia rilsanzata GN 1/1
- Ⓝ Rilsan grid GN 1/1
- Ⓢ Rejilla rilsanzada GN 1/1



+70° -18°  
+70° +3°



U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T° in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten

## PLUS

Ⓣ - Comandi TOUCH SCREEN molto intuitivi, cicli di raffreddamento e di congelamento rapido personalizzabili al 100%. Controllo rigoroso della temperatura e della ventilazione. Pre-raffreddamento della cellula a volontà. Ciclo specifico per gelato o pesce crudo (carpaccio, sushi, sashimi...). Ricette / programmi suddivisi per tipologia di prodotto. 99 programmi memorizzabili. Possibilità di scaricare tutti i dati e le ricette e i programmi con chiave USB.

Ⓝ - Very intuitive TOUCH SCREEN controls, quick cooling and freezing cycles 100% customizable. Strict temperature control and ventilation. Pre-cooling of the cells as desired. Specific cycle for ice cream or raw fish (Carpaccio, Sushi, Sashimi,.....). Recipes/programs subdivided by product type. 99 programs can be stored. Possibility to download all data and recipes/programs with USB sticks, ...

Ⓢ - Controles táctiles muy intuitivos, ciclos de enfriamiento y de congelación rápidos 100% personalizables. Control estricto de la temperatura y de la ventilación. Pre-enfriamiento de la célula a voluntad. Ciclo específico para helados o pescados crudos (carpaccio, sushi, sashimi ...). Recetas/programas divididos por tipo de producto. 99 programas almacenables. Posibilidad de descargar todos los datos, recetas y programas con llave USB

### Ⓣ Abbattitori di temperatura

- Comandi TOUCH SCREEN, schermo tattile a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le principali funzioni.
- 4 cicli di scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per pezzi di grandi dimensioni, controllo tramite timer con suoneria alla fine del ciclo (o) controllo tramite sonda a cuore, con anche la funzione di manutenzione a fine ciclo e dispositivo di allarme (visivo o acustico), 99 programmi memorizzabili, selezione in più di 20 cicli di funzionamento, ciclo automatico, ... (Vedere i PLUS), display in facciata.
- Struttura a monoblocco, realizzazione interna ed esterna in acciaio inox alimentare (AISI 304). - Fondo interno stampato, angoli arrotondati (senza bordi grezzi), con tappo di scarico (forte manutenzione).
- Porta con impugnatura ergonomica (non sporgente), chiusura garantita da tenuta magnetica "a pressione" (facile sostituzione, senza attrezzatura), controporta dotato di resistenza riscaldata, che evita la formazione di brina (funzione Freeze).
- Dispositivo microinterruttore della porta, che consente alla ventola dell'evaporatore di fermarsi quando viene aperta.
- Unità compressore, condensatore ventilato, accessibilità frontale.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro i sali e gli acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile), motore del ventilatore IP44.
- Sbrinamento manuale o automatico (inizio del ciclo).
- Isolamento in poliuretano iniettato (senza CFC).

### Ⓝ Blast chillers and freezers

- TOUCH SCREEN controls, high definition color touch screen, allowing the user to customize all major functions.
- 4 cycles to choose from "Soft Chill" or "Soft Freeze" for delicate products, "Hard-Chill" or "Hard-Freeze" for large parts, timer control with bell at the end of the cycle (or) core probe control, with also the holding function at the end of the cycle and alarm device (visual or acoustic), 99 memorable programs, selection in more than 20 operating cycles, automatic cycle, ... (See PLUS), display on the front panel.
- Monobloc structure, interior and exterior made of food grade stainless steel (AISI 304). - Deep-drawn inner bottom, rounded angles and corners (without roughness), with drain plug (heavy maintenance).
- Door with ergonomic handle (not protruding), closing by magnetic "pressure" seal (easy replacement, no tools required), counter-door with heating resistance, avoiding frost formation (Freeze function).
- Door microswitch device, allowing the evaporator fan to stop when it is opened.
- Compressor unit, ventilated condenser, front accessibility.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, completely hidden (not visible), fan motor IP44.
- Manual or automatic defrosting (beginning of cycle).
- Injected polyurethane insulation (CFC-free).

### Ⓢ Célula de congelación o enfriamiento rápida

- Controles TOUCH SCREEN, pantalla en color de alta definición, que permite al usuario personalizar todas las funciones principales.
- 4 ciclos de elección "Soft Chill" o "Soft Freeze" para productos delicados, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" para piezas grandes, control del temporizador con tono de llamada al final del ciclo (o) control a través de la sonda en el fondo, con la función de mantenimiento al final del ciclo y un dispositivo de alarma (visual o acústico), 99 programas que se pueden memorizar, selección en más de 20 ciclos de funcionamiento, ciclo automático, ... (Ver PLUS), visualización en la fachada.
- Estructura monobloque, construcción interna y externa en acero inoxidable de grado alimenticio (AISI 304). - Fondo interior estampado, esquinas redondeadas (sin bordes ásperos), con tapón de drenaje (mantenimiento fuerte).
- Puerta con manija ergonómica (no sobresaliente), cierre garantizado por sello magnético de "presión" (fácil reemplazo, sin equipo), puerta interior equipada con resistencia térmica, que evita la formación de escarcha (función de congelación).
- Dispositivo de microinterruptor de la puerta, que permite que el ventilador del evaporador se detenga cuando se abre.
- Unidad compresora, condensador ventilado, accesibilidad frontal.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra sales y ácidos alimentarios, completamente oculto (no visible), motor de ventilador IP44.
- Descongelamiento manual o automático (inicio del ciclo).
- Aislamiento de poliuretano inyectado (sin CFC).



GN 1/1  
or EN 600x400

+70° -

18°C +70°



## DBT51/TS

5 910,00 EUR

mm : 784x800x900      kW : 0,85 : hp : 5/8      230/1N 50Hz

**IT Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (o) 600x400 (20-12 Kg)**  
 - Produzione per ciclo: 20 Kg (+70°C +3°C) o 12 Kg (+70°C -18°C).  
 - Sonda al cuore di serie.  
 - Struttura "antiribaltamento" in filo di acciaio inox (rimovibile), interasse GN 1/1 (70 mm) e EN (44 mm). Porta con maniglia integrata (reversibile su comando).  
 - Cerniere con ritorno automatico (bloccaggio a 90°). 4 piedini regolabili in acciaio inox.

**EN Blast freezer, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (or) 600x400 (20-12 Kg)**  
 - Production per cycle: 20 Kg (+70° C +3° C) or 12 Kg (+70° C -18° C).  
 - Core probe as standard.  
 - Anti-tilt" structure in stainless steel wire (removable), spacing GN 1/1 (70 mm) & EN (44 mm). Door with integrated handle (On order reversible).  
 - Hinges with automatic return (90° locking). 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Célula de congelación rápida, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (o) 600x400 (20-12 Kg)**  
 - Producción por ciclo: 20 Kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).  
 - Sonda de núcleo como estándar.  
 - Estructura "antivuelco" de alambre de acero inoxidable (desmontable), distancia GN 1/1 (70 mm) y EN (44 mm). Puerta con asa integrada (reversible en comando).  
 - Bisagras con retorno automático (bloqueo a 90°). 4 patas ajustables de acero inoxidable.



GN 1/1  
or EN 600x400

+70° -

18°C +70°



## DBT101/TS

10 442,00 EUR

mm : 800x900x1800      kW : 2,3 : hp : 1,8      400/3N 50Hz

**IT Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (o) 600x400 (40-25 Kg)**  
 - Produzione per ciclo: 40 kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).  
 - Sonda a cuore di serie. Struttura "antiribaltamento" (amovibile), spazio GN 1/1 (75mm) & EN (44mm). Porta con impugnatura integrata (reversibile su richiesta). Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).  
 - Isolamento 70 mm spessore. 4 piedi in acciaio inossidabili regolabili.

**EN Blast freezer, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (or) 600x400 (40-25 Kg)**  
 - Production per cycle: 40 Kg (+70° C +3° C) or 25 Kg (+70° C -18° C).  
 - Core probe as standard. - Anti-tilting" structure in stainless steel wire (removable) GN 1/1 (75 mm) & EN (44 mm) plates. Door with integrated handle (On order reversible)  
 - Hinges with automatic return (90° locking). 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Celula de congelación rápida, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (o) 600x400 (40-25 Kg)**  
 - Producción por ciclo : 40 Kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).  
 - Sonda al "corazón" de serie. Estructura "anti inclinación" (desmontable), espacio GN 1/1 (75mm) & (44mm). Puerta con puño integrado (por el comando reversible). Bisagras con regreso automático (bloqueo a 90°).  
 - Aislamiento 70 mm de espesor. 4 patas en inox. regulables.



GN 2/1  
or EN 600x800

+70° -

18°C +70°



## DBT102/TS

17 371,00 EUR

mm : 1050x1080x1900      kW : 3,5 : hp : 3      400/3N 50Hz

**IT Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (o) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)**  
 - Produzione per ciclo: 75 kg (+70° C +3° C) o 50 Kg (+70° C -18° C).  
 - Sonda a cuore di serie. Struttura "antiribaltamento" (amovibile), spazio GN 1/1 (75 mm) & EN (50 mm).  
 - Porta (non reversibile), con impugnatura integrata. Cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).  
 - Isolamento 70 mm spessore. 4 piedi in acciaio inossidabili regolabili.

**EN Blast freezer, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (or) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)**  
 - Production per cycle: 75 Kg (+70° C +3° C) or 50Kg (+70° C -18° C).  
 - Core probe as standard. - Anti-tilting" structure in stainless steel wire (removable), spacing GN 1/1 (75 mm) & EN (50 mm). Door (non-reversible) with integrated handle.  
 - Hinges with automatic return (90° locking). 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Celula de congelación rápida, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (o) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)**  
 - Producción por ciclo : 75 Kg (+70° C +3° C) o 50 Kg (+70° C -18° C).  
 - Sonda al "corazón" de serie. Estructura "anti inclinación" (desmontable), espacio GN 1/1 (75 mm) & EN (50 mm).- Puerta (no reversible) con puño integrado. Bisagras con regreso automático (bloqueo a 90°).  
 - Aislamiento 70 mm de espesor. 4 patas en inox. regulables.



...-GX : Left door hinges



TOUCH  
SCREEN



GN 1/1  
OR  
EN 600x400

GN 2/1  
OR  
EN 600x800

80 mm

## PLUS

Ⓣ - Comandi TOUCH SCREEN molto intuitivi, cicli raffreddamento rapido e congelamento 100% personalizzabile. Rigoroso controllo della temperatura e della ventilazione. Pre-raffreddamento della cella a proprio piacimento. Ciclo specifico per gelato o pesce crudo (Carpaccio, Sushi, Sashimi, .....). Ricette / programmi divisi per tipologia di prodotto. 99 programmi memorizzabili. Possibilità di scaricare tutti i dati e le ricette / programmi con chiavetta USB, .....

Ⓝ - Very intuitive TOUCH SCREEN controls, quick cooling and freezing cycles 100% customizable. Strict temperature control and ventilation. Pre-cooling of the cells as desired. Specific cycle for ice cream or raw fish (Carpaccio, Sushi, Sashimi, ...). Recipes/programs subdivided by product type. 99 programs can be stored. Possibility to download all data and recipes/programs with USB sticks, ...

Ⓟ - Comandos TOUCH SCREEN muy intuitivos, ciclos de enfriamiento rápido y de congelación 100% personalizable. Control estricto de la temperatura y de la ventilación. El pre-enfriamiento de la celda a su gusto. Ciclo específico para el helado o el pescado crudo (Carpaccio, Sushi, Sashimi, .....). Recetas / programas divididos por tipo de producto. 99 memorias de programa. Posibilidad de descargar todos los datos y recetas / programas con USB, .....

### Ⓣ Abbattitori di temperatura

- Comandi TOUCH SCREEN, schermo tattile a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le funzioni principali.
- 4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo per contaminati con suoneria in fine di ciclo (o) controllo per sonda a cuore, anche con funzione di mantenimento in fine di ciclo e dispositivo di allarme (visivo o sonoro), 99 programmi memorizzabili, selezione fra più di 20 cicli di funzionamento, ciclo automatico... (Vedere PLUS), display laterale.
- Struttura assemblata di pannelli, dispositivo di chiusura con ganci "eccentrici" incorporati, corealizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile alimentare (AISI 304).
- Fondo interiore imbottito, angoli e spigoli (senza asperità).
- Porta con maniglia ergonomica, chiusura assicurata da guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione agevole, senza attrezzatura), contro porta munita di resistenza riscaldante, evitando la formazione di brina (funzione Freeze).
- Rampa inox, per far entrare i carrelli (spostamento agevole).
- Dispositivo micro-interruttore porta, permettendo l'arresto del ventilatore dell'evaporatore al momento della sua apertura.
- Gruppo compressore (consegnato separatamente).
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale ed gli acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente), motore del ventilatore IP45.
- Sbrinamento manuale o automatico (inizio di ciclo).
- Isolazione in poliuretano (senza CFC).

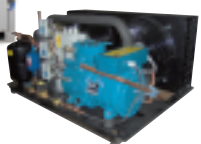
### Ⓝ Blast chillers and freezers

- TOUCH SCREEN controls, high definition color touch screen, allowing the user to customize all major functions.
- 4 cycles to choose from "Soft Chill" or "Soft Freeze" for delicate products, "Hard-Chill" or "Hard-Freeze" for large parts, timer control with bell at the end of the cycle (or) core probe control, with also the holding function at the end of the cycle and alarm device (visual or acoustic), 99 memorable programs, selection in more than 20 operating cycles, automatic cycle, ... (See PLUS), display on the front panel.
- Structure assembled by panels, locking by incorporated "eccentric" hooks, internal and external construction in food grade stainless steel (AISI 304). - Stainless steel inner bottom, angles and corners (without rough edges).
- Door with ergonomic handle, closing by means of a "pressure" magnetic seal (easy replacement, no tools required), counter-door with heating resistance, preventing frost formation (Freeze function).
- Stainless steel ramp, to retract the trolleys (easy transfer).
- Door microswitch device, allowing the evaporator fan to stop when it is opened.
- Compressor unit (delivered separately).
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, completely hidden (not visible), fan motor IP45.
- Manual or automatic defrosting (beginning of cycle).
- Injected polyurethane insulation (CFC-free).

### Ⓟ Célula de congelación o enfriamiento rápida

- Comandos TOUCH SCREEN, pantalla táctil a color de alta definición, que permite al usuario personalizar las funciones principales.
- 4 ciclos a elegir "Soft Chill" o "Soft Freeze" para los productos delicados, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" para los productos mas grandes, control por temporizador con timbre al final del ciclo (o) control por sonda al "corazón", también con la función de mantener el final del ciclo y dispositivo de alarma (visual o sonora), 99 programas almacenables, selección en mas de 20 ciclos, ciclo automático, ... (Ver PLUS), display en fachada
- Estructura ensamblada por paneles, ganchos de bloqueo "excéntricos" incorporados, realización interior y exterior en acero inox. alimentario (AISI 304). - Fondo interior embutido, ángulos y esquinas (sin asperezas).
- Puerta con puño ergonómico, (no saliente), cerradura asegurada por junta magnética "a presión" (fácil sustitución sin herramientas), contra la puerta equipada con calentador, previniendo la formación de escarcha (Function Freeze).
- Rampa de acero inoxidable, para volver los carritos (fácil transferencia).
- Dispositivo micro interruptor en la puerta, permitiendo el cierre del ventilador del evaporador, cuando se abra.
- Grupo compresor (entregado separado).
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios, completamente escondida (no aparente), motor del ventilador IP45.
- Deshielo manual o automático (inicio del ciclo).
- Aislamiento en poliuretano inyectado (sin CFC).

+70° -18°  
+70° +3°



GN 1/1  
or EN 600x400  
SEMI-HERMETIC

## DBT201/TS-GR

22 070,00 EUR

mm : 1350x1230xh2190      kW : 0,55 : hp : 0,55      400/3N 50Hz

Ⓣ **Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (o) 600x400**

- Predisposto per gruppo compressore a distanza (non incluso).
- Tabella elettrica messa sopra l'abbattitore (consegnata di serie).
- Porta (non reversibile) con maniglia.
- Dimensioni "massimali" del carrello: 720x900xh1880 mm.



Ⓝ **Blast freezer, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (or) 600x400**

- Predisposed for remote compressor unit (not included).
- Electrical panel placed above the cell (supplied as standard)
- Door (non-reversible) with handle.
- Maximum" dimensions of the trolley: 720x900xh1880 mm.

Ⓢ **Celular de congelación rápida, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (o) 600x400**

- Predisposición para compresor remoto (no incluido).
- Cuadro eléctrico puesto a riva de la célula (entrega de serie)
- Puerta (no reversible) con asa.
- Dimensiones "máximas" del carro : 720x900xh1880 mm.

## GF22-A

5 593,00 EUR

mm : 930x680xh480      kW : 3,7 : hp : 2      400/3N 50Hz

Ⓣ **Gruppo DBT201/TS-GR, condensatore ad aria (85/60Kg)**



Ⓝ **Unit for DBT201/TS-GR, air condenser (85/60Kg)**



Ⓢ **Grupo DBT201/TS-GR, condensador de aire (85/60Kg)**

## GF23-A

6 593,00 EUR

mm : 930x680xh690      kW : 4,2 : hp : 3      400/3N 50Hz

Ⓣ **Gruppo DBT201/TS-GR, condensatore ad aria (100/70Kg)**



Ⓝ **Unit DBT201/TS-GR, air condenser (100/70Kg)**



Ⓢ **Grupo DBT201/TS-GR, condensador de aire (100/70Kg)**

## DBT401/TS-GR

24 217,00 EUR

mm : 1500x1380xh2190      kW : 0,75      400/3N 50Hz

Ⓣ **Abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 20x GN2/1 (o) 600x800**

- Predisposto per gruppo compressore a distanza (non incluso).
- Tabella elettrica messa sopra l'abbattitore (consegnata di serie).
- Porta (non reversibile) con impugnatura.
- Dimensioni "massimali" del carrello: 870x1050xh1880 mm.

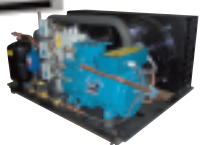


Ⓝ **Blast freezer, TOUCH SCREEN 20x GN2/1 (or) 600x800**

- Predisposition for remote compressor unit (not included).
- Electric panel put above the blast freezer (standard delivered).
- Door (non-reversible) with handle.
- "Maximum" dimensions for the trolleys: 870x1050xh1880 mm.

Ⓢ **Celular de congelación rápida, TOUCH SCREEN 20x GN2/1 (o) 600x800**

- Predisposición para compresor remoto (no incluido).
- Cuadro eléctrico puesto a riva de la célula (entrega de serie)
- Puerta (no reversible) con asa.
- Dimensiones "máximas" del carro : 870x1050xh1880 mm.



GN 2/1  
or EN 800x400  
SEMI-HERMETIC

## GF44-A

8 508,00 EUR

mm : 930x680xh690      kW : 6,6 : hp : 4      400/3N 50Hz

Ⓣ **Gruppo DBT401/TS-GR, condensatore ad aria (125/100Kg)**



Ⓝ **Unit DBT401/TS-GR, air condenser (125/100Kg)**



Ⓢ **Grupo DBT401/TS-GR, condensador de aire (125/100Kg)**

## GF45-A

9 887,00 EUR

mm : 1110x785xh730      kW : 7,3 : hp : 5      400/3N 50Hz

Ⓣ **Gruppo DBT401/TS-GR, condensatore ad aria (150/135Kg)**



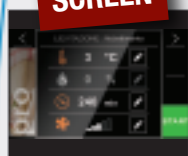
Ⓝ **Unit DBT401/TS-GR, air condenser (150/135Kg)**



Ⓢ **Grupo DBT401/TS-GR, condensador de aire (150/135Kg)**



**TOUCH  
SCREEN**



**60 mm**

U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T° in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten

**PLUS**

**IT** - Comandi TOUCH SCREEN molto intuitivi, cicli raffreddamento rapido e congelamento 100% personalizzabile. Rigoroso controllo della temperatura e della ventilazione. Pre-raffreddamento della cella a proprio piacimento. Ciclo specifico per gelato o pesce crudo (Carpaccio, Sushi, Sashimi, .....). Ricette / programmi divisi per tipologia di prodotto. 99 programmi memorizzabili. Possibilità di scaricare tutti i dati e le ricette / programmi con chiavetta USB, .....

**EN** Highly intuitive TOUCH SCREEN and 100% customisable freezing and rapid cooling cycles. Strict temperature and ventilation control. Pre-cooling of the unit whenever required. Special cycle for ice cream or raw fish (carpaccio, sushi, sashimi, etc.). Recipes/programs subdivided according to product type. Memory of up to 99 programs. Option to download all of the data and recipes/programs using USB keys, etc.

**ES** - Comandos TOUCH SCREEN muy intuitivos, ciclos de enfriamiento rápido y de congelación 100% personalizable. Control estricto de la temperatura y de la ventilación. El pre-enfriamiento de la celda a su gusto. Ciclo específico para el helado o el pescado crudo (Carpaccio, Sushi, Sashimi, .....). Recetas / programas divididos por tipo de producto. 99 memorias de programa. Posibilidad de descargar todos los datos y recetas / programas con USB, .....

### **IT** Tavoli abbattente di temperatura

- Comandi TOUCH SCREEN, schermo tattile a colori ad alta definizione, che consente all'utente di personalizzare tutte le funzioni principali
- 4 cicli a scelta "Soft Chill" o "Soft Freeze" per i prodotti delicati, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per i grossi pezzi, controllo con contaminuti con suoneria a fine ciclo (o) controllo con sonda a cuore, anche con funzione di mantenimento a fine ciclo.
- Realizzazione interna e esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, fondo inferiore imbottito e angoli e spigoli arrotondati.
- Top superiore indipendente (smontabile).
- Porta con maniglia ergonomica (niente reversibilità), chiusura con guarnizione magnetica "a pressione" cerniere con arresto a 100° (richiamo automatico).
- Dispositivo micro-interruttore porta che permette l'arresto del ventilatore dell'evaporatore al momento della sua apertura.
- Gruppo compressore, su guide scorrevoli "estraibili", di facile manutenzione e assistenza tecnica, con filtro ad aria (lavabile), condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente invisibile, motore del ventilatore IP44.
- Sbrinatori manuale o automatico (inizio di ciclo).

### **EN** Blast-freezing tables

- TOUCH SCREEN controls, high definition color touch screen, allowing the user to customize all major functions.
- 4 cycles option "Soft Chill" or "Soft Freeze" for delicate products, "Hard-Chill" or "Hard-Freeze" for big pieces, control timer with bell at the end of the cycle (or) core probe control, with holding function at the end of the cycle.
- Inside and outside in (food) stainless steel AISI 304, stamped inside bottom and rounded angles and corners.
- Independent upper top (removable).
- Door with ergonomic handle (no reversibility possible), closing by "pressure" magnetic joint, hinges with stop at 100° (automatic recall).
- Micro-switch door device which allows to stop the ventilator of the evaporator, during its opening.
- Compressor unit, on "removable" slides, easy maintenance and after sales service, provided with an air filter (washable), ventilated condenser.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, hidden (not visible), ventilator's motor IP44.
- Manual or automatic defrostings (beginning of the cycle).

### **ES** Mesas de congelación rápida

- Comandos TOUCH SCREEN, pantalla táctil a color de alta definición, que permite al usuario personalizar las funciones principales.
- Control de 4 ciclos de elección "Soft Chill" o "Soft Freeze" para productos delicados, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" para las grandes piezas, control por temporizador con timbre al final del ciclo (o) con la sonda - corazón, incluso con la función de mantener al final del ciclo.
- Realización interior y exterior de acero inoxidable (la comida) 304, esquinas redondeadas y acolchados interiores inferiores.
- Top superior independientes (extraíble).
- Puerta con mango ergonómico (sobrevivientes), cerrando con junta magnética de "presión" bisagras con parada a 100 ° (llamada automática).
- Un micro-interruptor que permite a la interrupción de el ventilador del evaporador en el momento de su apertura.
- Unidad Compresor, el deslizamiento "removable", de fácil mantenimiento y servicio, con filtro de aire (lavable), condensador ventilado.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios, completamente invisible, motor del ventilador IP44.
- Automático o descongelación manual (inicio del ciclo).



**ICE CREAM**





GTBT6/TS

6 942,00 EUR

mm : 1250x700xh880/900      kW : 0,95 : hp : 1      230/1N 50Hz

**IT Tavolo abbattitore di temperatura, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)**

- Capacità: 6x GN 1/1 o 4x vasche Ice Cream da 5Lit. (360x165xh120).
- Produzione per ciclo: 20 Kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).
- Sonda a cuore di serie.
- Struttura "antiribaltimento" (amovibile), spazio 74 mm.
- 4 piedi in acciaio inox regolabili.

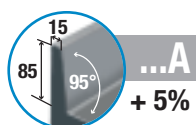


**EN Blast-freezing table, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)**

- Capacity: 6x GN 1/1 or 4x trays Ice Cream 5Lit. (360x165xh120).
- Cycle production : 20 Kg (+70° C +3° C) or 12 Kg (+70° C -18° C).
- Core probe, standard delivered.
- "Anti-tilting" structure (removable), space 74 mm.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa de congelación rápida, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)**

- Capacidad: 6x GN 1/1 4x cubos Ice Cream 5Lit. (360x165xh120).
- Producción por ciclo : 20 Kg (+70° C +3° C) o 12 Kg (+70° C -18° C).
- Sonda tipo corazón de serie.
- Estructura "anti-ladeo" (desmontable), espacio 74 mm.
- 4 patas extensibles en acero inox.

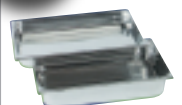


GN 1/1

+70°-    18°6 +70°    140    1,05



	<b>ST51/6X5</b>	<b>230,00 EUR</b>		<b>AIK4-L</b>	<b>278,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura 6x vaschette 5 litri ICE CREAM</li> <li>Ⓢ Structure 6x containers 5 l. ICE CREAM</li> <li>Ⓢ Estructura 6x cuvas 5 litros ICE CREAM</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni</li> <li>Ⓢ Kit of 4 stainless steel castors, swiveling, 2x brakes</li> <li>Ⓢ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno</li> </ul>		<b>FOR: DBT51/TS - 6x5L. 360x165x120</b>  <b>FOR: ALL CABINETS</b>
	<b>ST101/15X5</b>	<b>380,00 EUR</b>		<b>ST6/9-18</b>	<b>254,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura 15x vaschette 5 litri ICE CREAM</li> <li>Ⓢ Structure 15x containers 5 l. ICE CREAM</li> <li>Ⓢ Estructura 15x cuvas 5 litros ICE CREAM</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura EN 600x400 9x (50mm) o 18x(25mm)</li> <li>Ⓢ Structure EN 600x400 9x (50mm) or 18x (25mm)</li> <li>Ⓢ Estructura EN 600x400 9x (50mm) o 18x (25mm)</li> </ul>		<b>FOR: DBT101/TS - 15x5L. 360x165x120</b>  <b>FOR: PTBT6/TS INCLUDED 5xCDS-64</b>
	<b>ST51/6-12</b>	<b>309,00 EUR</b>		<b>CIGR-L</b>	<b>65,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura EN 600x400 6x (50mm) o 12x (25mm)</li> <li>Ⓢ Structure EN 600x400 6x (50mm) or 12x (25mm)</li> <li>Ⓢ Estructura EN 600x400 6x (50mm) -12x (25mm)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>mm : 325x530xh7</li> <li>Ⓣ Griglia inox GN 1/1</li> <li>Ⓢ Grid stainless steel GN 1/1</li> <li>Ⓢ Rejilla Inox GN 1/1</li> </ul>		<b>FOR: DBT51/TS INCLUDED 5xCDS-64</b>
	<b>ST101/15-30</b>	<b>493,00 EUR</b>		<b>CIVX-L</b>	<b>129,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura EN 600x400 15x (50mm) o 30x (25mm)</li> <li>Ⓢ Structure EN 600x400 15x (50 mm) or 30x (25 mm)</li> <li>Ⓢ Estructura EN 600x400 15x (50mm) o 30x (25mm)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>mm : 400x600xh7</li> <li>Ⓣ Griglia inox 600x400</li> <li>Ⓢ Grid stainless steel 600x400</li> <li>Ⓢ Rejilla Inox 600x400</li> </ul>		<b>FOR: DBT101/TS INCLUDED 10xCDS-64</b>  <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>
	<b>ST102/15-30</b>	<b>708,00 EUR</b>		<b>CLG-L</b>	<b>129,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura EN 600x800 15x (50mm) o 30x (25mm)</li> <li>Ⓢ Structure EN 600x800 15x (50 mm) or 30x (25 mm)</li> <li>Ⓢ Estructura EN 600x800 15x (50mm) o 30x (25mm)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Opzione : Lampada germicida UV</li> <li>Ⓢ Option : Germicidal UV lamp</li> <li>Ⓢ Opción : UV lámpara de esterilización</li> </ul>		<b>FOR: DBT102/TS INCLUDED 10xCDS-64</b>  <b>FOR: ALL</b>
	<b>CDS-64</b>	<b>53,00 EUR</b>		<b>CUSB-L</b>	<b>462,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Guide destra e sinistra per struttura EN 600x400</li> <li>Ⓢ Slides left and right for structure EN 600x400</li> <li>Ⓢ Correderas derecha y izquierda por estructura EN 600x400</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Opzione: modulo porta USB</li> <li>Ⓢ Option: Module USB port</li> <li>Ⓢ Opción: Módulo USB puerto</li> </ul>		<b>NB: COMPLEMENTARY</b>  <b>FOR: ALL</b>
	<b>C2S-12</b>	<b>668,00 EUR</b>		<b>COS-12</b>	<b>175,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Opzione: 2 sonde a cuore</li> <li>Ⓢ Option: 2 core probes</li> <li>Ⓢ Opción: 2 sondas de corazon</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Opzione: sonda a cuore riscaldata</li> <li>Ⓢ Option: heated core probe</li> <li>Ⓢ Opción: sonda de corazon calentada</li> </ul>		<b>FOR: DBT102/TS</b>  <b>FOR: ALL</b>
	<b>C3S-21-22</b>	<b>1 002,00 EUR</b>		<b>TIK4-L</b>	<b>313,00 EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Opzione: 3 sonde a cuore</li> <li>Ⓢ Option: 3 core probes</li> <li>Ⓢ Opción: 3 sondas de corazon</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>mm : 125</li> <li>Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni</li> <li>Ⓢ Kit of 4 stainless steel castors, swivelling, 2 with brakes</li> <li>Ⓢ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno</li> </ul>		<b>FOR: DBT201/TS-GR &amp; DBT401/TS-GR</b>  <b>FOR: ALL COUNTERS 4 FEET</b>
	<b>C201-L</b>	<b>1 456,00 EUR</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Kit di tubi e cavi x gruppo frigorifero (Max 10 m)</li> <li>Ⓢ Kit tubes and cables x refrigeration unit (Max 10m)</li> <li>Ⓢ Kit tubos y cables x grupo frigorifico (Max 10m)</li> </ul>		<b>FOR: DBT201/TS-GR</b>		
	<b>C401-L</b>	<b>2 184,00 EUR</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Kit tubi e cavi x gruppo frigorifero (Max 10 m)</li> <li>Ⓢ Kit tubes and cables x refrigeration unit (Max 10m)</li> <li>Ⓢ Kit tubos y cables x grupo frigorifico (Max 10m)</li> </ul>		<b>FOR: DBT401/TS-GR</b>		



# Stainless Steel Cabinets



STAINLESS  
STELL

GN 2/1



ERGONOMIC  
HANDEL



STAINLESS  
STELL FEET

R600a  
OR  
R290



#### IT Armadi frigoriferi e congelatori

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS.
- Porta (reversibile) con chiusura per guarnizione magnetica (pressione) una facile sostituzione senza attrezzi.
- Serratura a chiave di serie.
- Controllo elettronico, display digitale.
- Isolamento in schiuma di poliuretano senza CFC.
- Unità di refrigerazione della classe climatica 4 (alloggiato nella parte posteriore).

#### EN Refrigerated and freezer cabinets

- Exterior manufactured in stainless steel 430, white interior.
- Door (reversible), with magnetic seal closure (by pressure), easy changing without tools.
- Key lock door, standard
- Electronic regulation, digital display
- Polyurethane insulation (60 mm), without CFC's
- Cooling unit with climate category 4 (placed behind).

#### ES Armarios refrigerados y congelados

- Exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco ABS.
- Puerta (reversible) con cierre por junta magnética (presión) de fácil reemplazo sin herramientas.
- Cerradura con llave como estándar
- Control electrónico, pantalla digital
- Aislamiento de espuma de poliuretano sin CFC.
- Unidad de refrigeración en clase climática 4 (ubicado en la parte trasera).

## PLUS

IT - Armadi (Made in Europe) "ecoresponsibili" refrigerante ecologico R600 - R290. - Basso consumo di energia, componenti di refrigerazione ancora più efficienti, controllo elettronico. - Possibilità di posizionare fianco a fianco "Side by Side" - Su richiesta, cassette in PVC (Rif: CBP1/1).

EN - "Environmentally responsible" refrigerators (Made in Europe), eco-friendly refrigerant R600A or R290. - Low energy use, more powerful components, electronic regulator. - Possibility to place them "Side by Side" - On request PVC storage boxes (Ref: CBP1/1).

ES - Armarios (Made in Europe) GN 2/1 "ecológico" de refrigerante R600a - R290. - Bajo consumo de energía, componentes de refrigeración más eficiente control electrónica. - Capacidad de las colocan al lado del otro "lado a lado" - Sur pedido cajitas de almacenamiento de PVC (Ref: CBP1/1)

D



GN 2/1  
SIDE BY SIDE

R600a



PV600X-R6

1 600,00 EUR

mm : 780x740xh1925

kW : 0,4

230/1N 50Hz

#### IT Armadio frigorifero GN 2/1, ventilato, 600 litri. acciaio inossidabile

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS stampato- Porta (reversibile) con chiusura per guarnizione magnetica (pressione) Tipo di evaporatore Roll bond, ventilato, auto evaporazione della condensa.- Consegna con 3 griglie (molto robuste) GN 2/1 (651x510 mm) e la griglia inferiore regolabile (651x380 mm). 4 piedi regolabili in acciaio inox.

#### EN Ventilated refrigerator GN 2/1, 600 liters. stainless steel

Exterior manufactured in stainless steel 430, white interior, lacquered steel sheet)- Door (reversible), with magnetic seal closure (by pressure).- Ventilated Evaporator, Roll bond type, auto-evaporation of condenser water. - Delivered with 3 grids (very robust) GN 2/1 (651x510 mm), adjustable as well as the bottom grid (651x380 mm). 4 adjustable feet in stainless steel.

#### ES Armario frigorífico GN 2/1, ventilado, 600 litros. acero inoxidable

- Exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco ABS moldeado.- Puerta (reversible) con cierre por junta magnética (presión).- Tipo de evaporador Roll bond ventilado, auto evaporación del condensado.- Se entrega con 3 rejillas (muy resistente) GN 2/1 (651x510 mm) y la rejilla inferior ajustable (651x380 mm). 4 pies ajustables en acero inoxidable.





GN 2/1  
SIDE BY SIDE

**R600a**  
-1° +6°  
103 1,1

PV600X/G-R6

1 845,00 EUR

mm : 780x740xh1925 kW : 0,3 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero GN 2/1, porta di vetro, ventilato, 600 litri. acciaio inossidabile**

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS stampato.- Porta in vetro, reversibile con riquadro in alluminio  
- Tipo di evaporatore Roll bond, ventilato, auto evaporazione della condensa.- Consegnato con 3 griglie (molto robuste) GN 2/1 (651x510 mm) e griglia inferiore regolabile (651x380 mm). 4 piedini regolabili in acciaio inox.

**EN Ventilated refrigerator GN 2/1, glass door, 600 liters. stainless steel**

- External construction in AISI 430 stainless steel, white ABS moulded interior.- Glass door reversible, with aluminium frame.- Roll bond evaporator, ventilated, self evaporation of condensate. - Supplied with 3 (very robust) GN 2/1 (651x510 mm) adjustable grids and bottom grid (651x380 mm). 4 adjustable feet, stainless steel.

**ES Armario frigorífico GN 2/1, puerta de vidrio, ventilado, 600 litros. acero inoxidable**

- Realización exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco de ABS moldeado.- Puerta de cristal reversible, marco de aluminio  
- Tipo de evaporador Roll bond, ventilado, auto evaporación del condensado.- Se entrega con 3 rejillas (muy resistente) GN 2/1 (651x510 mm) ajustables como la rejilla inferior ajustable (651x380 mm). 4 pies ajustables en acero inoxidable.



D



SIDE BY SIDE

**R600a**  
-1° +6°  
86 1,03

PV400X-R6

1 351,00 EUR

mm : 626x740xh1925 kW : 0,22 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero, ventilato, 400 litri. acciaio inossidabile**

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS stampato.- Porta (reversibile) con chiusura per guarnizione magnetica (pressione).- Tipo di evaporatore Attacco a rullo, ventilato, evaporazione automatica della condensa. - Fornito con 3 griglie (molto robuste) (497x510 mm), griglia regolabile e griglia inferiore (497x380 mm). 4 piedi regolabili in acciaio inox.

**EN Ventilated refrigerator, 400 liters. stainless steel**

- External construction in AISI 430 stainless steel, white ABS moulded interior.- Door (reversible) with magnetic seal closure (pressure).- Roll bond evaporator, ventilated, self evaporation of condensate. - Supplied with 3 (very robust) (497x510 mm), adjustable grids and bottom grid (497x380 mm). 4 adjustable feet, stainless steel

**ES Armario frigorífico, ventilado, 400 litros. acero inoxidable**

- Exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco ABS moldeado.- Puerta (reversible) con cierre por junta magnética (presión).- Tipo de evaporador Roll bond ventilado, auto evaporación del condensado.- Se entrega con 3 rejillas (muy resistente) (497x510 mm) y la rejilla inferior ajustable (497x380 mm). 4 pies ajustables en acero inoxidable.



SIDE BY SIDE

**R600a**  
-1° +6°  
91 1,03

PV400X/G-R6

1 536,00 EUR

mm : 626x740xh1925 kW : 0,29 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero, porta di vetro, ventilato, 400 litri. acciaio inossidabile**

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS stampato.- Porta in vetro, reversibile con riquadro in alluminio - Tipo di evaporatore Roll bond, ventilato, evaporazione automatica della condensa. - Consegnato con 3 griglie (molto robuste) (497x510 mm), regolabili e griglia inferiore 497x380 mm). 4 piedini regolabili in acciaio inox.

**EN Ventilated refrigerator, glass door, 400 liters. stainless steel**

- Exterior manufactured in stainless steel 430, white interior in molded ABS.- Glass door (Thermopane, reversible), with aluminium frame. - Ventilated Evaporator, Roll bond type, auto-evaporation of condenser water - Delivered with 3 grids (very robust) GN 2/1 (651x510 mm), adjustable as well as the bottom grid (651x280 mm). 4 adjustable feet in stainless steel.

**ES Armario frigorífico, puerta de vidrio, ventilado, 400 litros. acero inoxidable**

- Realización exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco de ABS moldeado.- Puerta de vidrio (Thermopan reversible), marco de aluminio.- Tipo de evaporador Roll bond, ventilado, auto evaporación del condensado.- Se entrega con 3 rejillas (muy resistente) GN 2/1 (497x510 mm)ajustables como la rejilla inferior ajustable (497x380 mm). 4 pies ajustables en acero inoxidable.



A



STACKABLE  
SIDE BY SIDE

-1°+6°

R600a



## PV201X-R6

928,00 EUR

mm : 626x600xh850

kW : 0,1

230/1N 50Hz

**IT** Frigo ventilato, 150 litri. acciaio inossidabile

- Esterno in acciaio inox AISI 430, interno in lamiera di acciaio laccato bianco.
- Porta (reversibile) con chiusura per guarnizione magnetica (pressione).
- Tipo di evaporatore Attacco a rullo, ventilato, evaporazione automatica della condensa.
- Viene fornito con 2 griglie (493x392 mm), regolabile.
- Ruote posteriori e cilindri regolabili nella parte anteriore.



**EN** Ventilated refrigerator, 150 liters. stainless steel

- Exterior manufactured in stainless steel 430, white interior, steel sheet.
- Door (reversible), with magnetic seal closure (by pressure).
- Ventilated Evaporator, Roll bond type, auto-evaporation of condenser water
- Delivered with 2 grids (493x392 mm), adjustable.
- Wheels at the back and adjustable feet at the front.

**ES** Frigorífico ventilado, 150 litros. acero inoxidable

- Exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco ABS moldeado.
- Puerta (reversible) con cierre por junta magnética (presión).
- Tipo de evaporador Roll bond ventilado, auto evaporación del condensado.
- Se entrega con 2 rejillas (493x392 mm) ajustable.
- Ruedas en la parte trasera y cilindros ajustables en la parte delantera.

## PV201X/G-R6

1 070,00 EUR

mm : 626x600xh850

kW : 0,14

230/1N 50Hz



STACKABLE  
SIDE BY SIDE

-1°+6°

R600a



**IT** Frigo ventilato, porta di vetro, 150 litri. acciaio inossidabile

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS stampato
- Porta in vetro (reversibile) con riquadro in alluminio
- Tipo di evaporatore Roll bond, ventilato, auto evaporazione della condensa.
- Consegnato con 2 griglie (molto robuste) (493x392 mm) regolabili.



**EN** Ventilated refrigerator, glass door, 150 liters. stainless steel

- Exterior manufactured in stainless steel 430, white interior in molded ABS.
- Glass door (reversible), with aluminium frame
- Ventilated Evaporator, auto-evaporation of condenser water
- Delivered with 2 grids (very robust) GN 2/1 (493x392 mm), adjustable.

**ES** Frigorífico ventilado, puerta de vidrio, 150 litros. acero inoxidable

- Realización exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco de ABS moldeado.
- Puerta de vidrio (reversible), marco de aluminio,
- Tipo de evaporador Roll bond ventilado, auto evaporación del condensado.
- Se entrega con 2 rejillas (muy resistente) GN 2/1 (493x392 mm) ajustables.

## N600X-R2

1 762,00 EUR

mm : 780x740xh1925

kW : 0,3

230/1N 50Hz



FREEZER  
SIDE BY SIDE

-15°-22°

R290



**IT** Armadio congelatore, statico, 600 litri. acciaio inossidabile

- Esterno in acciaio inox AISI 430, interno in lamiera d'acciaio verniciata bianca.
- Evaporatori statici "griglie evaporatore". Sbrinatorio manuale.
- 6 griglie 651x510 mm GN 1/1 o GN 2/1. 4 piedi regolabili in acciaio inox.



**EN** Freezer, static, 600 liters. stainless steel

- Exterior made of AISI 430 stainless steel, interior white painted sheet steel.
- Static evaporators "evaporator grilles". Manual defrosting.
- 6 grids 651x510 mm GN 1/1 or GN 2/1. 4 adjustable feet, stainless steel

**ES** Armario congelador, estática, 600 litros. acero inoxidable

- Exterior en acero inoxidable AISI 430, interior en chapa de acero pintada de blanco.
- Evaporadores estáticos "rejillas de evaporador". Desescarche manual.
- 6 rejillas 651x510 mm GN 1/1 o GN 2/1. 4 pies ajustables en acero inoxidable.



**FREEZER  
SIDE BY SIDE**

-15°-22°

R290



## N400X-R2

1 530,00 EUR

mm : 626x740xh1925      kW : 0,31      230/1N 50Hz

### Ⓣ Armadio congelatore, statico, 400 litri. acciaio inossidabile

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno in lamiera di acciaio verniciata bianca.
- Evaporatori statici "griglie evaporatore". Sbrinamento manuale.
- 6 griglie 497x510 mm. 4 piedini regolabili in acciaio inox.

### Ⓝ Freezer, static, 400 liters. stainless steel

- Exterior made of AISI 430 stainless steel, interior white painted steel sheet.
- Static evaporators "evaporator grilles". Manual defrosting.
- 6 grids 497x510 mm. 4 adjustable stainless steel feet.

### Ⓢ Armario congelador, estática, 400 litros. acero inoxidable

- Exterior en acero inoxidable AISI 430, interior en chapa de acero pintada de blanco.
- Evaporadores estáticos "rejillas de evaporador". Desescarche manual.
- 6 rejillas 497x510 mm. 4 patas ajustables de acero inoxidable.



**FREEZER  
STACKABLE  
SIDE BY SIDE**

-15°-22°

R290



## N201X-R2

1 062,00 EUR

mm : 626x600xh850      kW : 0,15      230/1N 50Hz

### Ⓣ Congelatore statico, 150 litri. acciaio inossidabile

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430, interno bianco ABS stampato. (Congelatore: lamiera di acciaio laccato).
- Evaporatori statici "griglie evaporatore". Sbrinamento manuale
- 2 griglie 493x392 mm.
- 4 piedi regolabili in acciaio inox.

### Ⓝ Static freezer, 150 liters. stainless steel

- Exterior manufactured in stainless steel 430, white interior in molded ABS (freezer: lacquered steel sheet).
- Static evaporators "evaporator grids". Manual defrost.
- 2 grid 493x392 mm.
- Wheels at the back and adjustable feet at the front.

### Ⓢ Congelador estático, 150 litros. acero inoxidable

- Exterior en AISI 430 de acero inoxidable, interior blanco ABS moldeado. (Congelador: chapa de acero lacado).
- Evaporadores estáticos "rejillas evaporador". Descongelación manual
- 2 rejillas 493x392 mm.
- 4 pies ajustables en acero inoxidable.



## GPD-15

26,00 EUR

mm : 493x392xh

- Ⓣ Griglia plastificata per armadi 200Lt.
- Ⓝ Laminated shelf for cupboard 200Lt.
- Ⓢ Rejilla plastificada para armarios 200Lt.



## GPD-11

23,00 EUR

mm : 651x510xh

- Ⓣ Griglia plastificata per armadi 600Lt.
- Ⓝ Laminated shelf for cupboard 600Lt.
- Ⓢ Rejilla plastificada para armarios 600Lt.



## GPD-13

22,00 EUR

mm : 497x510xh

- Ⓣ Griglia plastificata per armadi 400 Lt.
- Ⓝ Laminated shelf for cupboard 400 Lt.
- Ⓢ Rejilla plastificada para armarios 400 Lt.

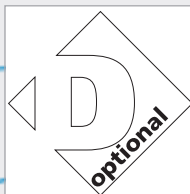


## GPF-12

23,00 EUR

mm : 651x380xh

- Ⓣ Griglia di fondo per armadi 600Lt.
- Ⓝ Bottom grid for cupboards 600Lt.
- Ⓢ Rejilla de fondo para armario 600Lt.



## GPF-14

23,00 EUR

mm : 497x380xh

- Ⓣ Griglia di fondo per armadi 400 Lt.
- Ⓝ Bottom grid for cupboards 400 Lt.
- Ⓢ Rejilla de fondo para armario 400 Lt.



## CBP1/1

19,00 EUR

mm : 500x300xh175

- Ⓣ Scaffale in polietilene 500x300xh175 mm
- Ⓝ Polyethylene trays 500x300xh175 mm
- Ⓢ Contenidor de polietilen 500x300xh175 mm



R600a

OR

R290

## PLUS

**IT** 1. Una capacità di stoccaggio molto importante (grazie al suo evaporatore, e posto sul retro) un sistema "innovativo" di piccole dimensioni, ideale per tutte le attività, ha spazi molto ridotti.

2. Facilità di lavoro grazie alle cerniere con arresto a 100° e chiusura della porta con ritorno automatico.

3. Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa, a tenuta stagna).

**EN** 1. A very important storage capacity (thanks to its evaporator placed at the back) an "innovative" system of small dimensions, ideal for all activities, constraints has very reduced spaces.

2. Easy working thanks to the hinges with 100° stop and door closing with automatic return.

3. Electronic regulator (under closed box, watertight).

**ES** 1. Una capacidad de almacenamiento muy importante (gracias a su evaporador colocado en la parte posterior) un sistema "innovador" de pequeñas dimensiones, ideal para todas las actividades, las limitaciones tiene espacios muy reducidos.

2. Fácil de trabajar gracias a las bisagras con tope de 100° y cierre de la puerta con retorno automático.

3. Regulador electrónico (bajo caja cerrada, estanco).

D



400 L

0°+8°

106

0,87

R600a

**IT** Armadio frigorifero ventilato, 400 litri, 1 porta

- Realizzazione in acciaio inox (alimentare), interno AISI 304/441, telaio a scocca portante.

- Fondo interno profondamente disegnato e angoli e bordi arrotondati (senza bordi ruvidi).

- Porta reversibile con guarnizione magnetica (facile da sostituire senza attrezzi).

Cerniere con arresto a 100°, chiusura con ritorno automatico. Dispositivo a microinterruttore che consente di arrestare la ventola dell'evaporatore all'apertura della porta. Pannello superiore per l'accesso al gruppo compressore, incernierato per facilitare l'ispezione.

- Controllore elettronico a LED rosso. Piastra evaporante, accoppiata a una ventola, per una distribuzione uniforme del freddo. Sbrinatorio automatico, vaschetta di raccolta condensa inferiore.

- Pannello di accesso, unità incernierata.

**EN** Ventilated refrigerator, 400 liters, 1 door

- Made of stainless steel (food), interior AISI 304/441, monocoque frame.

- Pressed interior bottom and rounded corners and angles (without asperities).

- Reversible door, closing assured by magnetic seal (easy replacement, without tools).

Hinges with 100° stop, closing with automatic return. Micro switch device, allowing the evaporator fan to stop when the door is opened. Top panel for access to the compressor unit, hinged for easy inspection.

- Red LED electronic controller. Evaporator plate, coupled to a fan, homogeneous distribution of cold. Automatic defrosting, lower condensate collection tray.

- Accessibility panel, hinged unit.

**ES** Armario frigorífico ventilado, 400 litros, 1 puerta

- Realización en acero inoxidable (alimentario), interior AISI 304/441, chasis monocoque.

- Fondo interior embutido y esquinas y bordes redondeados (sin asperezas).

- Puerta reversible con junta magnética (fácil sustitución sin herramientas). Bisagras con tope de 100°, cierre con retorno automático.

Dispositivo de microinterruptor, que permite que el ventilador del evaporador se detenga cuando se abre la puerta. Panel superior para acceder a la unidad de compresión, con bisagras para facilitar la inspección.

- Controlador electrónico de LEDs rojos. Placa evaporadora, acoplada a un ventilador, para una distribución uniforme del frío. Descongelación automática, bandeja de condensados inferior.

- Panel de acceso, unidad abatible.

ID40-R6

1 966,00 EUR

mm : 620x620xh1910

kW : 0,42

230/1N 50Hz

**IT** Armadio frigorifero ventilato, 400 litri, 1 porta

- Incluso: 3 griglie (472x435 mm).

- 4 piedi regolabili in acciaio inox.

**EN** Ventilated refrigerator, 400 liters, 1 door

- Included: 3 grids (472x435 mm).

- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES** Armario frigorífico ventilado, 400 litros, 1 puerta

- Incluye: 3 rejillas (472x435 mm).

- 4 patas ajustables de acero inoxidable.







D



400 L

-10° -22°

R290



IE40-R9

2 338,00 EUR

mm : 620x620xh1910

kW : 0,38

230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio congelatore ventilato, 400 litri, 1 porta

- Incluso: 3 griglie (472x435 mm).
- Valvola di depressione di serie.
- 4 piedi regolabili in acciaio inox.

Ⓝ Ventilated freezer, 400 liters, 1 door

- Included: 3 grids (472x435 mm).
- Depression valve, standard delivered.
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Armario de congelación ventilado, 400 litros, 1 puerta

- Incluye: 3 rejillas (472x435 mm).
- Válvula de depresión de serie.
- 4 patas ajustables de acero inoxidable.



D

400 L  
FISH

0° +5°

R600a



IDS40-R6

2 267,00 EUR

mm : 620x620xh1910

kW : 0,42

230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio frigorifero per pesce, 400 litri, 1 porta

- In dotazione : 5 vasche in plastica (480x410xh140 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

Ⓝ Fridge for fish, 400 liters, 1 door

- Included: 5 plastic trays (480x410xh140 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Armario frigorífico para pescados, 400 litros, 1 puerta

- Incluye: 5 cubas plásticas (480x410xh140 mm).
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



GA4-PO

37,00 EUR

mm : 472x435xh7

- Ⓣ Griglia rilsanzata per armadio 400 litri
- Ⓝ Rilsan grid for cupboard 400 liters
- Ⓢ Rejilla rilsanzada para armario 400 litros



BC4-NR

70,00 EUR

mm : 480x410xh140

- Ⓣ Vasca PVC per pesce armadio 400 litri
- Ⓝ PVC tray for fish, cupboard 400 liters
- Ⓢ Cuba PVC para armario para pescados 400 litros



SPA4-NR

19,00 EUR

- Ⓣ Coppia di vetrini (Dx & Gx) per armadio da 400 litri
- Ⓝ Conductors (Dx & Gx) cupboard 400 liters "Slim Line
- Ⓢ Rodaderas por armario 400 litros "Slim Line



SBC4-NR

22,00 EUR

mm : 472x20xh30

- Ⓣ Guide (DX & GX) per armadio pesce 400 litri
- Ⓝ Slides (Rx & Lx) for fish cupboard 400 liters
- Ⓢ Corredoras (Dx & lzq) para armario para pescados 400 litros



SAC4-NR

41,00 EUR

- Ⓣ Serratura a chiavi
- Ⓝ Key lock
- Ⓢ Cierradura de llave



R290



#### IT Armadi ventilati 550 e 1100 litri

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile austenitico (prodotti alimentari). Fondo inferiore imbottito, angoli ed spigoli arrotondati, cremagliere in acciaio inossidabile.
- Porte reversibili (predisposizione per serratura a chiave), guarnizione magnetica, cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°). Dispositivo micro-interruttore, permettendo l'arresto del ventilatore dell'evaporatore al momento dell'apertura della porta.
- Gruppo compressore, messo sotto l'armadio. Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari.

#### EN Ventilated fridges 550 and 1100 liters

- Internal and external construction in austenitic stainless steel (food). Stamped inside bottom, rounded angles and corners, racks in stainless steel.
- Reversible doors (provided for key lock), magnetic joint, hinges with automatic return (blocking at 90°). Micro switch device, allowing to stop the evaporator's ventilator while opening the door.
- Compressor group placed under the board. Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids.

#### ES Armarios ventilados 550 y 1100 litros

- Realización interior y exterior en acero inoxidable austenítico (alimentario). Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas, bastidores de acero inoxidable.
- Puertas reversibles (predisposición a cerradura de llave), junta magnética, bisagras con regreso automático (bloqueo a 90°). Dispositivo microinterruptor, para la interrupción del ventilador del evaporador al de abrir la puerta.
- Grupo compresor alojado debajo del armario. Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios.

## PLUS

IT - I nuovi armadi Profi Line sono "ecoresponsabili" poiché con refrigerante ecologico R290, progettati con gruppo compressore alloggiato sotto l'armadio (migliori prestazioni), accessibilità frontale, facilita la manutenzione e l'assistenza.

EN - The new Profi Line cabinets are "eco-responsible" because with environmentally friendly refrigerant R290, designed with compressor unit housed underneath the cabinet (best performance), frontal accessibility, easy maintenance And after sales service.

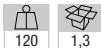
ES - Los nuevos armarios Profi Line son "eco responsables" debido al refrigerante ecológico R290, diseñados con grupo compresor alojado debajo del armario (mejor rendimiento), acceso frontal, facilita el mantenimiento y la asistencia.

E



R290

0°+8°



### HD706/R2

2 194,00 EUR

mm : 690x720xh2065

kW : 0,25

230/1N 50-60Hz

#### IT Armadio frigorifero, ventilato, 1 porta, (550 litri)

- In dotazione: 3 griglie, 560x542 mm.
- Sbrinatori automatici, evaporazione automatica della condensa.
- 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

#### EN Ventilated fridge, 1 door (550 liters)

- Included: 3 grids (560x542 mm).
- Automatic defrostings, automatic evaporation of the condensate.
- 4 adjustable stainless steel feet.

#### ES Armario frigorífico, ventilado, 1 puerta (550 litros)

- Incluye: 3 rejas (560x542 mm).
- Deshielos automáticos, evaporación automática del condensador.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.





**E**



**R290**  
-15° -22°

120 1,3

**HE706/R2** **2 694,00 EUR**

mm : 690x720xh2065 kW : 0,36 230/1N 50Hz

**IT Armadio congelatore, ventilato, 1 porta (550 litri)**  
- In dotazione: 3 griglie, 560x542 mm.  
- Sbrinamenti automatici, evaporazione automatica della condensa.  
- 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

**EN Ventilated freezer, 1 door (550 liters)**  
- Included: 3 grids (560x542 mm).  
- Automatic defrostings, automatic evaporation of the condensate.  
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de congelación, ventilado, 1 puerta (550 litros)**  
- Incluye: 3 rejas (560x542 mm).  
- Deshuelos automáticos, evaporación automática del condensador.  
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

**E**



**R290**  
0° +8°

227 2,5

**HD1412/R2** **3 084,00 EUR**

mm : 1385x720xh2065 kW : 0,56 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero, ventilato, 2 porte (1100 litri)**  
- In dotazione: 6 griglie, 560x542 mm e 3 griglie di connessione.  
- Sbrinamenti automatici, evaporazione automatica della condensa.  
- 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

**EN Ventilated refrigerator, 2 doors (1100 liters)**  
- Included: 6 grids (560x542 mm) and 3 connecting grids (154x500 mm).  
- Automatic defrostings, automatic evaporation of the condensate.  
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico, ventilado, 2 puertas (1100 litros)**  
- Incluye: 6 rejillas (560x542 mm) y 3 rejillas de conexión.  
- Deshuelos automáticos, evaporación automática del condensador.  
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

**E**



**R290**  
-15° -22°

227 2,5

**HE1412/R2** **3 623,00 EUR**

mm : 1385x720xh2065 kW : 0,74 230/1N 50Hz

**IT Armadio congelatore, ventilato, 2 porte (1100 litri)**  
- In dotazione: 6 griglie, 560x542 mm e 3 griglie di connessione.  
- Sbrinamenti automatici, evaporazione automatica della condensa.  
- 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

**EN Ventilated freezer, 2 doors (1100 liters)**  
- Included: 6 grids (560x542 mm) and 3 connecting grids (154x500 mm).  
- Automatic defrostings, automatic evaporation of the condensate.  
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de congelación, ventilado, 2 puertas (1100 litros)**  
- Incluye: 6 rejas (560x542 mm) y 3 rejillas de conexión.  
- Deshuelos automáticos, evaporación automática del condensador.  
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

**PR-5642** **37,00 EUR**

mm : 560x542xh

**IT** Griglia rilsanzata, armadi 500 - 1100 litri  
**EN** Rilsan-coated grid, cupboard 550 - 1100 liters  
**ES** Reja rilsanzada, armarios 550 - 1100 litros  
**NB: COMPLEMENTARY**

**RAG4-PM** **175,00 EUR**

mm : 100

**IT** Kit 4 ruote girevoli armadi, 2 con freni  
**EN** Kit 4 swiveling castors cupboards, 2 with brakes  
**ES** Kit 4 ruedas pivotantes por armarios, 2x pare  
**FOR: ALL CABINETS 4 FEETS SUPPLEMENTARY**

**GR-PF** **21,00 EUR**

mm : 500x154xh

**IT** Piccola griglia di unione, armadio 1100 litri  
**EN** Little joining grid, cupboard 1100 liters  
**ES** Pequeña reja de aneccion, armario 1100 litros  
**NB: COMPLEMENTARY**

**KSCA-PL** **33,00 EUR**

**IT** Kit serratura a chiavi, armadi 550-1100 litri  
**EN** Key lock kit, cupboards 550-1100 litres  
**ES** Kit cerradura a llaves, armarios 550-1100 litros

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



GN2/1



PLUS

R290

Ⓣ - Componenti ad alta efficienza e a basso consumo energetico. - Isolamento in poliuretano senza CFC (80 mm = super-isolamento), minore dissipazione di calore, con una sicura economia energetica. - Alta efficienza e componenti a basso consumo energetico. - Gruppo frigorifero a "Tampone" a alloggiamento isolato, tropicalizzata (Classe climatica 5 "T° ambiente +40°C - Umidità relativa 40%"). - Eccellenti prestazioni grazie a questi due evaporatori (1400 litri), permettendo una temperatura uniforme grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata (flusso d'aria 100% ottimizzato), che garantisce una buona conservazione. - Guide doppie scorrevoli (permette di inserire griglie e contenitori GN allo stesso tempo !!). - Regolatore elettronico (in una scatola chiusa, sigillata) con funzioni HACCP.

Ⓝ - Componentes in high efficiency and low energy consumption. - Polyurethane insulation without CFC (80 mm = super insulated), less thermal dispersion, with energy saving in addition. - Refrigerated group at "tampon", (in insulated box), tropicalized (climatic class 5 "ambient T° +40°C - Humidity40%"). - Exceptional services thanks to the 2 evaporators (1400 liters), allowing an uniform temperature (airflow 100% optimized), guaranteeing the good preserving of the products. - Double runner slides (allowing grids and trays GN at the same time!!). - Electronic regulator (under closed waterproof box) with HACCP functions.

Ⓢ - Aislamiento de poliuretano sin CFC (80 mm = super-aislante), menor disipación de calor, aprovechando in economía de la energía. - Alta eficiencia y componentes de bajo consumo de energía. - Grupo de Refrigeración "sello" en la caja aislada con tropical (T° ambiente + 43 °). - Un rendimiento excepcional gracias a estos dos evaporadores (1400 litros), lo que permite una temperatura uniforme (flujo de aire optimizado 100%), lo que garantiza una buena conservación. - Gujas correderas doble (permite rejilla y recipientes GN, al mismo tiempo !!). - Controlador electrónico (en una caja cerrada, sellado) con funciones de HACCP.

### Ⓣ Armadi frigoriferi e congelatore GN 2/1

- Realizzato in acciaio inox (alimentare), interno AISI 304, esterno AISI 441. Cremagliere e guide inox (antiribaltabile).
- Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati. Fondo con tappo di drenaggio (grande manutenzione).
- Porte reversibili chiusura con guarnizione magnetica "a pressione". Chiusura con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico.
- Dispositivo microinterruttore, arresto ventilatore dell'evaporatore quando la porta si apre.
- Gruppo compressore a "tampone". Pannello accessibilità su cerniere.
- Evaporatore/i ventilato/i trattato/i contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Regolatore elettronico con LED blu. Illuminazione interna.

### Ⓝ Ventilated refrigerators and freezers GN 2/1

- Manufactured in (food) stainless steel, interior AISI 304, exterior AISI 441. Stainless steel racks and slides (anti-tilting).
- Stamped interior bottom, rounded angles and corners. Bottom fitted with a draining tap (high maintenance).
- Reversible doors, "snap-fit" closure by magnetic joint. Hinges with stopping at 100°, closing with automatic return.
- Micro-switch device, stopping the evaporator's ventilator while opening the door.
- "Buffer" refrigerated unit. Accessibility panel on hinges.
- Ventilated evaporator(s) treated against salt and "coating" food acids.
- Electronic regulator, with blue LED. Intern lighting.

### Ⓢ Armarios frigoríficos y de congelación GN 2/1

- Realización en acero inox. (alimentario), interior AISI 304. Cremalleras y correderas en acero inox. (anti basculantes).
- Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas. Fondo proveído de un corcho de drenaje (alto mantenimiento).
- Puertas reversible, cierre por junta magnética "a presión". Bisagras con parada a 100°, puertas con cierre automático.
- Dispositivo micro interruptor, parada del ventilador del evaporador, al abrir la puerta.
- Grupo compresor de "tapón". Tablero accesibilidad, sobre bisagras.
- Evaporador(es) ventilado(s) tratado contra sal y ácidos alimentarios "coating".
- Regulador electrónico con LED azul. Iluminación interna.



80 mm

HEAVY DUTY  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity

DOUBLE  
SLIDESWHEELS  
INCLUDED

C

700 L  
GN2/1

R290

-2° +8°



ID70/R2

2 763,00 EUR

mm : 720x850xh2070

kW : 0,34

230/1N 50Hz

### Ⓣ Armadio frigorifero ventilato 700 litri, 1 porta GN 2/1, su ruote

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 ruote pivotanti.

### Ⓝ Ventilated refrigerator 700 liters, 1 door GN 2/1, on wheels

- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 swivel wheels.

### Ⓢ Armario frigorífico ventilado 700 litros, 1 puerta GN 2/1, sur ruedas

- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 ruedas giratorias.



D



700 L  
GN2/1



### ID70G/R2

3 093,00 EUR

mm : 720x850xh2070      kW : 0,34      230/1N 50Hz

Ⓜ **Armadio frigorifero ventilato 700 Lit. 1 porta vetrata (GN 2/1), su ruote**  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).  
- 4 ruote pivotanti.

Ⓝ **Ventilated refrigerator 700 liters, 1 glass door (GN 2/1), on wheels**  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).  
- 4 swivel wheels.

Ⓞ **Armario frigorífico 700 ventilado Lit. 1 puerta de cristal (GN 2/1), sur ruedas**  
- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).  
- 4 ruedas giratorias.



D



700 L  
GN2/1



### IE70/R2

3 397,00 EUR

mm : 720x850xh2070      kW : 0,63      230/1N 50Hz

Ⓜ **Armadio congelatore ventilato 700 litri, 1 porta GN 2/1, su ruote**  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).  
- Valvola di depressione di serie.  
- 4 ruote pivotanti.

Ⓝ **Ventilated freezer 700 liters, 1 door GN 2/1, on wheels**  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).  
- Depression valve, standard delivered.  
- 4 swivel wheels.

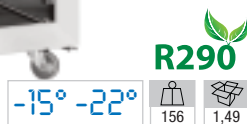
Ⓞ **Armario de congelación ventilado 700 litros, 1 puerta GN 2/1, sur ruedas**  
- Incluidas: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).  
- Válvula de depresión de serie.  
- 4 ruedas giratorias.



E



700 L  
GN2/1



### IE70G/R2

3 748,00 EUR

mm : 720x850xh2070      kW : 0,63      230/1N 50Hz

Ⓜ **Armadio congelatore ventilato 700 Lit. 1 porta vetrata GN 2/1, su ruote**  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).  
- Contro-porta con resistenza riscaldante.  
- Valvola di depressione di serie. 4 ruote pivotanti.

Ⓝ **Ventilated freezer 700 liters, 1 glass door GN 2/1, on wheels**  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).  
- Inner door with warming resistance.  
- Depression valve, standard delivered. 4 swivel wheels.

Ⓞ **Armario de congelación ventilada 700 Lit. 1 puerta de cristal GN 2/1, sur ruedas**  
- Incluidas: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).  
- Contra puerta con resistencia calentadora.  
- Válvula de depresión de serie. 4 ruedas giratorias.





D

1400 L  
GN2/1

ID140/R2

4 191,00 EUR

mm : 1440x850xh2070

kW : 0,43

230/1N 50Hz

**IT** Armadio frigorifero ventilato 1400 litri 2 porte GN 2/1, su ruote

- Evaporatore sovradimensionato ventilati.  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta. 3 griglie connessione centrale (fra le griglie). 6 ruote pivotanti.

**EN** Ventilated refrigerator 1400 liters 2 doors GN 2/1, on wheels

- Oversized, ventilated evaporator.  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm) by door, 3 central link grids (between the grids). 6 swivel wheels.

**ES** Armario frigorífico ventilado 1400 litros 2 puertas GN 2/1, sur ruedas

- Evaporador de gran tamaño ventilados.  
- Incluidas: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta, 3 rejillas con conexión central (entre las rejillas). 6 ruedas giratorias.



E

1400 L  
GN2/1

ID140G/R2

4 699,00 EUR

mm : 1440x850xh2070

kW : 0,43

230/1N 50Hz

**IT** Armadio frigorifero ventilato 1400 litri 2 porte vetrato GN 2/1, su ruote

- Evaporatore ventilato e sovradimensionato.  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta. 3 griglie connessione centrale (fra le griglie). 6 ruote pivotanti.

**EN** Ventilated refrigerator 1400 liters 2 glass doors GN 2/1, on wheels

- Oversized, ventilated evaporator.  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm) by door, 3 central link grids (between the grids). 6 swivel wheels.

**ES** Armario frigorífico ventilado 1400 litros 2 puertas vitrado GN 2/1, sur ruedas

- Evaporador sobredimensionado y ventilado  
- Incluidas: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta, 3 rejillas con conexión central (entre las rejillas). 6 ruedas giratorias.



D

1400 L  
GN2/1

IE140/R2

4 782,00 EUR

mm : 1440x850xh2070

kW : 1,12

230/1N 50Hz

**IT** Armadio congelatore ventilato 1400 litri, 2 porte GN 2/1, su ruote

- Evaporatore sovradimensionato ventilati. Valvola di depressione di serie.  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per ogni porta, 3 griglie connessione centrale (fra le griglie). 6 ruote pivotanti.

**EN** Ventilated freezer 1400 liters, 2 doors GN 2/1, on wheels

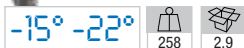
- Oversized evaporator, ventilated. Depression valve, standard delivered.  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm) by door, 3 central link grids (between the grids). 6 swivel wheels.

**ES** Armario de congelación ventilado 1400 litros, 2 puertas GN 2/1, sur ruedas

- Evaporador de gran tamaño, ventilados. Válvula de depresión de serie.  
- Incluidas: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta. Rejillas con conexión central (entre las rejillas). 6 ruedas giratorias.



E

1400 L  
GN2/1

IE140G/R2

5 264,00 EUR

mm : 1440x850xh2070

kW : 1,12

230/1N 50Hz

**IT** Armadio congelatore ventilato 1400 litri, 2 porte vetrato GN 2/1, su ruote

- Evaporatore sovradimensionato ventilati. Valvola di depressione di serie.  
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per ogni porta, 3 griglie connessione centrale (fra le griglie). 6 ruote pivotanti.

**EN** Ventilated freezer 1400 liters, 2 glass doors GN 2/1, on wheels


- Oversized evaporator, ventilated. Depression valve, standard delivered.  
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm) by door, 3 central link grids (between the grids). 6 swivel wheels.


**ES** Armario de congelación ventilado 1400 litros, 2 puertas vitrado GN 2/1, sur ruedas

- Evaporador de gran tamaño, ventilados. Válvula de depresión de serie.  
- Incluidas: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta. Rejillas con conexión central (entre las rejillas). 6 ruedas giratorias.







	<b>ULP-HE</b>	<b>75,00 EUR</b>
	mm : 655x15xh31 Ⓞ Coppia di vetrini dx + gx armadio 700-1400 l Ⓢ Pair of slides left and right board 700-1400 Ⓣ Pareja de portaobjetos dx + gx armario 700-1400 l	


	<b>PRX4-HE</b>	<b>122,00 EUR</b>
	140/210 Ⓞ Kit di 4 piedi in inox per armadi Ⓢ Kit 4 adjustable feet in stainless steel for cupboards Ⓣ Kit de 4 patas regulables de inox por armarios	


	<b>G21R-PM</b>	<b>102,00 EUR</b>
	mm : 530x650xh30 Ⓞ Griglia rilsanizzata GN 2/1 Ⓢ Rilsan grid GN 2/1 Ⓣ Rejilla "rilsan" GN 2/1 <b>FOR : DT181/... DT249/...</b>	


	<b>RAG4-PM</b>	<b>175,00 EUR</b>
	mm : 100 Ⓞ Kit 4 ruote girevoli armadi, 2 con freni Ⓢ Kit 4 swiveling castors cupboards, 2 with brakes Ⓣ Kit 4 ruedas pivotantes por armarios, 2x pare <b>FOR: ALL CABINETS 4 FEETS SUPPLEMENTARY</b>	

	<b>RFP-HE</b>	<b>35,00 EUR</b>
	mm : 200x600xh4 Ⓞ Griglia di collegamento centrale 700-1400l. Ⓢ Central link grids 700-1400l. Ⓣ Grilla de conexión central 700-1400l. <b>SUPPLEMENTARY</b>	

	<b>PRX6-HE</b>	<b>184,00 EUR</b>
	140/210 Ⓞ Kit di 6 piedi in inox per armadi Ⓢ Kit 6 adjustable feet in stainless steel for cupboards Ⓣ Kit de 6 patas regulables de inox por armarios	

	<b>KSG-PM</b>	<b>211,00 EUR</b>
	Ⓞ Kit serratura con chiavi, grande porta armadi Ⓢ Kit key lock, big door cupboards Ⓣ Kit cerradura con llave, puerta grande armarios	

	<b>RAG6-PM</b>	<b>239,00 EUR</b>
	100 Ⓞ Kit 6 ruote girevoli, per armadi 2x freni Ⓢ Kit 6 swiveling castors cupboards, 2 with brakes Ⓣ Kit 6 ruedas pivotantes, por armarios 2x pare <b>FOR: ALL CABINETS 6 FEETS SUPPLEMENTARY</b>	

	<b>KSG-PM2</b>	<b>332,00 EUR</b>
	Ⓞ Kit serratura con chiavi 2x 1/2 porte armadi (2 pcs) Ⓢ Kit key lock 2x 1/2 cupboards door (2 pieces) Ⓣ Kit cerradura con llave 2x 1/2 puerta armarios (2 pzs)	



GN2/1

**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity

R290



## PLUS

Ⓜ - "Diamond Green Technology" fino al 70%\* di risparmio. - Gruppo frigorifero a "tamponi", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 85 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale", nessuna "disseccazione degli alimenti". - Prodotti delicati, possibilità di regolazione igrometrica. - Microprocessore di regolazione (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzioni HACCP.

Ⓤ - "Diamond Green Technology" up to 70%\* power saving. - Refrigerated unit "buffer", tropicalized (+43°C). - Insulation: 85 mm "super insulated". - Homogenous distribution of the refrigerated air "lateral flux", no food drying. - For delicate products, possibility of hygrometric regulation. - Microprocessor control (under closed box, 100% waterproof) with HACCP functions.

Ⓢ - "Diamond Green Technology" \* Hasta 70%\* de ahorro. - Grupo frigorífico a "tapón", tropicalizado (+43°C). - Aislamiento, espesor 85 mm "super aislado". - Distribución homogénea del aire refrigerado "flujo lateral", no se "desecan los alimentos". - Para productos delicados posibilidad de regulación higrométrica. - Microprocesador de regulación (bajo caja cerrada, 100% impermeable), con funciones HACCP.

### Ⓜ Armadi frigoriferi e congelatore GN 2/1

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante.
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porta reversibile, chiusura con guarnizione magnetica "a tripla camera", cerniere con arresto a 100°, chiusura con ritorno automatico (dispositivo di allarme acustico e visivo per "porta aperta").
- Dispositivo microinterruttore che permette di fermare il ventilatore dell'evaporatore quando la porta si apre.
- Di serie con serratura a chiavi.
- Pannello superiore su cerniere, di facile ispezione. Gruppo compressore tropicalizzato, condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating" (interamente nascosto).
- Microprocessore elettronico "digitale" (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo con LED blu.
- Illuminazione interna, con interruttore.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica della condensa.

### Ⓤ Refrigerators and freezers GN 2/1

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 304 (food) (back in galvanized steel), mono-coque frame.
- Stainless steel racks and slides (anti-tilting), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Reversible doors, closing by "triple chamber" magnetic "pressure" seal, hinges with 100° stop, closing with automatic return (audible and visual alarm device for "door open").
- Micro-switch device, allowing to stop the ventilator, while opening the door.
- Standard delivered with key lock.
- Upper panel on hinges, easy inspection of the compressor. Tropicalized compressor unit, ventilated condenser.
- Ventilated evaporators (oversized), treated against salt and "coating" food acids (non visible).
- "Digital" electronic microprocessor (under closed box, 100% waterproof) with HACCP functions, screen with blue LED.
- Interior lighting with switch.
- Automatic defrosting.
- Condenser's automatic evaporation.

### Ⓢ Armarios frigoríficos y de congelación GN 2/1

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304) (atrás acero galvanizado), chasis monocasco.
- Bastidores y rieles en acero inoxidable (anti basculantes), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puerta reversible, cierre por junta magnética de "triple cámara", bisagras con tope de 100°, cierre con retorno automático (dispositivo de alarma sonora y visual de "puerta abierta").
- Dispositivo micro interruptor, permitiendo la parada del ventilador del evaporador, al abrir la puerta.
- De serie con cerradura con llaves.
- Tablero sobre bisagras, facilitando la inspección. Grupo compresor tropicalizado, condensador ventilado.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating" (no aparente).
- Microprocesador electrónico "digital" (bajo caja cerrada, 100% impermeable), con función HACCP, pantalla LED azul.
- Iluminación interna, con interruptor.
- Deshielo automático.
- Evaporación automática del condensador.

**Green  
Technology**  
by Diamond



**B**

 700 L  
GN2/1

**AD1N/H-R2**
**3 418,00 EUR**

mm : 770x820xh2025      kW : 0,4      230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero 700 litri ventilato, 1 porta GN 2/1**

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated refrigerator 700 liters, 1 door GN 2/1**

- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico ventilado 700 litros, 1 puerta GN 2/1**

- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 patas regulables en acero inoxidable.


**D**

 700 L  
GN2/1

**AD1N/HG-R2**
**4 000,00 EUR**

mm : 770x820xh2025      kW : 0,45      230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero 700 litri ventilato, 1 porta a vetri GN 2/1**

- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

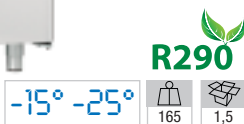
**EN Ventilated refrigerator 700 liters, 1 glass door GN 2/1**

- "Thermopane" glass door, with stainless steel frame.
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico 700 litros ventilada, 1 puerta con cristales GN 2/1**

- Puerta con cristales "thermopane", con bastidor de acero inoxidable.
- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 patas regulables en acero inoxidable.


**C**

 700 L  
GN2/1

**AD1B/H-R2**
**3 836,00 EUR**

mm : 770x820xh2025      kW : 0,55      230/1N 50Hz

**IT Armadio congelatore 700 litri ventilato, 1 porta GN 2/1**

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante.
- Valvola di depressione di serie.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated freezer 700 liters, 1 door GN 2/1**

- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- Inner door with heating resistance.
- Depression valve, standard delivered.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de congelación ventilado 700 litros, 1 puerta GN 2/1**

- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).
- Contra puerta con resistencia calentadora
- Válvula de depresión de serie.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



E

700 L  
GN2/1

-10° -20°

R290



## AD1B/HG-R2

4 584,00 EUR

mm : 770x820xh2025

kW : 0,6

230/1N 50Hz

**IT Armadio congelatore 700 litri ventilato, 1 porta a vetri GN 2/1**

- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated freezer 700 liters, 1 glass door GN 2/1**

- "Thermopane" glass door, with stainless steel frame.
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- Inner door with heating elements and depression valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de congelación ventilado 700 litros, 1 puerta con cristales GN 2/1**

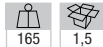
- Puerta con cristales "thermopane", con bastidor de acero inoxidable.
- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).
- Contra puerta con resistencia calentadora y válvula de depresión.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

700 L  
GN2/1

-4° +6°

FISH

R290



## AFS1/H-R2

4 297,00 EUR

mm : 770x820xh2025

kW : 0,4

230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero per pesce 700 litri, 1 porta, GN 1/1 (10 vasche)**

- In dotazione: 10 vasche GN 1/1-h100 mm in policarbonato.
- Evaporatore a serpentina in rame (laterale), un deflettore in acciaio inox perforato.
- Fondo dotato di un tappo di drenaggio.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated refrigerator for fish 700 liters, 1 door GN 1/1 (10 trays)**

- Included: 10 trays GN 1/1-h100 mm in polycarbonate.
- Coil evaporator made of coil (lateral), one perforated stainless steel deflector.
- Bottom fitted with a draining tap.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico para pescados 700 litros, 1 puerta, GN 1/1 (10 cubas)**

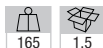
- En dotación: 10 cubas GN 1/1 alt.100 mm en policarbonato.
- Evaporador tipo serpentina de cobre (lateral), un deflector de acero inoxidable perforado.
- Fondo proveído de un corcho de drenaje.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

350 L + 350 L  
GN2/1

25° 8° -

-15° -

R290



## AL1TB/H2-R2

5 913,00 EUR

mm : 770x820xh2025

kW : 0,6

230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero e congelatore 2x 350 litri, 2x 1/2 porte GN 2/1**

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, indipendenti.
- In dotazione: 2 griglie GN 2/1 (530x650 mm).
- Armoire di congelazione : Contro-porta con resistenza riscaldante, evaporatore a serpentina in rame, messo nelle pareti (3 lati), valvola di depressione, fondo dotato di un tappo di drenaggio.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated refrigerator and freezer 2x350 liters, 2x 1/2 doors GN 2/1**

- 2 compressor units and 2 evaporators, independent.
- Included: 2 x 2 grids GN2/1 (530x650 mm).
- Freezer: inner door fitted with warming resistance, coil evaporator made of copper, embedded in the walls (3 sides), depression valve, bottom fitted with a draining tap.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico y de congelación 2x 350 litros, 2x 1/2 puerta GN 2/1**

- 2 grupos compresores y 2 evaporadores, independientes.
- Incluye: 2x 2 rejillas a GN 2/1 (530x650 mm).
- Armario de congelación: contra puerta proveída de resistencia calentadora, evaporador tipo serpentina de cobre, incrustado en las paredes (3 lados), válvula de depresión, fondo proveído de un corcho de drenaje.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.





**350 L + 350 L  
GN2/1**

**FISH**

**R290**

165 1,5

**-2° +6° 6**

**-4° +8°**

**AF2T/H2-R2** **6 008,00 EUR**

mm : 770x820xh2025 kW : 0,53 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero e per pesce 2x350 litri, 2x 1/2 porte GN 2/1 & 1/1**

- 2 gruppi compressori e 2 evaporatori, indipendenti.
- In dotazione: 2 griglie GN 2/1 (530x650 mm) + 4 vasche GN1/1-h100 mm in polycarbonato.
- Armadio a pesce: evaporatore a serpentina in rame, messo nelle pareti (3 lati), fondo dotato di un tappo di drenaggio.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerator and fish refrigerator 2x350 liters, 2x 1/2 doors GN 2/1 & 1/1**

- 2 compressor units and 2 evaporators, independent.
- Included: 2 grids GN 2/1 (530x650 mm) + 4 trays GN1/1-100 mm in polycarbonate.
- Fish refrigerator: coil evaporator made of copper, embedded in the walls (3 sides), bottom fitted with a draining tap.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico y a pescados 2x 350 litros, 2x 1/2 puerta GN 2/1 & 1/1**

- 2 grupos compresores y 2 evaporadores, independientes.
- Incluye: 2 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) + 4 cubas GN1/1 alt.100 mm en polycarbonato.
- Armario para pescados: evaporador tipo serpentina de cobre, ahogada en las paredes (3 lados), fondo proveido de un corcho de drenaje.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

Icons: Fan, Water, Frost-free, Energy Class 5, Light bulb, Keyhole, Tree.

**C**



**1400 L  
GN2/1**

**R290**

302 2,9

**-2° +8°**

**AD2N/H2-R2** **5 112,00 EUR**

mm : 1540x820xh2025 kW : 0,43 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero 1400 litri ventilato, 2 porte GN 2/1**

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated refrigerator 1400 liters, 2 doors GN 2/1**

- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm) by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico ventilado 1400 litros, 2 puertas GN 2/1**

- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

Icons: Fan, Water, Frost-free, Energy Class 5, Light bulb, Keyhole, Tree.

**D**



**1400 L  
GN2/1**

**R290**

312 2,9

**0° +10°**

**AD2N/H2G-R2** **6 576,00 EUR**

mm : 1540x820xh2025 kW : 0,5 230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero 1400 litri ventilato, 2 porte a vetri GN 2/1**

- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated refrigerator 1400 liters, 2 glass doors GN 2/1**

- "Thermopane" glass door, with stainless steel frame.
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico ventilado 1400 litros, 2 puertas con cristales GN 2/1**

- Puerta con cristales "thermopane", con bastidor de acero inoxidable.
- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

Icons: Fan, Water, Frost-free, Energy Class 5, Light bulb, Keyhole, Tree.



D

1400 L  
GN2/1

 R290  
 -15° -25°  
 302 2,9

AD2B/H2-R2

5 816,00 EUR

mm : 1540x820xh2025

kW : 0,85

230/1N 50Hz

**Ⓣ Armadio congelatore 1400 litri ventilato, 2 porte GN 2/1**

- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- Contro-porta con resistenza riscaldante.
- Valvola di depressione di serie.
- 4 piedi inox regolabili.


**Ⓝ Ventilated freezer 1400 liters, 2 doors GN 2/1**

- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm) by door.
- Inner door with heating resistance.
- Depression valve, standard delivered.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**Ⓢ Armario de congelación ventilado 1400 litros, 2 puertas GN 2/1**

- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta.
- Contra puerta con resistencia calentadora.
- Válvula de depresión de serie.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

E

1400 L  
GN2/1

 R290  
 -10° -20°  
 312 2,9

AD2B/H2G-R2

7 667,00 EUR

mm : 1540x820xh2025

kW : 1,11

230/1N 50Hz

**Ⓣ Armadio congelatore 1400 litri ventilato, 2 porte a vetri GN 2/1**

- Porta a vetri "thermopane", con telaio in acciaio inox.
- In dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) per porta.
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.


**Ⓝ Ventilated freezer 1400 liters, 2 glass doors GN 2/1**

- "Thermopane" glass door, with stainless steel frame.
- Included: 3 grids GN 2/1 (530x650 mm).
- Inner door with heating elements and depression valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**Ⓢ Armario de congelación ventilado 1400 litros, 2 puertas con cristales GN 2/1**

- Puerta con cristales "thermopane", con bastidor de acero inoxidable.
- Incluye: 3 rejillas GN 2/1 (530x650 mm) por puerta.
- Contra puerta con resistencia calentadora y válvula de depresión.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

*Diamond, equipments with  
the best value for money,  
environment-friendly.*

**Green  
Technology**  
by Diamond

# Daily departures **Worldwilde**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



EN 600x400

R600a  
OR  
R290



#### IT Armadi frigoriferi o congelatore EURONORM

- Struttura monoblocco, acciaio inox AISI 430, interni in ABS stampato, dorso in PVC.
- Fondo interno, con tappo di scarico (manutenzione pesante), angoli arrotondati.
- Porte reversibili con maniglia integrata (non visibile e non sporgente), guarnizione magnetica (facile sostituzione, senza attrezzi), cerniere con ritorno automatico (blocco a 90 °).
- Dispositivo microinterruttore, che consente l'arresto della ventola dell'evaporatore.
- Condensatore ventilato.
- Controller elettronico programmabile.
- Isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC (40 kg / m3).
- Piedini regolabili in acciaio.

#### EN Refrigerated or freezing cabinets EURONORM

- Monobloc structure, exterior construction in AISI 430 stainless steel, white ABS molded interior, PVC back.
- Stamped interior bottom, with draining tap (high maintenance), rounded angles and corners.
- Reversible door with integrated handle (not visible and not protruding), magnetic seal (easy replacement, without tools), hinges with automatic return (lock at 90 °).
- Micro switch device, allowing the shutdown of the evaporator fan, during door opening.
- Ventilated condenser.
- Programmable electronic controller.
- Polyurethane insulation 60 mm without CFC (40 kg/m3).
- Adjustable stainless steel feet.

#### ES Armario frigorífico EURONORM

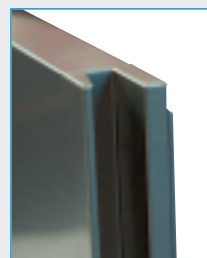
- Estructura monobloque, acero inoxidable AISI 430, interior de ABS moldeado, parte posterior de PVC.
- Fondo interior, con tapón de drenaje (mantenimiento pesado), esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles con manija integrada (no visible y no sobresaliente), sello magnético (fácil reemplazo, sin herramientas), bisagras con retorno automático (bloqueo a 90 °).
- Microinterruptor para apagar el ventilador del evaporador, al abrir la puerta.
- Condensador ventilado.
- Controlador electrónico programable.
- Aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC (40kg/m3).
- Patas de acero inoxidable regulables.

## PLUS

IT - Armadi eco-responsabili (Made in Europe). - Basso consumo energetico, componenti frigoriferi più efficienti, regolatore elettronico efficiente, ... - Possibilità di posizionarli "Side by Side".

EN - Cabinets (Made in Europe) "Eco-friendly" - Low energy consumption, even more efficient refrigeration components, electronic regulator, ... - Possibility to place them "Side by Side".

ES - Armarios eco-responsables (Made in Europe). - Bajo consumo de energía, componentes de refrigeración aún más eficientes, regulador electrónico, ... - Posibilidad de colocarlas "Side by Side".





D



500 L  
VENTILATED-STATIC  
EN 600x400

R600a

+2°+8°



K50X-PV

1 830,00 EUR

mm : 725x625xh1970 kW : 0,36 230/1N 50Hz

Ⓣ **Armadio frigorifero 20x EN 600x400, ventilato (500 Lit.) - Acciaio inossidabile**

- 20 guide termoformate.
- Evaporatore del tipo Roll Bond, ventilato.
- Disponibile: 5 griglie (600x400 mm), regolabili.

Ⓝ **Refrigerated cabinet 20x EN 600x400, ventilated (500 Lit.) - Stainless steel**

- 20 thermoformed slides.
- Evaporator of the roll bond type, ventilated.
- Standard: 5 grids (600x400 mm), adjustable.

Ⓢ **Armario frigorifico 20x EN 600x400, ventilado (500 Lit.) - Acero inoxidable**

- 20 correderas termoformadas.
- Evaporador del tipo Roll Bond, ventilado.
- Disponible: 5 rejillas (600x400 mm), regulables.



E



500 L  
VENTILATED  
EN 600x400

R290

-12°-22°



K50X-NS

1 975,00 EUR

mm : 725x625xh1970 kW : 0,4 230/1N 50Hz

Ⓣ **Armadio congelatore 20x EN 600x400, statico, (500 Lit.) - Acciaio inossidabile**

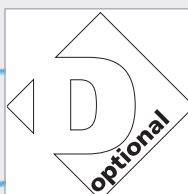
- 20 guide termoformate EN 600x400 (spaziatura di 65 mm).
- Evaporatori statici "7 griglie evaporatore".
- Sbrinamento manuale.

Ⓝ **Freezer cabinet 20x EN 600x400, static, (500 Lit.) - Stainless steel**

- 20 thermoformed slides EN 600x400 (spacing 65 or 38 mm).
- Static evaporators "7 grids evaporator".
- Manual defrost.

Ⓢ **Armario congelacion 20x EN 600x400, estático, (500 Lit.) - Acero inoxidable**

- 20 correderas termoformadas EN 600x400 (espaciadas de 65 mm).
- Evaporadores estáticos "7 rejillas de evaporador".
- Desescarche manual.



GK-64

32,00 EUR

mm : 400x600xh

- Ⓣ Griglia rilsanizzata EURONORM
- Ⓢ EURONORM rilsan-coated grid
- Ⓢ Reja rilsanizada EURONORM



KK4-SL

76,00 EUR

mm : 100

- Ⓣ Kit 4 ruote girevoli armadi, 2x con freni
  - Ⓢ Kit 4 swiveling castors cupboards, 2x with brakes
  - Ⓢ Kit 4 ruedas pivotantes por armarios, 2x con pare
- FOR: ALL CABINETS 4 FEETS SUPPLEMENTARY


# Immediate Availability



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.

SINCE 1985




**AICG-L** **42,00 EUR**

mm : 630x30xh30

- Ⓣ Guide Dx e Sx armadio 700-1400 litri
- Ⓢ Slides Rx and Lx cupboard 700-1400 liters
- Ⓣ Corredoras Dx y lzq armario 700-1400 litros

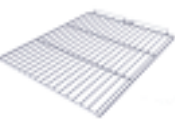


**AIK4-L** **278,00 EUR**

am.80

- Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni
- Ⓢ Kit of 4 stainless steel castors, swiveling, 2x brakes
- Ⓣ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno

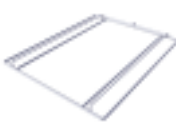
**FOR: ALL CABINETS**



**AIGR-L** **39,00 EUR**

mm : 650x530xh50

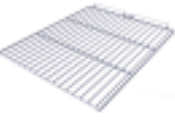
- Ⓣ Griglia rilsanzata GN 2/1
- Ⓢ Rilsan grid GN 2/1
- Ⓣ Rejilla rilsanzada GN 2/1



**AT64-L** **41,00 EUR**

mm : 530x650xh30


- Ⓣ Struttura EN 600x400 (armadi GN)
- Ⓢ Structure EN 600x400 (GN boards)
- Ⓣ Estructura EN 600x400 (armario GN)



**AIVX-L** **131,00 EUR**

mm : 650x530xh50


- Ⓣ Griglia inox GN 2/1
- Ⓢ Stainless steel grid GN 2/1
- Ⓣ Rejilla inox GN 2/1



**AKDG-L** **21,00 EUR**

- Ⓣ Cerniere dx-sx, porte armadio
- Ⓢ Kit hinges Right and Left, cupboards door
- Ⓣ Bisagras dx-iz, puertas armario


**FOR: REVERSIBILITY**



**AIRR-L** **57,00 EUR**

mm : 300x500xh20


- Ⓣ Raccordo centrale griglie 1400 litri
- Ⓢ Central grids link 1400 liters
- Ⓣ Conexión central rejillas 1400 litros



**CUSB-L** **462,00 EUR**


- Ⓣ Opzione: modulo porta USB
- Ⓢ Option: Module USB port
- Ⓣ Opción: Módulo USB puerto

**FOR: ALL**



**AIOP-L** **83,00 EUR**

- Ⓣ Opzione : pedale per apertura armadio 700 litri
- Ⓢ Option: pedal for opening board 700 liters
- Ⓣ Opción: pedal para apertura armario 700 litros



**AIOP-L/GX** **83,00 EUR**

- Ⓣ Opzione: Pedale per apertura sinistra armadio 700 Litri
- Ⓢ Option: pedal for left opening cupboard 700 liters
- Ⓣ Opción: pedal para apertura izquierda armario 700 Litros



## Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



R290

EN 600x400

 VENTILATED  
STATIC
 

**Ⓜ Armadi frigoriferi o congelatore EURONORM**

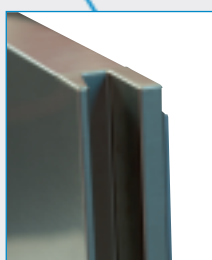
- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile (alimentare), parte posteriore in acciaio galvanizzato.
- Fondo interiore imbottito, con tappo di drenaggio (grande manutenzione), angoli e spigoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide (regolabili) a (L) in acciaio inossidabile (distanziamento 65 mm).
- Porte reversibili (predisposizione per serratura con chiavi) con maniglia integrata (non apparente e non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza utensili), cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).
- Dispositivo micro interruttore, al momento dell'apertura della porta.
- Evaporatore ventilato (o) statico (sovradimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari, completamente nascosto (non apparente).
- Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa, stagna) programmabile, allarme sonora e visuale (porta aperta prolungata), display con LED blu.

**Ⓝ Refrigerated or freezing cabinets EURONORM**

- One-piece structure, interior and exterior manufactured in (food) stainless steel, back in galvanized steel.
- Stamped interior bottom, with draining tap (high maintenance), rounded angles and corners (without roughness), (adjustable) stainless steel rack and slides in (L) (65-mm spacing).
- Reversible doors (predisposition for key lock) with handle (not visible and not salient), magnetic joint (easy replacement, without tools), hinges with automatic return (stop at 90°).
- Micro-switch device to stop the evaporator fan when the door is opening.
- (Oversize) ventilated evaporator, treated against salt and food acids, completely hidden (non visible).
- Programmable electronic regulator (under waterproof closed box), sound and visual alarm (door opened for a long time), display with blue LED.

**Ⓝ Armario frigorifico EURONORM**

- Estructura monobloque, realización interior y exterior de acero inoxidable (alimentarios), la trasera de acero galvanizado.
- Fondo interior estampado, con corcho de desaguadero (grande mantenimiento), ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas), cremalleras y correderas (reglables) en (L) de acero inoxidable (espaciamento 65 mm).
- Puerta reversibles (predisposición para cierre con llaves) con puñado integrado (no aparente y no saliente), junta magnética (sustitución fácil, sin herramientas), bisagras con recuerdo automático (bloqueo a 90 °).
- Dispositivo micro interruptor, en el momento de la apertura de la puerta.
- Evaporateur ventilado / estático (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios, completamente escondido (No aparente).
- Regulador electrónico (bajo caja cerrada y estanca) programable, allarme sonoro y visual (puerta abierta prolongada), display con LED azul.





D



700 L  
VENTILATED-STATIC  
EN 600x400

R290



IP70/PC-R2

2 601,00 EUR

mm : 760x729xh2005 kW : 0,25 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ **Armadio frigorifero EN 600x400, ventilato/statico, 1 porta**
  - In dotazione: 20 paia di guide EN 600x400
  - Evaporatore ventilato/statico, evaporazione automatica della condensa
  - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
- Ⓝ **Refrigerated cabinet EN 600x400, ventilated/static, 1 door**
  - 20 pairs of slides EN 600x400 provided
  - Ventilated/static evaporator, automatic evaporation of the condensate
  - 4 adjustable stainless steel feet.
- Ⓢ **Armario frigorifico EN 600x400, ventilado/estatico, 1 puerta**
  - En dotación: 20 pares de glisiers 600x400
  - Evaporateur ventilado / estático, evaporation automático del condensador
  - 4 pies regulables en acero inoxidable.

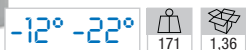


E



700 L  
VENTILATED  
EN 600x400

R290

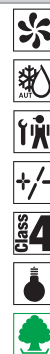


IB70/PC-R2

3 109,00 EUR

mm : 760x729xh2005 kW : 0,36 230/1N 50Hz

- Ⓜ **Armadio congelatore EN 600x400, ventilato, 1 porta**
  - In dotazione: 20 paia di guida EN 600x400
  - Evaporatore ventilato, evaporazione automatica della condensa
  - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.
- Ⓝ **Freezer cabinet EN 600x400, ventilated, 1 door**
  - 20 pairs of slides EN 600x400 provided
  - Ventilated evaporator, automatic evaporation of the condensate
  - 4 adjustable stainless steel feet.
- Ⓢ **Armario congelacion EN 600x400, ventilado, 1 puerta**
  - En dotación: 20 pares de glisiers 600x400
  - Evaporateur ventilado, evaporation automático del condensador
  - 4 pies regulables en acero inoxidable.



GAEL/2

33,00 EUR

mm : 497xh25

- Ⓜ Guide inox (Dx e Sx), armadi EURONORM Line
- Ⓝ SST slides (Rx and Lx), cupboard EURONORM Line
- Ⓢ Corredera inox D+G armarios Euronorm



KSCA-PL

33,00 EUR

- Ⓜ Kit serratura a chiavi, armadi 550-1100 litri
- Ⓝ Key lock kit, cupboards 550-1100 litres
- Ⓢ Kit cerradura a llaves, armarios 550-1100 litros



PR-6040

17,00 EUR

mm : 400x600xh

- Ⓜ Griglia rilsanzata EURONORM
- Ⓝ EURONORM rilsan-coated grid
- Ⓢ Reja rilsanzada EURONORM



RAG4-PM

175,00 EUR

mm : 100

- Ⓜ Kit 4 ruote girevoli armadi, 2 con freni
  - Ⓝ Kit 4 swiveling castors cupboards, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 4 ruedas pivotantes por armarios, 2x pare
- FOR: ALL CABINETS 4 FEETS SUPPLEMENTARY





HYGROMETRIC CONTROL

R290

75 mm

## PLUS

IT - "Diamond Green technology" fino al 70% di economia energetica. - Gruppo a "tampon", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 75 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale". - Con 2 livelli di regolazione igrometrica, che corrispondono rispettivamente ad un'umidità relativa interna di 60% (o) 90%.

EN - "Diamond Green Technology" program more than 70% energy saving. - Group at "tampon", tropicalized (+43°C). - Insulation 75 mm "super insulated". - Homogenous distribution of the refrigerated air "lateral flux" uniform temperature. - 2 levels of hygrometric regulation, 60% (or) 90%.

ES - "Diamond green technology" economiza hasta un 70%. - Grupo "tapón", tropicalizado (+43°C). - Aislamiento 75 mm "super aislado". - Distribución homogénea del aire refrigerado "flujo lateral", temperatura uniforme. - 2 niveles de regulación higrométrica 60% (o) el 90%.

D

700 L  
EN 600x400

HYGROMETRIC CONTROL

-2° +8°

R290



## IT Armadio frigorifero congel. ventilado - EURONORM

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante. Cremagliere e guide inox 27 guide, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura con guarnizione magnetica "a tre camere", cerniere con arresto a 100°, ritorno automatico. Dispositivo a microinterruttore che consente di arrestare il ventilatore all'apertura della porta.
- Pannello superiore incernierato sul compressore per facilitare l'ispezione.
- Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari (non visibile). Evaporazione automatica della condensa.
- Microprocessore elettronico (100% impermeabile), con funzioni HACCP, LED blu.

## EN Refrigerators or freezers EURONORM

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside (back in galvanized steel), monocoque frame. Stainless steel rack and slides (capacity 27 slides, 50 mm) anti-tilting), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Reversible doors, closing by magnetic seal "triple chambers", hinges with stop at 100°, automatic return. Micro switch device, allowing the fan to stop when the door is opened.
- Hinged upper panel of the compressor unit for easy inspection.
- Evaporator treated against salt and food acids "coating" (not visible). Automatic evaporation of condensate.
- Electronic microprocessor (100% waterproof), with HACCP functions, blue LED.

## ES Armarios frigoríficos o de congelación EURONORM

- Interior y exterior en acero inox. (AISI 304) (atrás acero galvanizado), bastidor monocoque. Cremalleras y correderas (capacidad 27 correderas, 50 mm), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles, cierre por junta magnética "3 compartimentos", bisagras con parada a 100°, cierre con retorno automático. Dispositivo micro interruptor, permitiendo la parada del ventilador del evaporador, al abrir la puerta.
- Panel superior con bisagras en la unidad del compresor para facilitar la inspección.
- Evaporador tratado contra la sal y los ácidos alimentarios (no visible). Evaporación automática del condensado.
- Microprocesador electrónico (100% resistente al agua), con funciones HACCP, LED azul.

**Green Technology**  
by Diamond

AP1N/F64-R2

3 887,00 EUR

mm : 790x820xh2025

kW : 0,4

230/1N 50Hz

## IT Armadio frigorifero, 20x EN 600x400

- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm) per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

## EN Ventilated refrigerator, 20x EN 600x400

- Included: 20 pairs of slides (400x600 mm) by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

## ES Armario frigorífico ventilado, 20x 600x400

- Incluye: 20 pares de correderas (400x600 mm) por puerta.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.

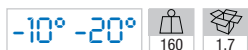




D



700 L  
EN 600x400



### AP1B/F64-R2

4 228,00 EUR

mm : 790x820xh2025      kW : 0,55      230/1N 50Hz

**IT Armadio di congelazione ventilato, 20x EN 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated freezer, 20x EN 600x400**

- Included: 20 pairs of slides (400x600 mm).
- Inner door with warming element and depression valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de congelación ventilado, 20x EN 600x400**

- Incluye: 20 pares de correderas (400x600 mm) por puerta.
- Contra puerta con resistencia calentadora y válvula de depresión.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



C



850 L  
EN 600x800  
HYGROMETRIC CONTROL



### AP1N/F86-R2

4 593,00 EUR

mm : 790x1010xh2025      kW : 0,4      230/1N 50Hz

**IT Armadio frigorifero, 40x EN 600x400 (o) 20x EN 600x800**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm). - 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated refrigerator, 40x EN 600x400 (or) 20x EN 600x800**

- Included: 20 pairs of slides (600x800 mm) by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario frigorífico ventilado 40x 600x400 (o) 20x EN 600x800**

- Incluye: 20 pares de correderas (600x800 mm).
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



D



850 L  
EN 600x800



### AP1B/F86-R2

4 985,00 EUR

mm : 790x1010xh2025      kW : 0,7      230/1N 50Hz

**IT Armadio di congelazione ventilato, 40x600x400 / 20x 600x800**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- Contro-porta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Ventilated freezer 40x600x400 / 20x 600x800**

- Included: 20 pairs of slides (600x800 mm).
- Inner door with warming element and depression valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de congelación ventilado 40x600x400 / 20x 600x800**

- Incluye: 20 pares de correderas (600x800 mm).
- Contra puerta con resistencia calentadora y válvula de depresión.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.





HYGROMETRIC CONTROL

R290

75 mm

## PLUS

IT - "Diamond Green technology" fino al 70% di economia energetica. - Gruppo a "tampone", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 75 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale". - Con 2 livelli di regolazione igrometrica, che corrispondono rispettivamente ad un'umidità relativa interna di 40% (o) 60%.

EN - "Diamond Green Technology" program more than 70% energy saving. - Group at "tampon", tropicalized (+43°C). - Insulation 75 mm "super insulated". - Homogenous distribution of the refrigerated air "lateral flux" uniform temperature. - 2 levels of hygrometric regulation, 40% (or) 60%

ES - "Diamond green technology" economiza hasta un 70%. - Grupo "tapón", tropicalizado (+43°C). - Aislamiento 75 mm "super aislado". - Distribución homogénea del aire refrigerado "flujo lateral", temperatura uniforme. - 2 niveles de regulación higrométrica 40% (o) el 60%.

C

850 L  
EN 600x800

HYGROMETRIC CONTROL

R290

+4° +18°



## IT Armadio di stoccaggio per il cioccolato o praline

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante. Cremagliere e guide inox 27 guide, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura con guarnizione magnetica a "tripla camera", cerniere con arresto a 100°, ritorno automatico. Dispositivo a microinterruttore che consente di arrestare il ventilatore all'apertura della porta.
- Pannello superiore incernierato sul compressore per facilitare l'ispezione.
- Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari (non visibile). Evaporazione automatica della condensa.
- Microprocessore elettronico (100% impermeabile), con funzioni HACCP, LED blu.

## EN Storage cabinet for chocolate or pralines

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside (back in galvanized steel), monocoque frame. Stainless steel rack and slides (capacity 27 slides, 50 mm) anti-tilting), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Reversible doors, closing by "triple chamber" magnetic seal, hinges with 100° stop, automatic return. Micro switch device, allowing the fan to stop when the door is opened.
- Hinged top panel at the compressor unit for easy inspection.
- Evaporator treated against salt and food acids "coating" (not visible). Automatic evaporation of condensate.
- Electronic microprocessor (100% waterproof), with HACCP functions, blue LED.

## ES Armario de almacenamiento para el chocolate o bombones

- Interior y exterior en acero inox. (AISI 304) (atrás acero galvanizado), bastidor monocoque. Cremalleras y correderas (capacidad 27 correderas, 50 mm), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles, cierre por junta magnética de "triple cámara", bisagras con tope de 100°, retorno automático. Dispositivo de microinterruptor, que permite detener el ventilador cuando se abre la puerta.
- Panel superior con bisagras en la unidad del compresor para facilitar la inspección.
- Evaporador tratado contra la sal y los ácidos alimentarios (no visible). Evaporación automática del condensado.
- Microprocesador electrónico (100% resistente al agua), con funciones HACCP, LED azul.

**Green Technology**  
by Diamond

AP1CH/F86-R2

5 936,00 EUR

mm : 790x1010xh2025

kW : 0,4

230/1N 50Hz

## IT Armadio frigorifero ventilato, 40x EN 600x400 (o) 20x EN 600x800

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

## EN Ventilated refrigerator, 40x EN 600x400 (or) 20x EN 600x800

- Included: 20 pairs of slides (600x800 mm) by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

## ES Armario frigorífico ventilado, 40x 600x400 (o) 20x EN 600x800

- Incluye: 20 pares de correderas (600x800 mm).
- 4 patas regulables en acero inoxidable.





	<b>AI64-L</b> mm : 540x30xh25 ⓘ Guide Dx e Gx (600x400) per armadi ⓘ Slides Rx and Lx (600x400) for boards ⓘ Corredoras Dx y Izq (600x400) para armarios <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>	<b>51,00 EUR</b>		<b>AIOP-L</b> ⓘ Opzione : pedale per apertura armadio 700 litri ⓘ Option: pedal for opening board 700 liters ⓘ Opción: pedal para apertura armario 700 litros	<b>83,00 EUR</b>
	<b>AI68-L</b> mm : 730x30xh25 ⓘ Guide Dx e Gx (600x800) pour armadi ⓘ Slides Rx and Lx (600x800) for boards ⓘ Corredoras Dx y Izq (600x800) para armarios <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>	<b>57,00 EUR</b>		<b>AIOP-L/GX</b> ⓘ Opzione: Pedale per apertura sinistra armadio 700 Litri ⓘ Option: pedal for left opening cupboard 700 liters ⓘ Opción: pedal para apertura izquierda armario 700 Litros	<b>83,00 EUR</b>
	<b>CIVX-L</b> mm : 400x600xh7 ⓘ Griglia inox 600x400 ⓘ Grid stainless steel 600x400 ⓘ Rejilla Inox 600x400 <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>	<b>129,00 EUR</b>		<b>AKDG-L</b> ⓘ Cerniere dx-sx, porte armadio ⓘ Kit hinges Right and Left, cupboards door ⓘ Bisagras dx-iz, puertas armario <b>FOR: REVERSIBILITY</b>	<b>21,00 EUR</b>
	<b>AIK4-L</b> am.80 ⓘ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni ⓘ Kit of 4 stainless steel castors, swiveling, 2x brakes ⓘ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno <b>FOR: ALL CABINETS</b>	<b>278,00 EUR</b>		<b>CUSB-L</b> ⓘ Opzione: modulo porta USB ⓘ Option: Module USB port ⓘ Opción: Módulo USB puerto <b>FOR: ALL</b>	<b>462,00 EUR</b>



*Place your orders via Internet ...  
It's safer and faster ...*

[www.diamond-europe.com](http://www.diamond-europe.com)



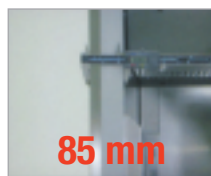
ICE CREAM



D



R290



85 mm

700 L  
ICE CREAM

PLUS

Ⓣ - "Diamond Green Technology" fino al 70% di risparmio di energia. - Gruppo frigorifero a "tamponi", tropicalizzato (+43°C). - Isolamento 85 mm "super isolato". - Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata "flusso laterale", temperatura uniforme senza nessuna cristallizzazione del gelato. - Microprocessore di regolazione (In scatola chiusa, stagna al 100%).

Ⓝ - "Diamond Green Technology" up to 70% power saving. - Refrigerated unit "buffer", tropicalized (+43°C). - Insulation: 85 mm "super insulated". - Homogenous distribution of the refrigerated air ("lateral flux"), uniform temperature, no ice cream crystallization. - Micro-processor control (under closed box, 100% waterproof).

Ⓢ - "Diamond green technology" ahorra hasta un 70% de energía. - Grupo frigorífico de "tapón", tropicalizado (+43°C). - Aislamiento 85 mm "super aislado". - Distribución homogénea del aire refrigerado "flujo lateral", temperatura uniforme, sin provocar la cristalización del helado. - Microprocesador de regulación (En caja cerrada, 100% impermeable).

-10° -25°



AICI-L

54,00 EUR

mm : 660x30xh30

- Ⓣ Guide Dx e Gx armadio CAB61/...
- Ⓝ Slides Rx and Lx board CAB61/...
- Ⓢ Corredoras Dx y Lzq armario CAB61/...

FOR: CAB61/L1

CAB61/H1-R2

4 430,00 EUR

mm : 770x930xh2025

kW : 0,7

230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio conservazione "ice-cream" 700 litri ventilato, 54 vasche (5 litri)

- In dotazione: 5 piatti (530x720 mm).
- Capacità 54 vasche gelato 5 litri (dim. 360x165xh120).
- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante.
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura assicurata con guarnizione magnetica "tripla camera", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico. Serratura a chiavi.
- Microinterruttore che permette di fermare il ventilatore quando la porta si apre.
- Pannello superiore, su cerniere, di facile ispezione.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating", completamente nascosto.
- Microprocessore elettronico "digitale" (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu.
- Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica della condensa.
- 4 piedi inox regolabili.



Ⓝ Refrigerated storage cabinet "ice-cream" 700 liters, ventilated, 54 trays (5 liters)

- Included: 5 plates (530x720 mm).
- Capacity: 54x 5 liters ice trays (dim. 360x165xh120).
- Manufactured in stainless steel, inside and outside in AISI 304 (back in galvanized steel).
- Stainless steel rack and slides (anti-tilting), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Reversible doors, closure by "triple chambre" magnetic joint, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall. Key lock.
- Micro-switch device, allowing to stop the ventilator while opening the door.
- Upper panel compressor, on hinges, easy inspection.
- Ventilated evaporator, (oversized), treated against salt and "coating" food acids (not visible).
- "Digital" electronic microprocessor (under closed box, 100% tight) with HACCP functions, screen with blue LED.
- Automatic defrosting. Automatic evaporation of the condensate.
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Armario conservación "helado" 700 litros ventilada, 54 cubas (5 litros)

- Incluye: 5 platinos (530x720 mm).
- Capacidad 54 cubas helado de 5 litros (dim. 360x165xh120).
- Interior y exterior de acero inox. AISI 304 (atrás acero galvanizado), bastidor monocasco.
- Cremalleras y correderas en acero inox. (anti ladeo), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles, cierre por junta magnética "tripla cámara", bisagras con parada a 100°, cierre con retorno automático. Cerradura de llaves.
- Dispositivo micro interruptor, permitiendo la parada del ventilador del evaporador, al abrir la puerta.
- Tablero superior, compresor, sobre bisagras, fácil inspección.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra sal y ácidos alimentarios "coating", completamente escondido (no aparente).
- Microprocesador electrónico "digital" (En caja cerrada, 100% impermeable), con función HACCP, pantalla LED azul.
- Deshielo automático. Evaporación automática del condensador.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



54\*

\*5 LIT. 360x165xh120 mm

AIPL-L

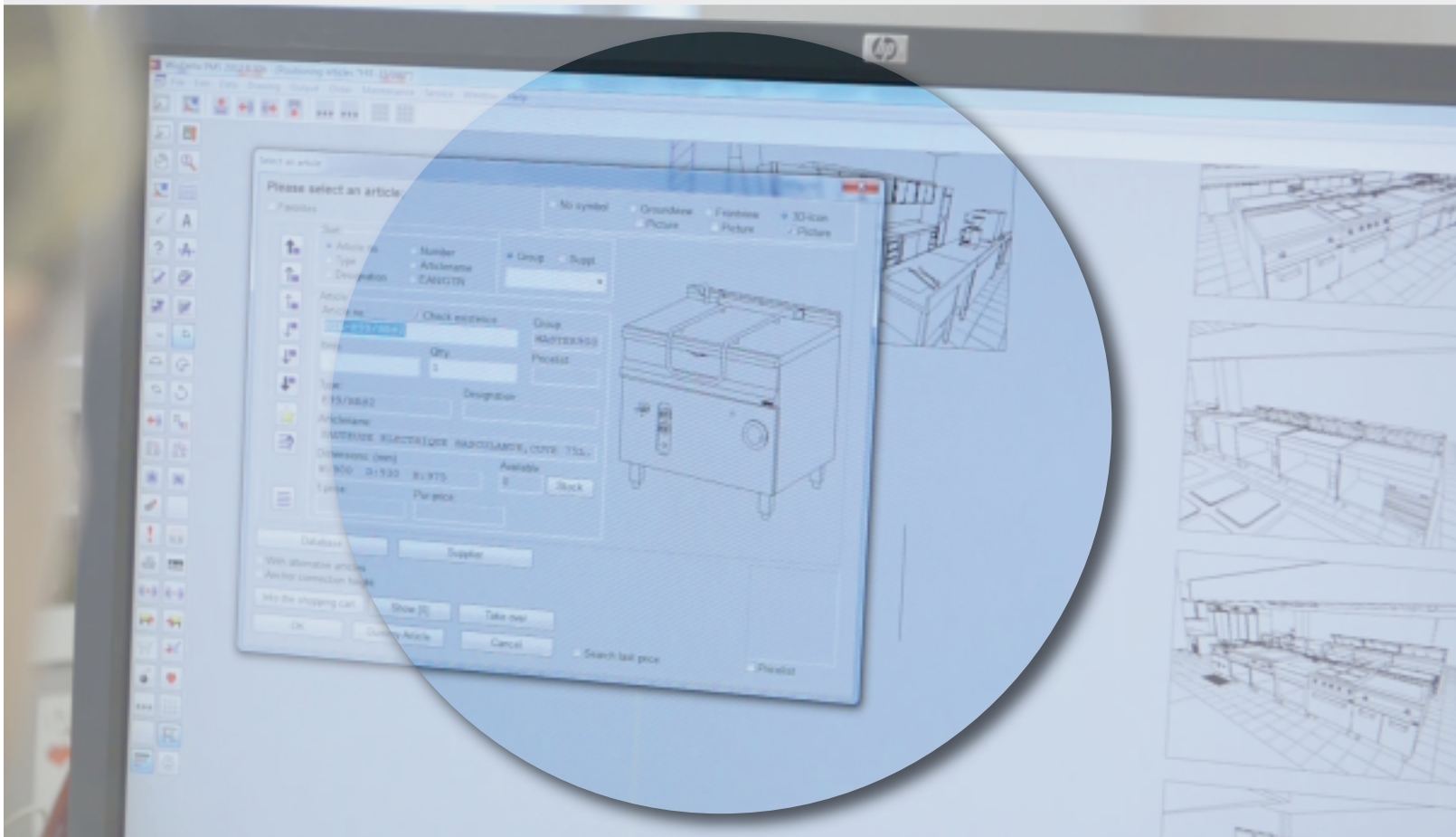
84,00 EUR

mm : 530x720xh20

- Ⓣ Piatto per armadio CAB61/...
- Ⓝ Plate for cupboard CAB61/...
- Ⓢ Bandeja para armario CAB61/...



# Listening **Creativity**



**Diamond**  
E U R O P E S A.  
N.V.  
SINCE 1985



**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity



75 mm

**PLUS**

☞ Armadi dotati di una memoria con 20 programmi, 6 fasi per programma per controllare la temperatura, il tempo (modificabile a piacere), così come l'umidità (eccetto i modelli di carne). Prodotti specifici per carni, salumi e formaggi "DRY AGED MATURING" e "FERMENTING AGING". Dispositivo automatico per l'umidificazione dal 30% al 99% (ultrasuoni) e la deumidificazione (eccetto i modelli di carne). Rinnovo dell'aria all'interno dell'armadio, estrazione automatica. Isolamento 75 mm "superisolato". Distribuzione omogenea dell'aria refrigerata, temperatura uniforme. Pannello di controllo TOUCH SCREEN (100% impermeabile).

☞ Cabinets equipped with a memory with 20 programs, 6 phases per program to control temperature, time (can be modified at will), as well as humidity (except meat models). Specific products for "DRY AGED MATURING" meats, cold cuts and "FERMENTING AGING" cheeses. Automatic device for the humidification from 30% to 99% (ultrasound) and dehumidification (except meat models). Air renewal in the interior of the cupboard, automatic extraction. Insulation: 75 mm "super insulated". Homogenous distribution of the refrigerated air, no food drying. For delicate products, possibility of hygrometric regulation. TOUCH SCREEN control panel (100% waterproof).

☞ Armarios equipados con una memoria con 20 programas, 6 fases por programa para controlar la temperatura, el tiempo (se puede modificar a voluntad), así como la humedad (excepto los modelos de carne). Productos específicos para carnes "DRY AGED MATURING", embutidos y quesos "FERMENTING AGING". Dispositivo automático para humidificación del 30% al 99% (ultrasonido) y la deshumidificación (excepto los modelos de carne). Renovación de aire dentro del armario, extracción automática. Aislamiento "super aislado" de 75 mm. Distribución homogénea del aire frío, temperatura uniforme. Panel de control TOUCH SCREEN (100% a prueba de agua).

### ☞ Armadio di maturazione 850 litri ventilato

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304 (posteriore in acciaio galvanizzato) telaio monoscocca.
- Cremagliere e guide in acciaio (antibasculanti), che permettono di posizionare le griglie a piacimento (spaziatura 67 millimetri) fondo interno stampato con angoli e spigoli arrotondati (senza spigoli).
- Le porte con impugnatura ergonomica, la maniglia reversibile, la chiusura a "tripla camera" e magnetica (facile sostituzione senza attrezzi), cerniera con arresto a 100°, con chiusura di ritorno (allarme acustico e visivo dispositivo per la "porta aperta") automatico.
- Dispositivo microinterruttore, permette l'arresto del ventilatore dell'evaporatore durante l'apertura della porta.
- Serratura standard con una chiave.
- Pannello superiore per l'accessibilità al compressore, incernierato, facilità di ispezione.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro gli acidi e sali alimentari, completamente nascosto (non visibile).
- Pannello di controllo TOUCH SCREEN (in una scatola sigillata, 100% impermeabile), con funzioni HACCP.
- Illuminazione interna, con interruttore.
- Sbrinamento automatico dell'evaporatore (elettrico), il numero di programmi di sbrinamento (modificabile a piacere).
- L'evaporazione automatica della condensa (gas caldo).
- Isolamento in poliuretano senza CFC (75 mm = Super-isolamento).

### ☞ Ventilated maturation cabin dry aging for meat 850 liters

- Interior and exterior made of stainless steel (food grade) AISI 304 (rear galvanized steel), monocoque frame.
- Stainless steel racks and slides (antitilt), allowing the grids to be positioned as desired (67 mm spacing), deep-drawn inner bottom and rounded corners and angles (without rough edges).
- Glazed doors with ergonomic handle (not projecting), reversible, closing by "triple chamber" and magnetic seal (easy replacement, without tools), hinges with 100° stop, closing with automatic return (audible and visual alarm device for "open door").
- Microswitch device, allowing the evaporator fan to stop when the door is opened.
- Standard with key lock.
- Upper panel for accessibility to the compressor unit, hinged, easy inspection.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids "coating", completely hidden (not visible).
- TOUCH SCREEN control panel (in closed box, 100% waterproof), with HACCP functions.
- Internal lighting, with switch.
- Automatic defrosting of the evaporator (electric), number of defrostings factory program (can be modified as required).
- Automatic condensate evaporation (hot gas).
- CFC-free polyurethane insulation (75 mm = super-insulated).

### ☞ Armario de maduración, 850 litros

- Realización de interior y exterior en acero inoxidable (comida) AISI 304 (trasero de acero galvanizado) chasis monocoque.
- Cremalleras y guías en acero inoxidable (antibasculantes), permite el establecimiento de las redes según deseo (espaciado 67 mm) fondo interior estampado y los ángulos y esquinas redondeadas (sin protuberancias).
- Las puertas con empuñadura ergonómica (no sobresaliente), reversible, cierre por "triple cámara" y sello magnético (reemplazo fácil sin herramientas), la bisagra con parada a 100°, con cierre de regreso automático (allarme acústica y visual dispositivo para la "puerta abierta").
- Dispositivo de micro interruptor, lo que permite la interrupción del ventilador del evaporador al abrir la puerta.
- Cerradura de serie con una llave.
- La accesibilidad del panel superior al compresor, con bisagras, la facilidad de inspección.
- Evaporador ventilado (de gran tamaño), tratado contra la sal y los ácidos alimentares "coating", completamente oculto (no visible).
- Panel de control TOUCH SCREEN (en una caja sellada, 100% resistente al agua), con funciones HACCP.
- Iluminación interior, con el interruptor.
- Descongelación automática del evaporador (eléctrica), el programa de la planta número de descongelación (modificable a voluntad).
- Evaporación automática del agua de condensación (gas caliente).
- Aislamiento de poliuretano sin CFC (75 mm = super-aislado).



-3°+35° 177 1.8

AL4S/FC

7 717,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

IT Armadio di maturazione 850 litri ventilato, 1 porta 20x GN 2/1

- In dotazione: 3 coppie di guide + 4 ganci per carne + 2 griglie in acciaio inox 2/1, per la stagionatura della carne.

EN Ventilated maturation cabin dry aging for meat 850 liters, 1 door 20x GN 2/1

- Included: 3 pairs of slides + 4 meat hooks + 2 stainless steel grids 2/1, for meat maturation.

ES Armario de maduración, 850 litros, ventilado, 1 puerta 20x GN 2/1

- De dotacion: 3 pares de guías + 4 ganchos para carne + 2 rejillas de acero inoxidable 2/1, para la maduración de la carne.



-3°+35° 182 1.8

AL4S/FGC

8 445,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

IT Armadio di maturazione 850 litri ventilato, 1 porta a vetri 20x GN 2/1

- Porte vetrate "thermopan" con telaio in acciaio inossidabile  
- 3 coppie di guide + 4 ganci per carne + 2 griglie in acciaio inox 2/1, per la stagionatura della carne.

EN Ventilated maturation cabin dry aging for meat 850 liters, 1 glass door 20x GN 2/1

- "Thermopane" (or double-paned) glass door, with stainless steel frame  
- 3 pairs of slides + 4 meat hooks + 2 stainless steel grids 2/1, for meat maturation.

ES Armario de maduración 850 litros ventilada, 1 puerta con cristales 20x GN 2/1

- Puertas vitrada "thermopane", con marco de acero inoxidable  
- 3 pares de guías + 4 ganchos para carne + 2 rejillas de acero inoxidable 2/1, para la maduración de la carne.



-3°+35° 177 1.8

AL4S/FF

9 137,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

IT Armadio di maturazione 850 litri ventilato, 1 porta 20x GN 2/1

- Con umidificatore  
- 8 coppie di guide + 8 griglie di plastica 2/1, per formaggio

EN Ventilated maturation cabin fermenting aging for cheeses 850 liters, 1 door 20x GN 2/1

- With humidifier  
- 8 pairs of slides + 8 plastic grids 2/1, for cheese.

ES Armario de maduración, 850 litros, ventilado, 1 puerta 20x GN 2/1

- Con humidificador  
- 8 pares de guías + 8 rejillas de plástico 2/1, para el queso.



-3°+35° 182 1.8

AL4S/FGF

9 870,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

IT Armadio di maturazione 850 litri ventilato, 1 porta a vetri 20x GN 2/1

- Porte vetrate "thermopan" con telaio in acciaio inossidabile  
- Con umidificatore  
- 8 coppie di guide + 8 griglie di plastica 2/1, per formaggio

EN Ventilated maturation cabin fermenting aging for cheeses 850 liters, 1 glass door 20x GN 2/1

- "Thermopane" (or double-paned) glass door, with stainless steel frame.  
- With humidifier.  
- 8 pairs of slides + 8 plastic grids 2/1, for cheese.

ES Armario de maduración 850 litros ventilada, 1 puerta con cristales 20x GN 2/1

- Puertas vitrada "thermopane", con marco de acero inoxidable  
- Con humidificador.  
- 8 pares de guías + 8 rejillas de plástico 2/1, para el queso.





-3°+35°



## AL4S/FS

9 123,00 EUR

mm : 790x1095xh2025

kW : 0,7

230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio di maturazione 850 litri ventilato, 1 porta 20x GN 2/1

- Con umidificatore
- 2 coppie di guide + 8 ganci da carne.

Ⓝ Ventilated maturation cabin dry aging for cold cuts 850 liters, 1 door 20x GN 2/1

- With humidifier.
- 2 pairs of slides + 8 meat hooks.

Ⓢ Armario de maduración, 850 litros, ventilado, 1 puerta 20x GN 2/1

- Con humidificador
- 2 pares de guías + 8 ganchos para carne.



-3°+35°



## AL4S/FGS

9 856,00 EUR

mm : 790x1095xh2025

kW : 0,7

230/1N 50Hz

Ⓣ Armadio di maturazione 850 litri ventilato, 1 porta a vetri 20x GN 2/1

- Porte vetrate "thermopan" con telaio in acciaio inossidabile
- Con umidificatore
- 2 coppie di guide + 8 ganci da carne.

Ⓝ Rijpingskast dry aging voor fijnkost 850 liter geventileerd, 1 glazen deur 20x GN 2/1

- "Thermopane" (or double-paned) glass door, with stainless steel frame
- With humidifier
- 2 pairs of slides + 8 meat hooks.

Ⓢ Armario de maduración 850 litros ventilada, 1 puerta con cristales 20x GN 2/1

- Puertas vitrada "thermopane", con marco de acero inoxidable
- Con humidificador
- 2 pares de guías + 8 ganchos para carne.



## AICG-4S-L

46,00 EUR

mm : 650x30xh30

- Ⓣ Coppia di guide Dx e Sx armadio maturazione
- Ⓝ Couple slides right + left for maturation cupboard
- Ⓢ Parea de guías Dx y lzq armario maduración



## AIK4-L

278,00 EUR

am.80

- Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni
- Ⓝ Kit of 4 stainless steel castors, swiveling, 2x brakes
- Ⓢ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno

FOR: ALL CABINETS

## AICG-4S-SX

109,00 EUR

mm : 650x530xh6

- Ⓣ Struttura in acciaio inox, per ganci a carne
- Ⓝ Structure in stainless steel, for meat hooks
- Ⓢ Estructura de acero inox, por ganchos de carne



## AIOP-L

83,00 EUR

- Ⓣ Opzione : pedale per apertura armadio 700 litri
- Ⓝ Option: pedal for opening board 700 liters
- Ⓢ Opción: pedal para apertura armario 700 litros

## AIVX-L

131,00 EUR

mm : 650x530xh50

- Ⓣ Griglia inox GN 2/1
- Ⓝ Stainless steel grid GN 2/1
- Ⓢ Rejilla inox GN 2/1



## AKDG-L

21,00 EUR

- Ⓣ Cerniere dx-sx, porte armadio
- Ⓝ Kit hinges Right and Left, cupboards door
- Ⓢ Bisagras dx-iz, puertas armario

FOR: REVERSIBILITY

# Customer Care



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.

SINCE 1985

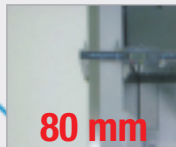


ROLL-IN

R290



**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity



80 mm

## PLUS

Ⓜ - "Diamond Green Technology" fino al 70%\* di risparmio. - Gruppo frigorifero a tropicalizzato. - Isolamento 80 mm "super isolato". - Microprocessore di regolazione (in scatola chiusa, stagna al 100%), con funzioni HACCP.

Ⓝ - "Diamond Green Technology" up to 70%\* power saving. - Refrigerated unit tropicalized. - Insulation: 80 mm "super insulated". - Microprocessor control (under closed box, 100% waterproof) with HACCP functions.

Ⓢ "Diamond Green Technology" Hasta 70%\* de ahorro. - Grupo frigorífico tropicalizado. - Aislamiento, espesor 80 mm "super aislado. - Microprocesador de regulación (bajo caja cerrada, 100% impermeable), con funciones HACCP.

### Ⓜ Armadi frigoriferi "Roll-I carrelli GN 2/1 - EN 600x800

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304 (retro in acciaio galvanizzato), telaio a scocca portante.
- Suolo piatto in acciaio inox AISI 304, angoli e spigoli arrondati (senza asperità).
- Porte con impugnatura ergonomica (non sporgente e reversibile, chiusura con guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, (richiamo automatico).
- Dispositivo microinterruttore che permette di fermare il ventilatore dell'evaporatore all'apertura della porta. Di serie con serratura a chiavi.
- Evaporatore ventilato trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". Evaporazione automatica. Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), HACCP, LED blu. Illuminazione interna, con interruttore.

### Ⓝ Refrigerators "Roll-In" trolleys GN 2/1 - EN 600x800

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside, (back in galvanized steel), monocoque frame.
- Stainless steel racks and slides (anti-tilting), allowing to place the grids as one pleases, stamped interior bottom, rounded angles and corners (without roughness).
- Doors with ergonomic handle and reversible, "snap-fit" closure by magnetic joint, hinges with stop at 100°, (automatic recall).
- Micro-switch device, allowing the stopping of the ventilator, while opening the door. Standard delivered with key lock.
- Evaporator treated against the salt and the food acids "coating". - Automatic defrosting. "Digital" electronic microprocessor (100% waterproof) HACCP functions, blue LED.

### Ⓢ Armario frigorifero "Roll carritos GN 2/1 - EN 600x800

- Realización en acero interior y exterior acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304) (atrás acero galvanizado), bastidor monocasco.
- Suelo llano de acero inoxidable AISI 304, ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas).
- Puertas con puñado ergonómico (no saliente) y reversible, cierre por junta magnética "a presión" (sustitución fácil sin herramientas), bisagras con parada a 100°, cierre con retorno automático.
- Dispositivo micro interruptor, permitiendo la parada del ventilador del evaporador, en el momento de la apertura de la puerta,
- De serie con cerradura de llaves.
- Evaporador ventilado tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating". Evaporación automática. Microprocesador electrónico "digital" (100% impermeable), HACCP, LED azul.

**Green  
Technology**  
by Diamond



1250 L  
ROLL-IN



## AR1N/H1-R2

7 875,00 EUR

mm : 900x1060xh2260      kW : 0,43      230/1N 50Hz

### IT Armadio frigorifero, carrello GN 2/1 - EN 600x800

- Volume interno (lordo) 1250 litri.
- Dimensioni interno: 740x920xh1850 mm.
- Per carrello GN2/1 (o) EN 600x800 Altezza max 1830mm (non incluso).

### EN Refrigerator, trolley GN 2/1 - EN 600x800

- Interior volume (gross) 1250 liters.
- Internal dimensions: 740x920xh1850 mm.
- For trolley GN2/1 (or) EN 600x800 Max. Height 1830mm (not included).

### ES Armario frigorífico, carretilla GN 2/1 - EN 600x800

- Volumen interior (bruto) 1250 litros.
- Dimensiones internas: 740x920xh1850 mm.
- Por carrito GN2/1 (o) EN 600x800 Alto max 1830 mm (no incluido).



2500 L  
ROLL-IN



## AR2N/H2-R2

12 231,00 EUR

mm : 1800x1060xh2260      kW : 0,75      230/1N 50Hz

### IT Armadio frigorifero, 2 carrelli GN 2/1 - EN 600x800

- Volume interno (lordo) 2500 litri
- Dimensione interna 1640x920xh1850 mm.
- Per carrello GN2/1 (o) EN 600x800 Altezza max 1830mm (non incluso).

### EN Refrigerator, 2 trolleys GN 2/1 - EN 600x800

- Interior volume (gross) 2500 liters.
- Internal dimensions 1640x920xh1850 mm.
- For trolley GN2/1 (or) EN 600x800 Max. Height 1830mm (not included).

### ES Armario frigorífico, 2 carretillas GN 2/1 - EN 600x800

- Volumen interior (bruto) 2500 litros.
- Dimensiones internas 1640x920xh1850 mm.
- Por carrito GN2/1 (o) EN 600x800 Alto max 1830 mm (no incluido).



1250 L  
PASS-THROUGH  
ROLL-IN



## ARP1/H11-R2

8 350,00 EUR

mm : 900x1130xh2260      kW : 0,43      230/1N 50Hz

### IT Armadio frigorifero, carrelli GN 2/1 - EN 600x800 (passante)

- Volume interno (lordo) 1250 litri.
- 2 porte 1 ad ogni lato "passante". Dim. int. 740x920xh1850mm
- Per carrello GN2 / 1 (o) EN 600x800 Alt/ max. 1830 mm (non incluso).

### EN Refrigerator, trolleys GN 2/1 - EN 600x800 (pass-through)

- Interior volume (gross) 1250 liters.
- 2 doors, 1 "pass-through" on each side. Int. dim.740x920xh1850 mm.
- For trolley GN2/1 (or) EN 600x800 Max. H. 1830mm (not included).

### ES Armario frigorífico, carretillas GN 2/1 - EN 600x800 (transeúnte)

- Volumen interior (bruto) 1250 litros.
- 2 puertas 1 por cada lado "transeúnte". Dim. int. 740x920xh1850 mm.
- Para carretilla GN2/1 (o) EN 600x800 Alt. Max. 1830 mm (no incluida).



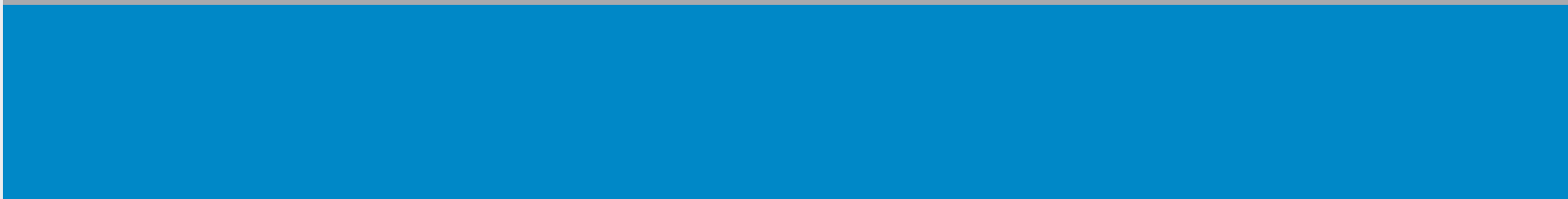
# Daily departures **Worldwilde**



**Diamond**  
E U R O P E S A.  
N.V.  
SINCE 1985



# Stainless Steel Counters





GN1/4



+2°+10°

R600a

10



**IT Strutture refrigerate GN 1/4, con coperchio inox**

- Realizzazione in acciaio inossidabile (alimentare).
- Evaporatore a "serpentina" annegato nel fondo e nelle pareti;
- NB: consegnato senza vasche GN.

**EN Refrigerated shelves GN 1/4, with stainless steel lid**

- Manufactured in stainless steel (alimentary).
- Evaporator "coil" type embedded in walls and bottom.
- Delivered without GN trays.

**ES Vitrinas refrigeradas GN 1/4, con tapa en acero inoxidable**

- Fabricado en acero inoxidable (alimenticio).
- Evaporador tipo "serpentina" ahogada en el fondo y las paredes.
- NB: entrega sin contenedores GN.

	mm	kW	V	kg	m3		
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	0,34	230/1N 50Hz	27	0,18		1/4 1/4 1/4 1/4 942,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	0,34	230/1N 50Hz	32	0,22	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 039,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	0,34	230/1N 50Hz	37	0,26	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 169,00 EUR



GN1/3



+2°+10°

R600a

10



**IT Strutture refrigerate GN 1/3, con coperchio inox**

- Realizzazione in acciaio inossidabile (alimentare).
- Evaporatore a "serpentina" annegato nel fondo e nelle pareti;
- NB: consegnato senza vasche GN.

**EN Refrigerated shelves GN 1/3, with stainless steel lid**

- Manufactured in stainless steel (alimentary).
- Evaporator "coil" type embedded in walls and bottom.
- Delivered without GN trays.

**ES Vitrinas refrigeradas GN 1/3, con tapa en acero inoxidable**

- Fabricado en acero inoxidable (alimenticio).
- Evaporador tipo "serpentina" ahogada en el fondo y las paredes.
- NB: entrega sin contenedores GN.

	mm	kW	V	kg	m3		
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	0,34	230/1N 50Hz	30	0,20		1/3 1/3 1/3 1 026,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	0,34	230/1N 50Hz	35	0,24	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 147,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	0,34	230/1N 50Hz	40	0,28	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 241,00 EUR



For Compact Line GN 1/4 & GN 1/3  
h155/195 mm

P/ST-TK	Set of legs (x4)	134,00 EUR
---------	------------------	------------



**IT Strutture refrigerate GN 1/4, con coperchio inox**

- Realizzazione interna e esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
  - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.

**EN Refrigerated shelves GN 1/4, with stainless steel lid**

- Manufactured in stainless steel (food) AISI 441, inside and outside.
  - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays.

**ES Estructuras refrigeradas GN 1/4, con tapa en acero inoxidable**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
  - Evaporador tipo "serpentina" incrustado en las paredes.
- NB: entregada sin cuba GN.



**GN1/4**

**10**



0° +8°



	mm	kW	V	kg	m3		
SX132G/CP9	1330x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	44	0,23		1 321,00 EUR
SX175G/CP9	1795x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	54	0,27		1 432,00 EUR
SX219G/CP9	2560x324xh387/401	0,19	230/1N 50Hz	65	0,34		1 756,00 EUR

**IT Strutture refrigerate GN 1/3, con coperchio inox**

- Realizzazione interna e esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
  - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.

**EN Refrigerated shelves GN 1/3, with stainless steel lid**

- Manufactured in stainless steel (food) AISI 441, inside and outside.
  - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays.

**ES Estructuras refrigeradas GN 1/3, con tapa en acero inoxidable**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
  - Evaporador tipo "serpentina" incrustado en las paredes.
- NB: entregada sin cuba GN.



**GN1/3**

**10**



0° +8°



	mm	kW	V	kg	m3		
SY132G/CP9	1330x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	49	0,32		1 354,00 EUR
SY175G/CP9	1795x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	59	0,40		1 468,00 EUR
SY219G/CP9	2560x324xh387/401	0,19	230/1N 50Hz	69	0,48		1 800,00 EUR



For Gastro Line Plus 1/4  
h155/195 mm



For Gastro Line Plus 1/3  
h155/195 mm

P/ST1-4	Set of legs (x4)	<b>183,00 EUR</b>	P/ST1-3	Set of legs (x4)	<b>183,00 EUR</b>
---------	------------------	-------------------	---------	------------------	-------------------

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



GN1/4



+2° +10°

R600a

10



	mm	kW	V	kg	m3		
SX120/DV-R6	1200x395xh225/435	0,34	230/1N 50Hz	43	0,22		1/4 1/4 1/4 1/4 1/4
SX160/DV-R6	1600x395xh225/435	0,34	230/1N 50Hz	51	0,26		1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4
SX200/DV-R6	2000x395xh225/435	0,34	230/1N 50Hz	59	0,3		1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4
							<b>888,00 EUR</b>
							<b>1 010,00 EUR</b>
							<b>1 119,00 EUR</b>



GN1/3



+2° +10°

R600a

10



	mm	kW	V	kg	m3		
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	0,34	230/1N 50Hz	48	0,24		1/3 1/3 1/3 1/3
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	0,34	230/1N 50Hz	55	0,28		1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	0,34	230/1N 50Hz	64	0,32		1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3
							<b>980,00 EUR</b>
							<b>1 098,00 EUR</b>
							<b>1 174,00 EUR</b>

#### Ⓜ️ Strutture refrigerate GN 1/4 con vetro

- Consegnato con un vetro superiore "temperato".
  - Evaporatore a "serpentina" annegato nel fondo e le pareti.
  - Realizzazione in acciaio inossidabile (alimentare).
- NB: consegnata senza vasche GN.

#### Ⓜ️ Refrigerated structures GN 1/4 with sneezeguard

- Delivered with "toughened" glass on top.
  - Evaporator tubes integrated in the walls and bottom.
  - Manufactured in stainless steel (alimentary).
- NB: supplied without tanks GN.

#### Ⓜ️ Vitrinas refrigeradas GN 1/4 con cristal

- Entregado con cristal "templado" superior.
  - Evaporador tipo "serpentina" incrustado en el fondo y las paredes.
  - Realización en acero inoxidable (alimenticio).
- NB: suministrado sin contenedores GN.

#### Ⓜ️ Strutture refrigerate GN 1/3, con vetro

- Consegnato con un vetro superiore "temperato".
  - Evaporatore a "serpentina" annegato nel fondo e le pareti.
  - Realizzazione in acciaio inossidabile (alimentare).
- NB: consegnato senza bac GN.

#### Ⓜ️ Refrigerated structures GN 1/3, with sneezeguard

- Delivered with sneeze guard in tempered glass.
  - Evaporator tubes integrated in the walls and bottom.
  - Manufactured in stainless steel (alimentary).
- NB: delivered without pans GN.

#### Ⓜ️ Vitrinas refrigeradas GN 1/3, con cristal

- Entregado con un cristal "mojado" superior.
  - Évaporateur a "serpentina" ahogada en el fondo y las paredes
  - Realización de acero inoxidable (alimenticio).
- NB: Entrega sin contenedores GN.



For Compact Line GN 1/4 & GN 1/3  
h155/195 mm

	mm	kW	V	kg	m3		
P/ST-TK	Set of legs (x4)						<b>134,00 EUR</b>

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



### IT Struttura refrigerata GN 1/4 con vetro

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
  - Vetri, superiore laterali in vetro temperato, (10 mm).
  - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.

### EN Refrigerated structures GN 1/4 with display

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 441.
  - Glass, upper and lateral "toughened", (10 mm).
  - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays.

### ES Estructuras refrigeradas GN 1/4 con vitrinas

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
  - Cristales superiores y laterales de vidrio templado, (10 mm).
  - Evaporador tipo "serpentina" inscrustrado en el fondo y las paredes..
- NB: entregada sin contenedores GN.



0° +8°



10



	mm	kW	V	kg	m3		
SX160G/PP9	1610x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	66	0,27	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 324,00 EUR
SX198G/PP9	2020x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	72	0,34	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 426,00 EUR
SX249G/PP9	2560x324xh387/401	0,19	230/1N 50Hz	95	0,41	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 736,00 EUR

### IT Struttura refrigerata GN 1/3 con vetro dritto

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
  - Vetri, superiore laterali in vetro temperato, (10 mm).
  - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.

### EN Refrigerated structures GN 1/3 with display

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 441.
  - Glass, upper and lateral "toughened", (10 mm).
  - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays

### ES Estructuras refrigeradas GN 1/3 con vitrina

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
  - Cristales superiores y laterales de vidrio templado, (10 mm).
  - Evaporador tipo "serpentina" inscrustrado en el fondo y las paredes.
- NB: entregada sin contenedores GN.



0° +8°



10



	mm	kW	V	kg	m3		
SY160G/PP9	1610x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	69	0,26	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 349,00 EUR
SY198G/PP9	2020x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	77	0,32	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 456,00 EUR
SY249G/PP9	2560x324xh387/401	0,19	230/1N 50Hz	100	0,40	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 780,00 EUR



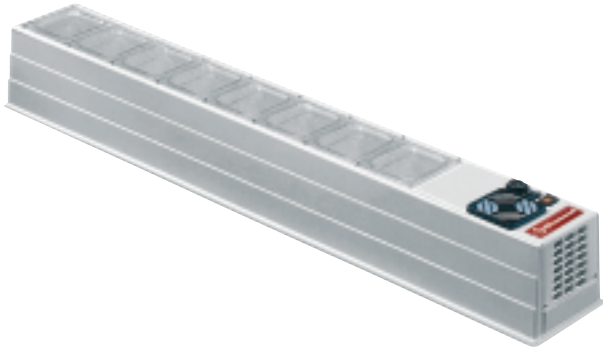
For Gastro Line Plus 1/4  
h155/195 mm



For Gastro Line Plus 1/3  
h155/195 mm

P/ST1-4	Set of legs (x4)	183,00 EUR	P/ST1-3	Set of legs (x4)	183,00 EUR
---------	------------------	------------	---------	------------------	------------

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



GN1/6

+2° +10°

R600a

**MINI-R6****1 093,00 EUR**

mm : 1720x260xh220

kW : 0,13

230/1N 50-60Hz

**IT** **Struttura frigorifera 8x GN 1/6 h150 mm**

- Unità ermetica (t° ambiente +32°C).
- Evaporatore in rame a "serpentina" posta nelle pareti.
- Termostato elettronico.
- Realizzato in ABS alimentare stampato.
- NB: Consegnato senza teglie GN.

**EN** **Refrigerated food structure 8x GN 1/6 h150 mm**

- Hermetic cool unit (ambient t° +32°C).
- Copper evaporator with pipe system, placed inside the walls.
- Electronic thermostat.
- Manufactured in moulded ABS of food quality.
- NB: Delivered without GN containers.

**ES** **Estructura frigorífica 8x GN 1/6 h150 mm**

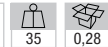
- Unidad hermética (t° ambiente +32°C).
- Evaporador en cobre a "serpentina" situada en las paredes.
- Termostato electrónico.
- Realización en ABS alimentario moldeado.
- NB: Entrega sin recipientes gastronorma.



GN1/3

+2° +10°

R600a

**MIDI-R6****1 160,00 EUR**

mm : 1550x410xh220

kW : 0,13

230/1N 50-60Hz

**IT** **Struttura frigorifera 7 GN 1/3 h150 mm**

- Unità ermetica (t° ambiente +32°C).
- Evaporatore in rame a "serpentina" posta nelle pareti.
- Termostato elettronico.
- Realizzato in ABS alimentare stampato.
- NB: Consegnato senza teglie GN.

**EN** **Refrigerated food set up structure 7x 1/3 h150 mm**

- Hermetic cool unit (surrounding t° +32°C).
- Copper evaporator with pipe system, placed inside the walls.
- Electronic thermostats.
- Manufactured in moulded ABS of food quality.
- NB: Delivered without GN containers.

**ES** **Estructura frigorífica 7 GN 1/3 h150 mm**

- Unidad hermética (t° ambiente +32°C).
- Evaporador en cobre a "serpentina" situada en las paredes.
- Termostato electrónico.
- Realización en ABS alimentario moldeado.
- NB: Entrega sin recipientes gastronorma.



GN1/1

+2° +10°

R600a

**GASTRO-R6****1 063,00 EUR**

mm : 400x600xh350

kW : 0,13

230/1N 50-60Hz

**IT** **Struttura frigorifera GN 1/1 h150 mm**

- Unità ermetica (t° ambiente +32°C).
- Evaporatore in rame a "serpentina" posto nelle pareti.
- Termostato elettronico.
- Realizzato in ABS alimentare stampato.
- NB: Consegnato senza teglie GN.

**EN** **Refrigerated food structure GN1/1 h150 mm**

- Hermetic cool unit (ambient t° +32°C).
- Copper evaporator with pipe system, placed inside the walls.
- Electronic thermostat.
- Manufactured in moulded ABS of food quality.
- NB: Delivered without GN containers.

**ES** **Estructura frigorífica GN 1/1 h150 mm**

- Unidad hermética (t° ambiente +32°C).
- Evaporador en cobre a "serpentina" situada en las paredes.
- Termostato electrónico.
- Realización en ABS alimentario moldeado.
- NB: Entrega sin recipientes gastronorma.



### IT Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm

- Realizzazione interiore ed esterna (Top incluso) in acciaio inossidabile, alimentare, AISI 441 (anche il posteriore). Fondo interiore stampato, angoli e spigoli arrotondati.
- Cassetti con impugnatura ergonomica, su guide telescopiche, chiusura assicurata da guarnizioni magnetiche "a pressione" (sostituzione agevole senza attrezzatura).
- Evaporatore (surdimensionati posizionato tra le porte. Evaporazione automatica.

### EN Refrigerated bases with drawers, Gastronorm

- Inside and outside manufactured in (food) stainless steel AISI 441, (also the back). Stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Drawers on telescopic slides, "snap-fit" closure by magnetic joint (easy replacement).
- Over-sized evaporator(s) placed between the doors. Condenser's automatic.

### ES Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm

- Realización interior y exterior de acero inoxidable (alimenticio) AISI 441 (atrás también). Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Cajones con puñado ergonómico, sobre correderas telescópicas, cierre asegurado por juntas magnéticas "a presión" (sustitución fácil sin herramientas).
- Evaporador (sovradimensionado) situado entre las puertas. Evaporación automática.

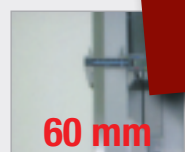


**GASTRONORM**

**R290**



**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity



**600**



## PLUS

- IT - Evaporatore trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating." - Regolatore elettronico (in scatola chiusa, stagna).
- EN - Evaporator treated against the salt and the food acids "coating". - Electronic regulator (under closed box, waterproof).
- ES - Evaporateur tratado contra las sales y los ácidos alimenticios "coating". - Regulador electrónico (bajo caja cerrada y estanca).

### B



**GASTRONORM**

**-2° +8°**  
100 0,73

### N65/R212G-P9

**2 691,00 EUR**

mm : 1200x600xh645/705      kW : 0,18      230/1N 50Hz

- IT **Basamento refrigerato, 2 cassetti GN 1/2+1/3-h200 mm**  
- Versione 2 cassetti GN 1/2 + 1/3, altezza massima 320 mm,  
- 1 evaporatore ventilato "trattato".  
- 4 piedi in acciaio inossidabile, regolabili.
- EN **Refrigerated base, 2 drawers GN 1/2+1/3-h200 mm**  
- 2 drawers version GN 1/2+1/3 (maximum height 320 mm).  
- 1 ventilated evaporator "treaty".  
- 4 adjustable stainless steel feet.
- ES **Basamento refrigerado, 2 cajones GN 1/2+1/3-h200 mm**  
- Versión 2 cajón GN 1/2 + 1/3 (altura máxima 320 mm)  
- 1 évaporador ventilado "tratado"  
- 4 pies en acero inoxidable, regulables



### C



**GASTRONORM**

**-2° +8°**  
160 0,98

### N65/R316G-P9

**3 315,00 EUR**

mm : 1600x600xh645/705      kW : 0,18      230/1N 50Hz

- IT **Basamento refrigerato, 3 cassetti GN 1/2 + 1/3h200 mm**  
- Versione 3 cassetti GN 1/2 + 1/3 (altezza massima 320 mm)  
- 2 evaporatori ventilati "trattati".  
- 6 piedi in acciaio inox regolabili.
- EN **Refrigerated base, 3 drawers GN 1/2 + 1/3 h200 mm**  
- 3 drawers version GN 1/2 + 1/3 (maximum height 320 mm).  
- 2 ventilated evaporators "treaty".  
- 6 adjustable stainless steel feet.
- ES **Basamento refrigerado, 3 cajones GN 1/2 + 1/3h200 mm**  
- Versión 3 cajones GN 1/2 + 1/3 (altura máxima 320 mm)  
- 2 évaporadores ventilados "tratados"  
- 6 pies en acero inoxidable, regulables




**GASTRONORM**

**IT Basi refrigerati con cassetti, Gastronorm**

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 441 (anche il retro). Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.- guarnizioni magnetiche.
- Cassetti con impugnatura ergonomica, chiusura assicurata con guarnizioni magnetiche "a pressione" (di facile sostituzione).
- Evaporatore (sopradimensionato) messo fra le porte. Evaporazione automatica.

**EN Refrigerated bases with drawers, Gastronorm**

- Inside and outside (top included) manufactured in stainless steel AISI 441 (also the back). Stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Drawers on telescopic slides, "snap-fit" closure by magnetic joint (easy replacement).
- Over-sized evaporator placed between the doors. Automatic evaporation.

**ES Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441) (atrás también). Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas).
- Cajón con puñón ergonómico, sobre correderas telescópicas, cierre asegurado por juntas magnéticas "a presión" (fácil sustitución).
- Evaporador (sobredimensionado) situado entre las puertas. Evaporación automática.

**PLUS**

IT - Evaporatore(i) trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa, sigillato).

EN - Evaporator(s) treated against salt and "coating" food acids. - Electronic regulator (under closed box, tight).

ES - Evaporador(es) tratado(s) contra las sales y los ácidos alimentarios "coating". - Regulador electrónico (bajo caja cerrada, sellada).

**60 mm**

page 583


**HEAVY DUTY**  
 certified in climatic class 5  
 40°C Temperature  
 40% Humidity

**700**
**B**

**R290**

GN1/1

-2° +8°


**N77/R212G-P9**
**2 672,00 EUR**

mm : 1200x700xh645/705

kW : 0,16

230/1N 50Hz

**IT Base refrigerata, 2 cassetti GN 1/1-h 200 mm**

- Versione 2 cassetti GN 1/1 Altezza mass. di carico 320 mm
- 1 evaporatore ventilato "trattato".
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated base, 2 drawers GN 1/1-200 mm**

- 2 drawers version GN 1/1 max. load Height 320 mm
- 1 ventilated evaporator "treaty".
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Basamento refrigerado, 2 cajones GN 1/1 alt.200 mm**

- Versión 2 cajones GN 1/1 Altura máx. de carga 320 mm
- 1 evaporador ventilado "tratado".
- 4 patas en acero inoxidable, regulables.


**B**

**R290**

GN1/1

-2° +8°


**N77/R212G-P94**
**3 163,00 EUR**

mm : 1200x700xh645/705

kW : 0,16

230/1N 50Hz

**IT Base refrigerata, 4x 1/2 cassetti h 100 mm**

- Versione 4 cassetti GN 1/1 h100 mm.
- 1 evaporatore ventilato "trattato".
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerate base, 4x1/2 drawers GN 1/1-h 100 mm**

- Version 4 drawers GN 1/1 (maximum height 100 mm).
- 1 ventilated evaporator "treaty".
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Basamento refrigerado, 4x1/2 cajones h 100 mm**

- Versión 4 cajones GN 1/1 alt.max. 100 mm.
- 1 evaporador ventilado "tratado".
- 4 patas en acero inoxidable, regulables.







B



N77/R316G-P9

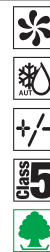
3 307,00 EUR

mm : 1600x700xh645/705 kW : 0,16 230/1N 50Hz

**IT Base refrigerata, 3 cassetti GN 1/1-h 200 mm**  
- Versione 3 cassetti GN 1/1 Altezza mass. di carico 320 mm  
- 2 evaporatori ventilati "trattati".  
- 6 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated base, 3 drawers GN 1/1-200 mm**  
- 3 drawers version GN 1/1 max. load Height 320 mm  
- 2 ventilated evaporators "treaty".  
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES Basamento refrigerado, 3 cajones GN 1/1 alt.200 mm**  
- Versión 3 cajones GN 1/1 Altura máx. de carga 320 mm  
- 2 evaporadores ventilados "tratados".  
- 6 patas en acero inoxidable, regulables.



GN1/1



C



N77/R316G-P96

4 039,00 EUR

mm : 1600x700xh645/705 kW : 0,16 230/1N 50Hz

**IT Base refrigerata, 6x 1/2 cassetti h 100 mm**  
- Versione 6 cassetti GN 1/1 h 100 mm  
- 2 evaporatori ventilati "trattati".  
- 6 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated base, 6x1/2 drawers GN1/1- h 100 mm**  
- Version 6 drawers GN 1/1 (maximum height 100 mm).  
- 2 ventilated evaporators "treaty".  
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES Basamento refrigerado, 6x1/2 cajones h 100 mm**  
- Versión 6 cajones GN 1/1 alt. max. 100mm.  
- 2 evaporadores ventilados "tratados".  
- 6 patas en acero inoxidable, regulables.



GN1/1



C



N77/R420G-P9

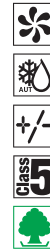
3 815,00 EUR

mm : 2000x700xh645/705 kW : 0,19 230/1N 50Hz

**IT Basamento refrigerato, 4 cassetti GN 1/1-h 200 mm**  
- Versione 4 cassetti GN 1/1 (altezza massima 320 millimetri)  
- 2 evaporatori ventilati "trattati".  
- 6 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated base, 4 drawers GN 1/1-200 mm**  
- Version 2 drawers GN 1/1 max. load Height 320 mm  
- 2 ventilated evaporators "treaty".  
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES Basamento refrigerado, 4 cajones GN 1/1 alt.200 mm**  
- Versión 4 cajones GN 1/1 Altura máx. de carga 320 mm  
- 2 evaporadores ventilados "tratados".  
- 6 patas en acero inoxidable, regulables.



GN1/1



C



N77/R420G-P98

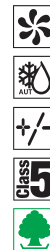
4 794,00 EUR

mm : 2000x700xh645/705 kW : 0,2 230/1N 50Hz

**IT Base refrigerata, 8x 1/2 cassetti GN 1/1- h 100 mm**  
- Versione 8 cassetti GN 1/1 h 100 mm  
- 2 evaporatori ventilati "trattati".  
- 6 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated base, 8X 1/2 drawers GN1/1-h 100 mm**  
- Version 8 drawers GN 1/1 (maximum height 100 mm).  
- 2 ventilated evaporators "treaty".  
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES Basamento refrigerado, 8x1/2 cajones GN 1/1- h 100 mm**  
- Versión 8 cajones GN 1/1 alt.max. 100 mm.  
- 2 evaporadores ventilados "tratados".  
- 6 patas en acero inoxidable, regulables.



GN1/1




**GASTRONORM**

**R290**

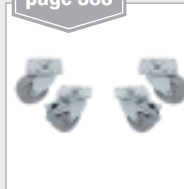
## PLUS

Ⓜ - Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (in scatola chiusa e stagna).

Ⓝ - Evaporator(s) treated against salt and "coating" food acids. - Electronic regulator (under closed box, tight).

Ⓢ - Evaporador tratado contra sales y ácidos alimentarios "coating". - Regulador electrónico (bajo caja cerrada e impermeable).

page 583



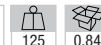
60 mm

700

**D**

**FREEZER  
GN1/1**

-15° -20°

**R290**

**N77/B212G-P9**
**3 522,00 EUR**

mm : 1200x700xh645/705

kW : 0,38

230/1N 50Hz

Ⓜ **Basamento congelatore, 2 cassetti GN 1/1-h 200 mm**

- Versione 2 cassetti GN 1/1 Altezza mass. di carico 320 mm.

- 1 evaporatore ventilato "trattato". 4 piedi in acciaio inox regolabili

Ⓝ **Freezer base, 2 drawers GN 1/1-h 200mm**

- 2 drawers version GN 1/1 max. load Height 320 mm

- 1 ventilated evaporator "treaty". 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ **Basamento congelador, 2 cajones GN 1/1-h 200 mm**

- Versión 2 cajón GN 1/1 Altura máx. de carga 320 mm

- 1 évaporador ventilado "tratado". 4 pies en acero inoxidable, regulables


**D**

**FREEZER  
GN1/1**

-15° -20°

**R290**

**N77/B316G-P9**
**4 156,00 EUR**

mm : 1600x700xh645/705

kW : 0,54

230/1N 50Hz

Ⓜ **Basamento congelatore, 3 cassetti GN 1/1-h 200 mm**

- Versione 3 cassetti GN 1/1 Altezza mass. di carico 320 mm.

- 2 evaporatori ventilati "trattati.". 6 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Ⓝ **Freezer base, 3 drawers GN 1/1-h 200 mm**

- 3 drawers version GN 1/1 max. load Height 320 mm.

- 2 ventilated evaporator "treaty". 6 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ **Basamento congelador, 3 cajones GN 1/1-h 200 mm**

- Versión 3 cajón GN 1/1 Altura máx. de carga 320 mm.

- 2 évaporadores ventilados "tratados". 6 pies en acero inox., regulables



# Customer Care



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985


**GASTRONORM**

10


**R600a R290**

**IT Tavoli frigoriferi Gastronorm**

- Realizzazione esterna ed interna in acciaio inossidabile (alimentare).
- Fondo imbottito, tutti gli angoli e spigoli sono arrotondati.
- Consegnato con 1 griglia GN 1/1, per porta, regolabile in altezza.
- Termostato elettronico, in scatola chiusa isolata.
- Evaporatore a "serpentina" annesso nelle pareti, 3 lati.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico, automazione evaporazione dello condensasse (tranne SB2/R2, manuale).
- Condensatore ventilato, con filtro anti-lubrifico.
- Porte con chiusura per guarnizione magnetica, a pressione, impugnatura ergonomica.
- Piedi inferiori regolabili.

**EN Refrigerated counters, Gastronorm**

- . Exterior and interior finish in stainless steel (alimentary).
- . Angles and edges rounded off.
- . Delivered with 1 adjustable shelf GN 1/1 per door.
- . Electronic thermostat in closed moisture proof housing.
- . Evaporator tubes integrated in the walls (3 sides).
- . Ventilated saladette well, automatic defrost, auto- evaporation of condensation water. (only SB2/R2, manuel)
- . Ventilated condensor, equipped with antigrease filter.
- . Doors with closing by magnetic gaskets (by pressure), ergonomic handles.
- . Adjustable feet.

**ES Mesas frigorificas Gastronorm**

- Fabricado completamente en acero inoxidable (alimenticio).
- Fondo estampado, todas las esquinas y ángulos son redondeados.
- Entrega con 1 parrilla GN 1/1, por puerta, regulable en altura.
- Termostato electrónico, debajo en caja cerrada firmemente.
- Evaporador de "serpentina" incorporado en las paredes (3 lados).
- Reserva ventilada, descongelamiento automático, auto evaporación del condensador. (Excepto SB2/R2, manual)
- Condensador ventilado con filtro anti-grasa.
- Puertas con cierre por junta magnética (a presión), empuñadura ergonómica.
- Pies inferiores regulables.

**700**
**C**

**240 L  
GN1/1**
**R600a**
**+2°+8°**

**SA2/R6**
**1 519,00 EUR**

mm : 900x700xh870/890

kW : 0,34

230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero compatto 2 porte GN 1/1, 240 Lit**

- Top superiore in acciaio inossidabile, smontabile.

**EN Refrigerated counter 2 doors GN 1/1, 240 Lit**

- Top plate in stainless steel, dismountable.

**ES Mesa frigorifica compacta, 2 puertas GN 1/1, 240 Lit**

- Top superior en acero inoxidable, desmontable.


**C**

**240 L  
GN1/1**
**R600a**
**+2°+8°**

**SA3/R6**
**2 067,00 EUR**

mm : 1365x700xh857/890

kW : 0,34

230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero compatto, 3 porte GN 1/1, 380 Lit**

- Top superiore in acciaio inossidabile, smontabile.

**EN Compact refrigerated counter 3 doors GN 1/1, 380 Lit**

- Top plate in stainless steel, dismountable.

**ES Mesa frigorifica compacta 3 puertas GN 1/1, 380 Lit**

- Top superior en acero inoxidable, desmontable.



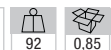


240 L  
GN1/1

+4°+10

+2°+8°

R600a



SALP2/R6

1 732,00 EUR

mm : 900x700xh870/1250 kW : 0,34 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo de preparazione frigorifero 2 porte GN 1/1, struttura refrigerata 5x GN1/6-150 mm

- Top acciaio inossidabile.  
- Struttura refrigerata "integrata" (5x GN 1/6 - 150 mm), coperchio inox. NB: consegnato senza vasche GN.

Ⓝ Refrigerated preparation table, 2 doors GN 1/1, refrigerated structure 5x GN1/6-150 mm

- Top in stainless steel.  
- Integrated refrigerated structure (5x GN 1/6 - 150), lid in stainless steel. NB: delivered without GN trays.

Ⓞ Mesa de preparación frigorífica 2 puertas GN 1/1, 230 Lit + estructura refrigerada 5x GN1/6-150 mm

- Top acero inoxidable.  
- Estructura refrigerada "integrada" (5x GN 1/6 - 150), tapa en inox. NB: entregado sin cuba GN.

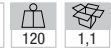


350 L  
GN1/1

+4°+10

+2°+8°

R600a



SALP3/R6

2 527,00 EUR

mm : 1365x700xh870/1250 kW : 0,34 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo de preparazione frigorifero 3 porte GN 1/1, 340 Lit + struttura refrigerata 8x GN1/6-150 mm1/6

- Top acciaio inossidabile.  
- Struttura refrigerata "integrata" (8x GN 1/6-150), coperchio inox. NB: consegnato senza vasche GN.

Ⓝ Refrigerated preparation table 3 doors GN 1/1, 340 Lit + refrigerated structure 8x GN1/6-150 mm

- Top in stainless steel.  
- Integrated refrigerated structure (8x GN 1/6-150), stainless steel lid. NB: delivered without pans GN.

Ⓞ Mesa preparación frigorífica 3 puertas GN 1/1, 340 Lit + estructura refri. 8x GN1/6-150 mm

- Top acero inoxidable.  
- Estructura refrigerada "integrada" (8x GN 1/6-150), tapa en inox. NB: entregado sin cuba GN.



E



240 L  
FREEZER  
GN1/1

-10° -20°

R290



SB2/R2

2 021,00 EUR

mm : 943x700xh850/870 kW : 0,45 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo di congelazione compatto, 2 porte GN 1/1, 240 Lit

- Top superiore in acciaio inossidabile, smontabile.  
- Resistenza elettrica su ogni contro-porta. Riserva ventilata, sbrinamento manuale. NB: sconsigliamo l'installazione di blocchi cassetti.

Ⓝ Compact counter freezer 2 doors GN 1/1, 240 Lit

- Top in stainless steel, dimountable.  
- Electrical heating in counter-door. Ventilated storage, manuel defrost. - NB: We do not recommend installing cupboards units.

Ⓞ Mesa de congelación compacta 2 puertas GN 1/1, 240 Lit

- Encimera en acero inoxidable, desmontable.  
- Resistencia eléctrica sobre cada contrapuerta. Reserva ventilada, descongelamiento manual. NB: No recomendamos la instalación de bloques de cajones.



GC1/2/R6

799,00 EUR

mm : 850x600xh350

Ⓣ Kit blocco cassetti (1/2 + 1/2 h100), per SA...

Ⓝ Kit of drawers (1/2 + 1/2 h100), for SA...

Ⓞ Kit bloque cajones (1/2 + 1/2 h100), para SA...



Tailor  
Made  
Solution



GCL/DG

38,00 EUR

Ⓣ Coppia di guide laterali (dx&gx) tavole compatte  
Ⓝ Couple of side guides (dx&gx) compact tables  
Ⓞ Un par de guías laterales (dx&gx) mesas compactas

RG/CL-N

29,00 EUR

mm : 323x570xh  
Ⓣ Griglia per tavoli COMPACT Line  
Ⓝ Grid for tables COMPACT Line  
Ⓞ Rejilla para mesas COMPACT Line


**GASTRONORM**

**IT Saladette frigoriferi, Gastronorm**

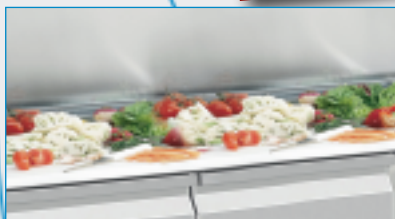
- Realizzazione esterna ed interiore in acciaio inossidabile (alimentare).
- Fondo imbottito, tutti gli angoli e spigoli sono arrotondati.
- Consegnato con 1 griglia GN 1/1, per ogni porta, regolabile in altezza.
- Termostato elettronico, in scatola chiusa stagna.
- Evaporatore a "serpentina" annegata nelle pareti (3 lati).
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico, auto evaporazione dello condensa.
- Condensatore ventilato, con filtro anti grasso.
- Porte con chiusura per guarnizione magnetica (a pressione), impugnatura ergonomica.
- Piedi inferiori regolabili.

**EN Refrigerated saladettes, Gastronorm**

- Exterior and interior manufactured in stainless steel (alimentary).
- Angles and corners rounded.
- Delivered with 1 adjustable grid GN 1/1 per door.
- Electronic thermostat in closed box, waterproof.
- Copper coil evaporator type integrated in the walls (3 sides).
- Ventilated storage, automatic defrost, auto evaporation of the condenser.
- Ventilated condenser, equipped with filter protection against grease.
- Doors with closure by magnetic joints (by pressure), ergonomic handles.
- Adjustable feet.

**ES Saladettes frigoríficos, Gastronorm**

- Fabricado completamente en acero inoxidable (alimenticio).
- Fondo estampado, todas las esquinas y ángulos redondeados.
- Entrega con 1 parrilla GN 1/1, por puerta, regulable en altura.
- Termostato electrónico, en caja cerrada e impermeable.
- Evaporador tipo "serpentina" incorporado en las paredes (3 lados).
- Reserva ventilada, descongelamiento automático, auto evaporación del condensador.
- Condensador ventilado con filtro anti-grasa.
- Puertas con cierre por junta magnética (a presión), empuñadura ergonómica.
- Patas inferiores regulables.

**SALADETTE**

**R600a**
**10**

**700**
**SAL2M/R6**
**1 384,00 EUR**

mm : 900x700xh870/1180      kW : 0,34      230/1N 50Hz

**IT Saladette con coperchio 2x GN1/1+3x GN 1/6-150 mm + riserva 2 pt.GN 1/1, 240 Lit**

- Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inossidabile.
- Tavoleta di taglio in polietilene alimentare.
- NB: consegnato senza vasche GN.

**EN Refrigerated saladette with lid 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - 150 mm + reseve 2 doors GN1/1, 240 Lit**

- Hinged telescopic lid in stainless steel.
- Polypropylene chopping board.
- NB: delivered without GN trays.

**ES Saladette con tapa 2x GN1/1+3x GN 1/6-150 mm + reserva 2 puertas GN 1/1, 240 Lit**

- Tapa telescópica y abatible en acero inoxidable.
- Tableta de corte en polietileno alimentario.
- NB: entregado sin cuba GN.


**+4°+10°**
**+2°+8°**
**R600a**

70 0,75

**240 L  
GN1/1**

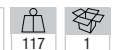


380 L  
GN1/1

+4°+10

+2°+8°

R600a



SAL3M/R6

2 076,00 EUR

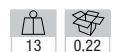
mm : 1365x700xh870/1180 kW : 0,34 230/1N 50Hz

Ⓣ **Saladette con coperchio 4xGN1/1-150 mm + riserva 3 pt.GN 1/1, 380 Lit**  
- Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inossidabile.  
- Tavoletta di taglio in polietilene alimentare.  
NB: consegnato senza vasche GN.



Ⓝ **Refrigerated saladette with lid 4x GN 1/1 - 150 mm + reserve 3 doors GN 1/1, 380 Lit**  
- Hinged telescopic lid in stainless steel.  
- Alimentary polypropylene chopping board.  
NB: delivered without GN pans.

Ⓢ **Saladette con tapa 4xGN1/1-150 mm + riserva 3 puertas GN 1/1, 380 Lit**  
- Tapa telescópica y abatible en acero inoxidable  
- Tabla de picar en polietileno para alimentos.  
NB: entregado sin cuba GN.



KV2

439,00 EUR

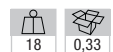
500

Ⓣ **Kit completo vetro curvo per SAL2M/...**



Ⓝ **Complete kit curved glass for SAL2M/...**

Ⓢ **Kit completo vidrio curbo para SAL2M/...**



KV3

562,00 EUR

500

Ⓣ **Kit completo vetro curvo per SAL3M/...**



Ⓝ **Complete kit curved glass for SAL3M/...**

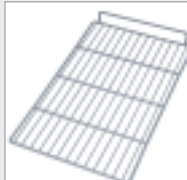
Ⓢ **Kit completo vidrio curbo para SAL3M/...**



GCL/DG

38,00 EUR

Ⓣ Coppia di guide laterali (dx&gx) tavole compatte  
Ⓝ Couple of side guides (dx&gx) compact tables  
Ⓢ Un par de guías laterales (dx&gx) mesas compactas



RG/CL-N

29,00 EUR

mm : 323x570xh

Ⓣ Griglia per tavoli COMPACT Line  
Ⓝ Grid for tables COMPACT Line  
Ⓢ Rejilla para mesas COMPACT Line

# Marketing **Strategy**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985





### IT Tavoli refrigerati ventilati

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna (anche la parte posteriore) in acciaio inox (alimentare), top superiore 40 mm. Fondo interno imbutito, con tappo di drenaggio (grande manutenzione), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide scorrevoli (anti-basculanti) in acciaio inox.
- Porte reversibili, con impugnatura incastrata (non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura), cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).
- Gruppo accessibilità frontale, disposto su guide scorrevoli "estraibili". Evaporatore trattato contro il sale e gli acidi alimentari.

### EN Ventilated refrigerated tables

- Compact structure, inside and outside manufactured in (food) stainless steel, upper top (40 mm). Stamped inside bottom with draining cap (high maintenance), rounded angles and corners (without bumps), racks and slides (anti-swinging) in stainless steel.
- Reversible doors, with built-in handles (not salient), magnetic joint (easy replacement, without tools), hinge with automatic return (blocking at 90°).
- Compressor frontal accessibility, on "removable" slides. Evaporator treated against the salt and the food acids.

### ES Mesas refrigeradas ventiladas

- Estructura monobloque, realización interior y exterior (atrás también) en acero inoxidable (productos alimentarios), encimera (40 mm). Fondo interior estampado, con corcho de drenaje (alto mantenimiento), ángulos redondeados (sin asperezas), cremalleras y correderas (anti-inclinación) de acero inoxidable.
- Puertas reversibles, con puñado empotrado (no saliente), junta magnética (sustitución fácil, sin herramientas), bisagras con retorno automático (bloqueo a 90°).
- Grupo accesibilidad frontal, dispuesto sobre correderas "extraíbles". Evaporador tratado contra la sal y los ácidos alimentarios.



R290



page 583



...+BC1/2/TP



...+BC1/2/TP

## 600

### C



245 L

0° +8°

### BMIV15/R2

2 082,00 EUR

mm : 1500x600xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

#### IT Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte (245 Lit.)

- In dotazione: 2 griglie, (405x460 mm), con guide.
- 4 piedi in acciaio inox regolabili.



#### EN Cooling table, ventilated, 2 doors (245 Lit.)

- Included: 2 grids (405x460 mm), with slides.
- 4 adjustable stainless steel feet.



Class 4

#### ES Mesa frigorífica y ventilada, 2 puertas (245 Lit.)

- Incluye: 2 rejas (405x460 mm), con correderas.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



R290

### D



395 L

0° +8°

### BMIV20/R2

2 522,00 EUR

mm : 2015x600xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

#### IT Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte (395 Lit.)

- In dotazione: 3 griglie, 405x460 mm, con guide.
- 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.



#### EN Cooling table, ventilated, 3 doors (395 Lit.)

- Included: 3 grids (405x460 mm), with slides.
- 4 adjustable stainless steel feet.



Class 4

#### ES Mesa frigorífica y ventilada, 3 puertas (395 Lit.)

- Incluye: 3 rejas (405x460 mm), con correderas.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



R290


**GASTRONORM**

**R290**

**700**
**C**

**260 L  
GN1/1**
**R290**

**MR2/R2**
**2 196,00 EUR**

mm : 1350x700xh880/900      kW : 0,36      230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte GN 1/1 (260 Lit.)**

 - In dotazione: 2 griglie GN, 325x535 mm, con guide scorrevoli.  
 - 4 piedi in acciaio inox regolabili.

**EN Cooling table, ventilated, 2 doors GN 1/1 (260 Lit.)**

 - Included: 2 grids (325x535 mm), with slides.  
 - 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa frigorífica y ventilada, 2 puertas GN 1/1 (260 Lit.)**

 - Incluye: 2 rejas GN (325x535 mm), con correderas.  
 - 4 patas regulables en acero inoxidable.

**D**

**405 L  
GN1/1**
**R290**

**MR3/R2**
**2 568,00 EUR**

mm : 1800x700xh880/900      kW : 0,36      230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte GN 1/1(405 Lit.)**

 - In dotazione: 3 griglie GN, 325x535 mm, con guide.  
 - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

**EN Cooling table, ventilated, 3 doors GN 1/1(405 Lit.)**

 - Included: 3 grids (325x535 mm), with slides.  
 - 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa frigorífica y ventilada, 3 puertas GN 1/1(405 Lit.)**

 - Incluye: 3 rejas GN (325x535 mm), con correderas.  
 - 4 patas regulables en acero inoxidable.


D



MR4/R2

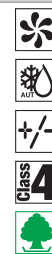
3 046,00 EUR

mm : 2250x700xh880/900 kW : 0,51 230/1N 50Hz

Ⓣ **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte GN 1/1 (550 Lit.)**  
 - In dotazione: 4 griglie GN, (325x535 mm), con guide.  
 - 6 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Ⓝ **Cooling table, ventilated, 4 doors GN 1/1 (550 Lit.)**  
 - Included: 4 grids (325x535 mm), with slides.  
 - 6 adjustable stainless steel feet.

Ⓞ **Mesa frigorífica y ventilada, 4 puertas GN 1/1 (550 Lit.)**  
 - incluye: 4 rejillas GN (325x535 mm), con correderas.  
 - 6 patas ajustables en acero inoxidable.



550 L  
GN1/1

R290



BC1/2-TP

608,00 EUR

mm : 507x523xh309

Ⓣ **Kit blocco cassette (1/2 + 1/2), tavoli BMIV...**

Ⓝ **Kit drawers block (1/2 + 1/2), tables BMIV...**

Ⓞ **Kit bloque de cajones (1/2 + 1/2), mesas BMIV...**



372x484xH165 MM



MC1/2-TP

608,00 EUR

mm : 432x586xh309

Ⓣ **Kit blocco cassette (1/2 + 1/2), tavoli MR...**

Ⓝ **Kit drawers block (1/2 + 1/2), tables MR...**

Ⓞ **Kit bloque de cajones (1/2 + 1/2), mesas MR...**



GN1/1 H150 MM



We recommend to use one drawer kit positionnig a side of the compresseur unit!



...+MC1/2-TP



...+MC1/2-TP



...+MC1/2-TP

GX-4046

33,00 EUR

mm : 462xh25

Ⓣ Guide (Dx e Sx) per BMIV...  
 Ⓝ Slides (Rx and Lx) for BMIV...  
 Ⓞ Correderas (Dx y Lx) por BMIV...



GX-5642

33,00 EUR

mm : 562xh25

Ⓣ Guide (Dx e Sx), tavoli pizza  
 Ⓝ Slides (Rx and Lx), tables, pizza tables  
 Ⓞ Correderas (Dx y Lx), mesas pizza  
**FOR : MR...**



PR-4046

28,00 EUR

mm : 405x460xh

Ⓣ Griglia rilsanizzata, tavoli BMIV...  
 Ⓝ Rilsan-coated grid, tables BMIV...  
 Ⓞ Reja rilsanizada, mesas BMIV...



PR-3253

28,00 EUR

mm : 325x535xh

Ⓣ Griglia rilsanizzata GASTRONORM 1/1  
 Ⓝ Rilsan-coated grid GN 1/1  
 Ⓞ Reja rilsanizada GASTRONORM 1/1  
**FOR : MR...**



RTG4-P9

187,00 EUR

80

Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni  
 Ⓝ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes  
 Ⓞ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno



RTG6-P9

260,00 EUR

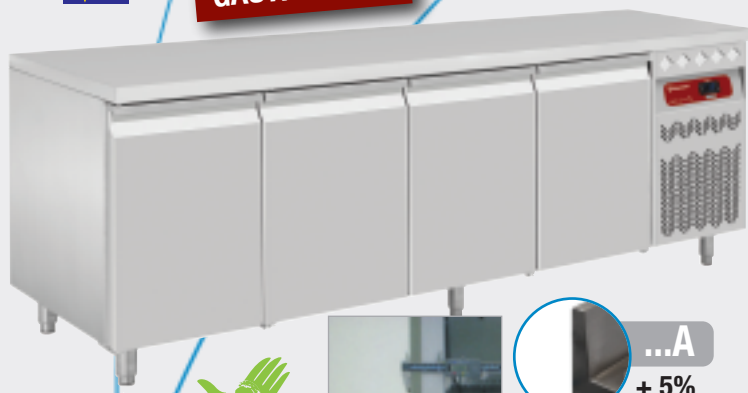
80

Ⓣ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni  
 Ⓝ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes  
 Ⓞ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno  
**FOR : ALL COUNTERS 6 FEETS**





GASTRONORM



R290



60 mm

...A  
+ 5%

PLUS

Ⓣ - Guide doppie (griglie e vasche GN allo stesso tempo!). - Cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Evaporatore trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa e stagna).

Ⓝ - Double runner slides (grids and trays GN at the same time!!). - Hinges with stop at 100°, closure of the doors with automatic recall. - Evaporator treated against the salt and the food acids "coating". - Electronic regulator (under closed box, waterproof).

Ⓢ - ¡Bastidores dobles deslizables (rejillas y cuba GN al mismo tiempo)!. - Bisagras con parada a 100° y puertas, cierre automático. - Evaporador tratado contra sales y ácidos alimentarios "coating". - Regulador electrónico (bajo caja cerrada y estanca).

### Ⓣ Tavoli frigoriferi ventilati GN 1/1

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare), interno AISI 304, esterno AISI 441.
- Top superiore indipendente (smontabile), in acciaio inox AISI 304.
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile).
- Fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione".
- Evaporatore/i (sopradimensionato/i) ventilato/i (o) statico/i (87% di umidità relativa), posizionato/i fra le porte. Evaporazione automatica della condensa.

### Ⓝ Ventilated refrigerated tables, GN 1/1

- Manufactured in stainless steel, inside AISI 304, outside AISI 441.
- Independent upper top (dismountable), stainless steel AISI 304.
- Stainless steel rack and slides (anti-tilting).
- Stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Reversible doors "snap-fit" closure by magnetic joint.
- Over-sized evaporator(s), ventilated or static (87% of relative humidity), placed between the doors. Automatic evaporation of the condenser.

### Ⓢ Mesas frigoríficas ventiladas, GN 1/1

- Realización interior en acero inoxidable (alimentario AISI 304), exterior AISI 441.
- Encimera independiente (desmontable), en acero inoxidable AISI 304.
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable (anti inclinación).
- Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversible, cierre por junta magnética "a presión", bisagras con parada a 100° y cierre automático.
- Evaporador(es) (sobredimensionado) ventilado(s) estático (el 87 % de humedad relativa), situado entre las puertas. Evaporación automático del condensador.

HEAVY DUTY  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity

700

B

260 L  
GN1/1

R290

-2°+8°



-2°+8°



DOUBLE SLIDES

-2°+8°



DT131/P9

2 709,00 EUR

mm : 1330x700xh866/960 kW : 0,18 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 Lit.

- 1 evaporatore ventilato.
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

### Ⓝ Ventilated refrigerated table, 2 doors GN 1/1, 260 Lit.

- 1 ventilated evaporator.
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

### Ⓢ Mesa frigorífica ventilada, 2 puertas GN 1/1, 260 Lit.

- 1 evaporador ventilado.
- Incluida: 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



DT131/P9A\_EV

3 494,00 EUR

mm : 1330x700xh866/960(+85) kW : 0,18 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero "murale" ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 Lit. con lavandino

### Ⓝ Ventilated "mural" cooling table, 2 doors GN 1/1, 260 Lit. with sink

### Ⓢ Mesa frigorífica "mural" fregadero ventilada, 260 Lit. 2 puertas GN 1/1

DT131/P9GX

2 865,00 EUR

mm : 1330x700xh866/960 kW : 0,18 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero ventilato, 2 porte GN 1/1, 260 Lit. gruppo a sinistra

### Ⓝ Ventilated cooling table, 2 doors GN 1/1, 260 Lit. unit on the left side

### Ⓢ Mesa frigorífica ventilada, 260 Lit. grupo a la izquierda 2 puertas GN 1/1

B



405 L  
GN1/1

R290



DOUBLE SLIDES



DT178/P9

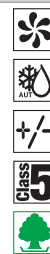
3 305,00 EUR

mm : 1795x700xh866/960 kW : 0,25 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 Lit.  
- 2 evaporatori ventilati.  
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.  
- 4 piedi inox regolabili.

**EN** Ventilated refrigerated table, 3 doors GN 1/1, 405 Lit.  
- 2 ventilated evaporators.  
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.  
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 3 puertas GN 1/1, 405 Lit.  
- 2 evaporadores ventilados.  
- Incluye: 1 rejilla a GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.  
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



DT178/P9A\_EV

4 142,00 EUR

mm : 1795x700xh866/960(+85) kW : 0,25 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero "murale" ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 Lit. con lavandino

**EN** Ventilated "wall" cooling table, 3 doors GN 1/1, 405 Lit. with sink

**ES** Mesa frigorífica "mural" con fregadero, 3 puertas GN 1/1, 405 Lit.

DT178/P9GX

3 462,00 EUR

mm : 1795x700xh866/960 kW : 0,25 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 Lit. gruppo a sinistra

**EN** Ventilated cooling table, 3 doors GN 1/1, 405 Lit. group on the left

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 405 Lit. grupo a la izquierda 3 puertas GN 1/1

B



550 L  
GN1/1

R290



DOUBLE SLIDES



DT224/P9

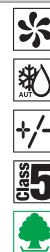
3 511,00 EUR

mm : 2260x700xh866/960 kW : 0,38 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 Lit.  
- 2 evaporatori ventilati.  
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.  
- 6 piedi inox regolabili.

**EN** Ventilated refrigerated table, 4 doors GN 1/1, 550 Lit.  
- 2 ventilated evaporators.  
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.  
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 4 puertas GN 1/1, 550 Lit.  
- 2 evaporadores ventilados.  
- Incluye: 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.  
- 6 patas regulables en acero inoxidable.



DT224/P9A\_EV

4 814,00 EUR

mm : 2260x700xh866/960(+85) kW : 0,38 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero "murale" ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 Lit. con lavandino

**EN** Ventilated "wall" cooling table, 4 doors GN 1/1, 550 Lit. with sink

**ES** Mesa frigorífica "mural" con fregadero, 4 puertas GN 1/1 550 Lit.

DT224/P9GX

4 183,00 EUR

mm : 2260x700xh866/960 kW : 0,38 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 Lit. gruppo a sinistra,

**EN** Ventilated cooling table, 4 doors GN 1/1, 550 Lit. unit on the left

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 550 Lit. grupo a la izquierda, 4 puertas GN 1/1



C

**5 doors an  
exclusivity Diamond  
4 evaporators**



700 L  
GN1/1

R290

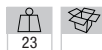


DOUBLE SLIDES



**Tailor  
Made  
Solution**

GN1/1 H200 MM



DT274/P9

5 072,00 EUR

mm : 2725x700xh866/960 kW : 0,39 230/1N 50Hz

IT **Tavolo frigorifero ventilato, 5 porte GN 1/1, 700 Lit.**  
- 2 evaporatori ventilati.  
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.  
- 6 piedi inox regolabili.



EN **Ventilated refrigerated table, 5 doors GN 1/1, 700 Lit.**  
- 2 ventilated evaporators.  
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.  
- 6 adjustable stainless steel feet.

ES **Mesa frigorífica ventilada, 5 puertas GN 1/1, 700 Lit.**  
- 2 evaporadores ventilados.  
- Incluye: 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.  
- 6 patas regulables en acero inoxidable.

DT274/P9A\_EV

6 031,00 EUR

mm : 2725x700xh866/960(+85) kW : 0,38 230/1N 50Hz

IT **Tavolo frigorifero "murale" ventilato, 5 porte GN 1/1, 700 Lit. con lavandino**

EN **Ventilated "wall" cooling table, 5 doors GN 1/1, 700 Lit. with sink**

ES **Mesa frigorífica "mural" 700 Lit. con fregadero, 5 puertas GN 1/1**

DT274/P9GX

5 240,00 EUR

mm : 2725x700xh866/960 kW : 0,39 230/1N 50Hz

IT **Tavolo frigorifero ventilato, 5 porte GN 1/1, 700 Lit. gruppo a sinistra**

EN **Ventilated cooling table, 5 doors GN 1/1, 700 Lit. group on the left**

ES **Mesa frigorífica ventilada, 700 Lit. grupo a la izquierda, 5 puertas GN 1/1**

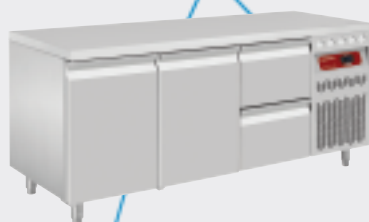
CA1/2-P9

688,00 EUR

IT **Kit di 2 cassettei (1/2+1/2 h200mm), per DT..**

EN **Kit of 2 drawers (1/2+1/2 h200mm), for DT..**

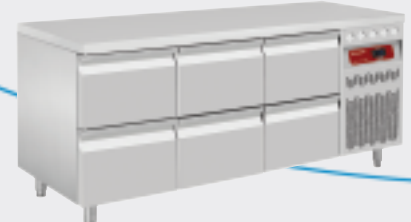
ES **Kit de 2 cajones (1/2+1/2 h200mm), para DT.**



...+1xCA1/2-P9



...+2xCA1/2-P9



...+3xCA1/2-P9



405 L  
GN1/1



DOUBLE SLIDES

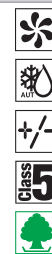


## DTS-7/P9

4 041,00 EUR

mm : 1795x750xh866/960-1210 kW : 0,25 230/1N 50Hz

- IT Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte GN 1/1, 405 Lit.& struttura refrigerata**
  - Struttura capacità 7x GN 1/6 (vasche in opzione).
  - 2 evaporatori ventilati.
  - In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm), per porta.
  - 4 piedi inox regolabili.
  - (NB: Non è possibile installare le cassettiere).



- EN Ventilated refrigerated table, 3 doors GN 1/1, 405 Lit.& refrigerated structure**
  - Capacity of the structure 7x GN 1/6 (trays in option).
  - 2 ventilated evaporators.
  - Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
  - 4 adjustable stainless steel feet.
  - (NB: impossible to install cupboards units).

- ES Mesa frigorífica ventilada, 3 puertas GN 1/1, 405 Lit.& estructura refrigerada**
  - Estructura capacidad 7x GN 1/6 (cubas opcionales).
  - 2 evaporadores ventilados.
  - En dotación: 1 reja a GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
  - 4 patas regulables en acero inoxidable.
  - (NB: Ninguna posibilidad de poner cajoneras).

## DTS-10/P9

4 745,00 EUR

mm : 2260x750xh866/960-1210 kW : 0,28 230/1N 50Hz

- IT Tavolo frigorifero ventilato, 4 porte GN 1/1, 550 Lit.& struttura refrigerata**
  - Struttura capacità 10x GN 1/6 (vasche in opzione).
  - 2 evaporatori ventilati.
  - In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm), per porta.
  - 6 piedi inox regolabili.
  - (NB: Non è possibile installare le cassettiere).



- EN Ventilated refrigerated table, 4 doors GN 1/1, 550 Lit.& refrigerated structure**
  - Capacity of the structure 10x GN 1/6 (trays in option).
  - 2 ventilated evaporators.
  - Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
  - 6 adjustable stainless steel feet.
  - (NB: impossible to install cupboards units).

- ES Mesa frigorífica ventilada, 4 puertas GN 1/1, 550 Lit.& estructura refrigerada**
  - Estructura capacidad 10x GN 1/6 (cubas opcionales).
  - 2 evaporadores ventilados.
  - Incluida: 1 rejilla a GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
  - 6 patas regulables en acero inoxidable.
  - (NB: Ninguna posibilidad de poner cajoneras).



550 L  
GN1/1



DOUBLE SLIDES

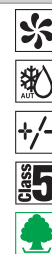


## SG2-G3/P9

3 719,00 EUR

mm : 1330x700xh866/960(+275) kW : 0,16 230/1N 50Hz

- IT Tavolo frigorifero ventilato 2 porte GN 1/1, 260 Lit. con banco saladette refrigerato**
  - Tavolo frigorifero ventilato, GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (vasche in opzione).- Coperchio telescopico. Tavoletta in polietilene alimentare.
  - 1 evaporatore ventilato. In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm) per porta.
  - 4 piedi in acciaio inox regolabili. (NB: Non è possibile installare cassettiere).



- EN Ventilated cooling table, 2 doors GN 1/1, 260 Lit. with refrigerated structure**
  - Refrigerated table GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (optional vats).
  - Telescopic cover. Board in food polyethylene.- 1 ventilated evaporator. With: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), per door. - 4 adjustable stainless steel feet.
  - (NB: impossible to install cupboards units).

- ES Tabla refrigerada ventilada, 2 puertas GN 1/1, 260 Lit. con estructura refrigerada**
  - Mesa refrigerada capacidad GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (recipientes en opción).
  - Cubierta telescópica. Estante en polietileno alimentario.
  - 1 evaporador ventilado. En dotación: 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
  - 4 patas en inox. regulables.
  - (Nota: No hay posibilidad de instalar cajoneras).



260 L  
GN1/1  
SALADETTE



DOUBLE SLIDES





SG3-G4/P9

4 371,00 EUR

mm : 1795x700xh866/960(+275) kW : 0,25 230/1N 50Hz

Ⓣ **Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte GN1/1, 405 Lit. con struttura refrigerata**  
- Tavolo frigorifero capacità GN 2 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, A150 mm. (Vasche in opzione).

- Coperchio telescopico. Tavoletta in polietilene alimentare.  
- 2 evaporatori ventilati. In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm) per porta.  
- 4 piedi inox regolabili.

(NB: Non è possibile installare cassettiere)

Ⓝ **Ventilated cooling table, 3 doors GN 1/1, 405 Lit. refrigerated structure**

- Refrigerated table GN 2 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, H150 mm. (optional vats).

- Telescopic cover. Board in food polyethylene.  
- 2 ventilated evaporators. With: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), per door.  
- 4 adjustable stainless steel feet.

(NB: impossible to install cupboards units.)

Ⓞ **Tabla refrigerada ventilada, 3 puertas GN 1/1, 405 Lit. con estructura refrigerada GN**

- Mesa refrigerada capacidad GN 2 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, H150 mm. (recipientes en opción).

- Cubierta telescópica y abatible en inox. Estante en polietileno alimentario.  
- 2 evaporadores ventilado. 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.

- 4 patas en inox. regulables.

(Nota: No hay posibilidad de equipar con bloques de cajones).

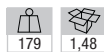


405 L  
GN1/1  
SALADETTE



DOUBLE SLIDES

R290



	<b>G11R-PM</b>	<b>79,00 EUR</b>
	mm : 530x325xh7	
Ⓣ Griglia rilsanzata GN 1/1		
Ⓝ Rilsan grid GN 1/1		
Ⓞ Rejilla rilsanzada GN 1/1		

	<b>RTG6-P9</b>	<b>260,00 EUR</b>
	80	
Ⓣ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni		
Ⓝ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes		
Ⓞ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno		

	<b>U11X-P9</b>	<b>68,00 EUR</b>
	mm : 546x31xh13	
Ⓣ Guide doppio scorrimento destra e sinistra, Tavoli GN 1/1		
Ⓝ Slides (double runner) right and left, tables GN 1/1		
Ⓞ Correderas (doble cara) derecha e izquierda, mesas GN 1/1		

	<b>G21R-PM</b>	<b>102,00 EUR</b>
	mm : 530x650xh30	
Ⓣ Griglia rilsanzata GN 2/1		
Ⓝ Rilsan grid GN 2/1		
Ⓞ Rejilla "rilsan" GN 2/1		
FOR : DT181/... DT249/...		

	<b>PT21-P9</b>	<b>111,00 EUR</b>
	mm : 635x31xh13	
Ⓣ Guide (doppio scorrimento) destra e sinistra, Tavoli GN 2/1		
Ⓝ Slides (double runner) right and left Tables GN 2/1		
Ⓞ Correderas (doble cara) derecha e izquierda, Mesas GN 2/1		
FOR : DT181/...DT249/...		

	<b>RTG4-P9</b>	<b>187,00 EUR</b>
	80	
Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni		
Ⓝ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes		
Ⓞ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno		





### IT Tavolo frigorifero ventilato, GN 2/1

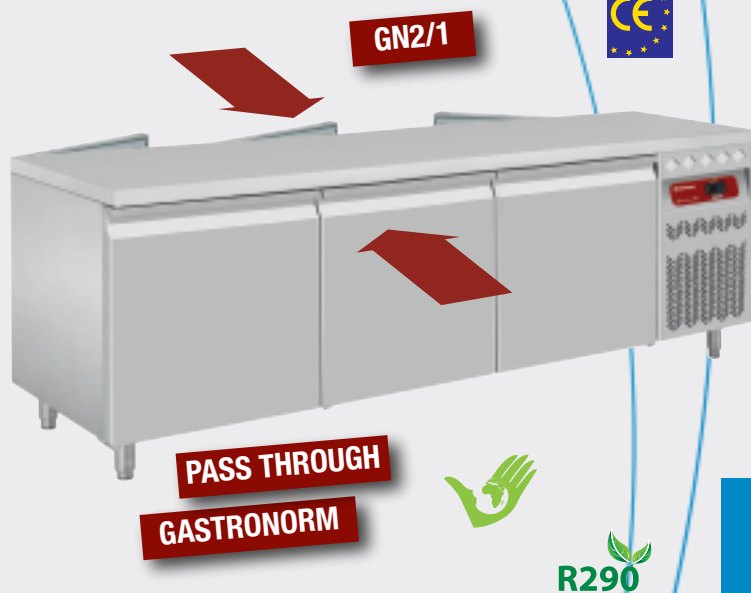
- Finitura interna in acciaio inox (alimentare) AISI304, esterno AISI 441
- Top in acciaio inox indipendente (rimovibile), AISI 304
- Struttura e guide in acciaio inox (anti basculante).
- Fondo stampato con gli angoli interni ed spigoli arrotondati.
- Porte con l'opzione reversibile (ordinabile in fabbrica), la chiusura per guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con fermata a 100° e con ritorno automatico.
- Evaporatore (i) (di grandi dimensioni) ventilato (i) statico (i), (87% di umidità relativa), posizionato tra le porte. L'evaporazione automatica della condensa.

### EN Ventilated refrigerated tables, GN 2/1

- Manufactured in stainless steel (food), inside AISI 304, outside AISI 441.
- Independent upper top (dismountable), stainless steel AISI 304.
- Stainless steel rack and slides (anti-tilting).
- Stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Doors with reversible option (factory order), closure by magnetic joint, hinges with stop at 100° and closure with automatic return.
- Evaporator(s) (over-sized) ventilated (or) static (87% of relative humidity), placed between the doors. Automatic evaporation of the condense.

### ES Mesa frigorífica ventilada, GN 2/1

- Acabado interior en acero inoxidable (Alimentario.) AISI304, y externo AISI 441.
- Llano superior independiente (extraíble), acero inoxidable AISI 304.
- Bastidores y guías en acero inoxidable (anti basculantes).
- Inferior estampado, angulos y esquinas redondeadas.
- Puertas con la opción reversible (orden de fábrica), el cierre asegurado por junta magnética "de presión", bisagras con parada a 100° y con cierre de retorno automático.
- Evaporador (es) (de gran tamaño) ventilado (s) o estatico (s) (87% de humedad relativa), situada entre las puertas. Evaporación automática del condensado.



## PLUS

IT - Finalmente un tavolo refrigerato, che consente un blocco di posizionamento "PASS THROUGH" il "must" di tutte le cucine professionali - Guide a doppio scorrimento (per griglie e contenitori GN allo stesso tempo !!) ...

EN - Finally a refrigerated table, allowing an island positioning "PASS THROUGH" the "must" of all professional kitchens. - Double slide rails (allowing for rails and GN trays at the same time!!) ...

ES - Finalmente una mesa refrigerada, lo que permite un bloque de posicionamiento "PASS THROUGH" el "must" de todas las cocinas profesionales - Gujas de doble escurrimiento (para recipientes GN parrilla y al mismo tiempo !!) ...

820



60 mm



365 L  
GN2/1

R290



### DT181/22-P9

4 589,00 EUR

mm : 1740x820xh850/900 kW : 0,23 230/1N 50Hz

#### IT Tavolo frigorifero PASS THROUGH, ventilato, 2x2 porte GN 2/1, 365L.

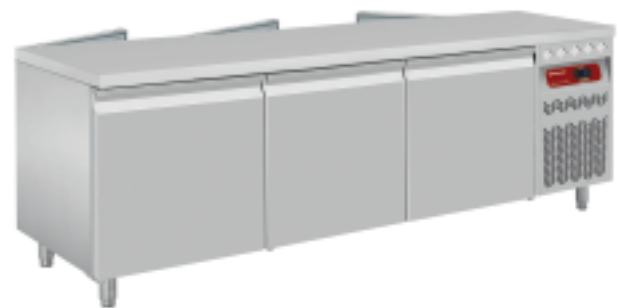
- Porte extra-large GN 2/1 su ogni lato.
- Dotazione di serie: 2 griglie GN 2/1 (650x530mm) per porta.
- 2 evaporatori ventilati. 4 piedini regolabili in acciaio.

#### EN Ventilated PASS THROUGH, refrigerated table, 2x2 doors GN 2/1, 365L.

- Extra large doors GN 2/1, on each side.
- Standard equipment: 2 grids GN 2/1 (650x530mm).
- 2 ventilated evaporators. 4 adjustable feet in stainless steel.

#### ES Mesa frigorífica PASS THROUGH, ventilada, 2x2 puertas GN 2/1, 365L.

- Puertas extra-large GN 2/1 en cada lado.
- Equipamiento de serie: 2 rejillas GN 2/1(650x530mm).
- 2 evaporadores ventilados. 4 pies regulables de acero.



548 L  
GN2/1

R290



### DT249/33-P9

5 573,00 EUR

mm : 2410x820xh850/900 kW : 0,28 230/1N 50Hz

#### IT Tavolo frigorifero PASS THROUGH, ventilato, 2x3 porte GN 2/1, 548L.

- Porte extra-large GN 2/1 su ogni lato.
- Dotazione di serie: 3 griglie GN 2/1 (650x530mm) per porta.
- 3 evaporatori ventilati. 6 piedini regolabili in acciaio.

#### EN Ventilated, PASS THROUGH, refrigerated table, 2x3 doors GN 2/1, 548 L.

- Extra large doors GN 2/1, on each side.
- Standard equipment: 3 grids GN 2/1 (650x530mm).
- 3 ventilated evaporators. 6 adjustable feet in stainless steel.

#### ES Mesa frigorífica PASS THROUGH, ventilada, 2x3 puertas GN 2/1, 548L.

- Puertas extra-large GN 2/1 en cada lado.
- Equipamiento de serie: 3 rejillas GN 2/1(650x530mm).
- 3 evaporadores ventilados. 6 pies regulables de acero.




**GASTRONORM**

**R290**

**PLUS**

Ⓜ - Guide doppie (griglie e vasche GN allo stesso tempo!). - Cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. - Evaporatore trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa e stagna).

Ⓝ - Double runner slides (grids and trays GN at the same time!!). - Hinges with stop at 100°, closure of the doors with automatic recall. - Evaporator treated against the salt and the food acids "coating". - Electronic regulator (under closed box, waterproof).

Ⓢ - ¡Bastidores dobles deslizables (rejillas y cuba GN al mismo tiempo)!. - Bisagras con parada a 100° y puertas, cierre automático. - Evaporador tratado contra sales y ácidos alimentarios "coating". - Regulador electrónico (bajo caja cerrada y estanca).

**B**

**260 L  
GN 1/1**

**DOUBLE SLIDES**
**R290**

**1,11**
**Ⓜ Tavoli frigoriferi, porte vetrato GN 1/1**

- Finitura interna in acciaio inox (alimentare) 304, esterno AISI 441.
- Top in acciaio inox indipendente Top (rimovibile), AISI 304.
- Cremagliera e guide in acciaio inox (antiribaltamento).
- Fondo stampato con angoli interni e spigoli arrotondati.
- Porte con l'opzione reversibile (ordine di fabbrica), la chiusura fornita da guarnizione magnetica "a pressione", cerniera con arresto 100° e chiusura delle porte con richiamo automatico.
- Evaporatore (i) (di grandi dimensioni) ventilato (o) statico (87% di umidità relativa), posizionato tra le porte. Evaporazione automatica della condensa.

**Ⓝ Refrigerated tables with glass doors GN 1/1**

- Manufactured in stainless steel, inside AISI 304, outside AISI 441.
- Independent upper top (dismountable), stainless steel AISI 304.
- Stainless steel rack and slides (anti-tilting).
- Stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Doors reversible (factory order), "snap-fit" closure by magnetic joint, hinges with stop at 100° and closure with automatic return.
- Over-sized evaporator(s), ventilated or static (87% of relative humidity), placed between the doors. Automatic evaporation of the condens.

**Ⓢ Mesas frigoríficas con puertas en vidrio GN 1/1**

- Acabado interior en acero inoxidable (Alimentario) 304, AISI 441 fuera
- Arriba independiente (extraíble), acero inoxidable AISI 304
- Bastidores y guías (antibasculantes) en acero inoxidable.
- Inferior estampado y esquinas interiores y ángulos redondeadas.
- Puertas reversible (orden de fábrica), el cierre proporcionado por junta magnética "una presión", la bisagra con tope 100° y cierre de puertas con recordatorio automático.
- Evaporador (es) (de gran tamaño) ventilado (o) estático (87% de humedad relativa), situada entre las puertas. Evaporación automática del condensado.

**LED LIGHT**

**60 mm**
**DT131/P9-VD**
**3 357,00 EUR**

mm : 1330x700xh866/960

kW : 0,18

230/1N 50Hz

**Ⓜ Tavolo frigorifero ventilato, 2 porte vetrato GN 1/1, 260 Lit.**

- Porte a vetro con luce LED incorporata.
- 1 evaporatore ventilato.
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

**Ⓝ Ventilated refrigerated table, 2 glass doors GN 1/1, 260 Lit.**

- Glass doors with integrated LED-light.
- 1 ventilated evaporator.
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**Ⓢ Mesa frigorífica ventilada, 2 puertas en vidrio GN 1/1, 260 Lit.**

- Puertas cristales con luz LED incorporada.
- 1 evaporador ventilado.
- Incluida: 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.





C



405 L  
GN 1/1



DOUBLE SLIDES

R290

-2° +8°



DT178/P9-VD

4 270,00 EUR

mm : 1795x700xh866/960      kW : 0,25      230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte vetrato GN 1/1, 405 Lit.

- Porte a vetro con luce LED incorporata.
- 2 evaporatori ventilati.
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN** Ventilated refrigerated table, 3 glass doors GN 1/1, 405 Lit.

- Glass doors with integrated LED-light.
- 2 ventilated evaporators.
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 3 puertas en vidrio GN 1/1, 405 Lit.

- Puertas cristales con luz LED incorporada.
- 2 evaporadores ventilados.
- Incluye: 1 rejilla a GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



C



550 L  
GN 1/1



DOUBLE SLIDES

R290

-2° +8°



DT224/P9-VD

5 330,00 EUR

mm : 2260x700xh866/960      kW : 0,38      230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 4 porte vetrato GN 1/1, 550 Lit.

- Porte a vetro con luce LED incorporata.
- 2 evaporatori ventilati.
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.
- 6 piedi inox regolabili.

**EN** Ventilated refrigerated table, 4 glass doors GN 1/1, 550 Lit.

- Glass doors with integrated LED-light.
- 2 ventilated evaporators.
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 4 puertas en vidrio GN 1/1, 550 Lit.

- Puertas cristales con luz LED incorporada.
- 2 evaporadores ventilados.
- Incluye: 1 rejilla GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
- 6 patas regulables en acero inoxidable.



E



700 L  
GN 1/1



DOUBLE SLIDES

R290

-2° +8°



DT274/P9-VD

6 706,00 EUR

mm : 2725x700xh866/960      kW : 0,39      230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 5 porte vetrato GN 1/1, 700 Lit.

- Porte a vetro con luce LED incorporata.
- 3 evaporatori ventilati.
- In dotazione: 1 griglia GN 1/1 (530x325mm), per porta.
- 6 piedi inox regolabili.

**EN** Ventilated refrigerated table, 5 glass doors GN 1/1, 700 Lit.

- Glass doors with integrated LED-light.
- 4 ventilated evaporators.
- Included: 1 grid GN 1/1 (530x325 mm), by door.
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES** Mesa frigorífica ventilada, 5 puertas en vidrio GN 1/1, 700 Lit.

- Puertas cristales con luz LED incorporada.
- 4 evaporadores ventilados.
- Incluye: 1 rejilla a GN 1/1 (530x325 mm), por puerta.
- 6 patas regulables en acero inoxidable.





GASTRONORM



60 mm

## PLUS

**IT** - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, temperatura uniforme. - Prodotti delicati 2 livelli di umidità. - Microprocessore (100% impermeabile), con funzioni HACCP. - Gruppo di tipo "monoblocco", dotato di un filtro dell'aria (lavabile).

**EN** - Exceptional performance thanks to the forced piping of the refrigerated air, uniform temperature. - Delicate products 2 humidity levels. - Microprocessor (100% waterproof), with HACCP functions. - Group of type "monobloc", equipped with an air filter (washable).

**ES** - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado, temperatura uniforme. - Productos delicados con 2 niveles de humedad. - Microprocesador (100% impermeable), con funciones HACCP. - Unidad tipo "Monobloc", equipada con un filtro de aire (lavable).

**IT** Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Evaporazione automatica della condensa.

**EN** Ventilated refrigerated tables, GN 1/1

- Interior and exterior made of AISI 304 stainless steel (food grade), monocoque chassis. Independent top top (removable).
- Stainless steel racks and slides (antitilt), deep-drawn inner bottom, rounded corners and corners.
- Reversible doors (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with 100° stop, automatic return.
- Ventilated evaporator (side) treated against salt and food acids "coating".
- Automatic evaporation of condensate.

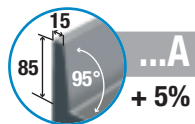
**ES** Mesas refrigeradas y ventiladas, GN 1/1

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocasco. Top superior independiente (desmontable).
- Fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre con junta "triple cámara" y magnético a "presión", bisagras con parada a 100°, retorno automático.
- Evaporador (lateral) ventilado, tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating".
- Evaporación automática del condensador.

HEAVY DUTY  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity

700

A

260 L  
GN1/1

R290



Forced  
Ventilation  
System



## TG2N/H-R2

3 648,00 EUR

mm : 1355x700xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo refrigerato ventilato, 2 porte GN 1/1

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su zoccolo.

**EN** Ventilated refrigerated table, 2 doors GN 1/1

- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

**ES** Mesa refrigerada ventilada, 2 puertas GN 1/1

- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
- 4 patas regulables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.



## TG2N/HA-R2EV

4 203,00 EUR

mm : 1355x700xh880/900(+85) kW : 0,36 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 2 porte, GN1/1, con lavello

**EN** Ventilated "wall" cooling table, ventilated, 2 doors GN 1/1, with sink

**ES** Mesa frigorífica "mural" ventilada, 2 puertas GN1/1, fregadero

## TG2N/HGX-R2

3 757,00 EUR

mm : 1355x700xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo frigorifero ventilato, 2 porte, GN1/1, gruppo a sinistra

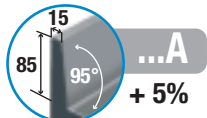
**EN** Ventilated cooling table, 2 doors GN 1/1, group on the left

**ES** Mesa frigorífica, ventilada, 2 puertas GN1/1, grupo a la izquierda

A



405 L  
GN1/1



R290



**Forced  
Ventilation  
System**



TG3N/H-R2

4 338,00 EUR

mm : 1805x700xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

- IT **Tavolo refrigerato, ventilato, 3 porte GN 1/1**  
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta  
- 4 piedini regolabili in acciaio inox  
- Possibilità di installazione su base.

- EN **Refrigerated table, ventilated, 3 doors GN 1/1**  
- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door.  
- 4 adjustable stainless steel feet.  
- Can be installed on a base.

- ES **Mesa refrigerada, ventilada, 3 puertas GN 1/1**  
- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta  
- 4 patas regulables de acero inoxidable  
- Posibilidad de instalación sobre base.



TG3N/HA-R2EV

4 811,00 EUR

mm : 1805x700xh880/900(+85) kW : 0,36 230/1N 50Hz

- IT **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 3 porte, GN1/1, con lavello**
- EN **Ventilated "wall" cooling table, ventilated, 3 doors GN 1/1, with sink**

- ES **Mesa frigorifica "mural" ventilada, 3 puertas GN1/1, fregadero**

TG3N/HGX-R2

4 468,00 EUR

mm : 1805x700xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

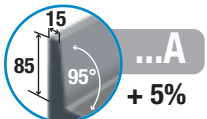
- IT **Tavolo frigorifero ventilato, 3 porte, GN1/1, gruppo a sinistra**
- EN **Ventilated cooling table, 3 doors GN 1/1, group on the left**

- ES **Mesa frigorifica ventilada, 3 puertas GN1/1, grupo a la izquierda**

A



550 L  
GN1/1



R290



**Forced  
Ventilation  
System**



TG4N/H-R2

5 224,00 EUR

mm : 2250x700xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

- IT **Tavolo refrigerato, ventilato, 4 porte GN 1/1**  
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta  
- 6 piedini regolabili in acciaio inox  
- Possibilità di installazione su base.

- EN **Refrigerated table, ventilated, 4 doors GN 1/1**  
- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door.  
- 6 adjustable stainless steel feet.  
- Can be installed on a base.

- ES **Mesa refrigerada, ventilada, 4 puertas GN 1/1**  
- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta  
- 6 patas regulables de acero inoxidable  
- Posibilidad de instalación sobre base.



TG4N/HA-R2EV

5 640,00 EUR

mm : 2250x700xh880/900(+85) kW : 0,36 230/1N 50Hz

- IT **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte, GN1/1, con lavello**
- EN **Ventilated "wall" cooling table, ventilated, 4 doors GN 1/1, with sink**

- ES **Mesa frigorifica "mural" ventilada, 4 puertas GN1/1, fregadero**

TG4N/HGX-R2

5 381,00 EUR

mm : 2250x700xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

- IT **Tavolo frigorifero "murale", ventilato, 4 porte, GN1/1, gruppo a sinistra**
- EN **Ventilated "wall" cooling table, 4 doors GN 1/1, group on the left**

- ES **Mesa frigorifica, ventilada, 4 puertas GN1/1, grupo a la izquierda**



GASTRONORM



PLUS

60 mm

**IT** - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata. - Pannello di controllo accessibile sulla parte anteriore, facilmente ispezionabile - Regolatore elettronico (scatola chiusa, impermeabile), con funzioni HACCP.

**EN** - Exceptional services thanks to the forced canalization of the refrigerated air. - Frontal control panel, easy inspection. - Regulation microprocessor (under closed box, waterproof), with HACCP functions.

**ES** - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado. - Panel de control accesible en la parte frontal, fácil de inspeccionar - Controlador electrónico (caja cerrada, impermeable), con funciones HACCP.

### IT Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1 (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox (antiribaltabili), fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrotondati (senza asperità).
- Porte reversibili (vedi Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, ritorno automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Espansione refrigerante tramite valvola di espansione termostatica. Vasca di raccolta condensa, con evaporazione automatica.

### EN Refrigerated tables, ventilated, GN 1/1 (wit)

- Interior and exterior made of AISI 304 stainless steel (food grade), monocoque chassis. Independent top top (removable).
- Stainless steel racks and slides (antitilt), deep-drawn inner bottom, rounded corners and corners.
- Reversible doors (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with 100° stop, automatic return.
- Ventilated (side) evaporator, treated against salt and coating food acids.
- Refrigerant expansion by thermostatic expansion valve. Condensate collection tank, with automatic evaporation.

### ES Mesas refrigeradas, ventiladas, GN 1/1 (sin grupo)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio), chasis monocasco. Tapa superior independiente (desmontable).
- Bastidores y correderas de acero inoxidable (antivuelco), fondo interior embutido, esquinas y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre con junta "triple cámara" y magnético a "presión", bisagras con tope de 100°, retorno automático.
- Evaporador (lateral) ventilado, tratado contra la sal y recubriendo los ácidos alimentarios.
- Expansión de refrigerante mediante válvula de expansión termostática. Depósito de recogida de condensados, con evaporación automática.

700

TS2N/H

3 157,00 EUR

mm : 1145x700xh880/900

230/1N 50Hz

#### IT Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte GN 1/1, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su base.

#### EN Refrigerated tables, ventilated, 2 doors GN 1/1, (without group)

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

#### ES Mesa frigorífica y ventilada, 2 puertas GN 1/1, (sin grupo)

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
- 4 patas regulables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.



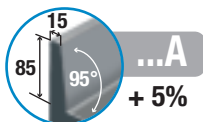
**Forced  
Ventilation  
System**



-2° +8°

126

0,91

260 L  
GN1/1

-2° +8°

30

0,05

UC-R134/TN

1 174,00 EUR

mm : 345x511xh304

kW : 0,61

230/1N 50Hz

#### IT Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte

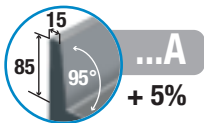
#### EN Hermetic cooling group positive T°, 2,3 and 4 doors

#### ES Grupo compresor t° positiva 2-3-4 puertas





**Forced Ventilation System**



405 L  
GN1/1



TS3N/H

3 953,00 EUR

mm : 1590x700xh880/900

230/1N 50Hz

ⓘ **Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte GN 1/1, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su base.



Ⓝ **Refrigerated table, ventilated, 3 doors GN 1/1, (without group)**

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

Ⓞ **Mesa frigorífica y ventilada, 3 puertas GN 1/1, (sin grupo)**

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
- 4 patas regulables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.

UC-R134/TN

1 174,00 EUR

mm : 345x511xh304

kW : 0,61

230/1N 50Hz

ⓘ **Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte**

Ⓝ **Hermetic cooling group positive T °, 2,3 and 4 doors**

Ⓞ **Grupo compresor t° positiva 2-3-4 puertas**



TS4N/H

4 579,00 EUR

mm : 2040x700xh880/900

230/1N 50Hz

ⓘ **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte GN 1/1, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su base.



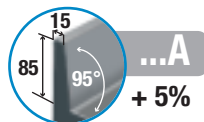
Ⓝ **Refrigerated table, ventilated, 4 doors GN 1/1, (without group)**

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

Ⓞ **Mesa frigorífica y ventilada, 4 puertas GN 1/1, (sin grupo)**

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
- 4 pies ajustables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.

**Forced Ventilation System**



550 L  
GN1/1



UC-R134/TN

1 174,00 EUR

mm : 345x511xh304

kW : 0,61

230/1N 50Hz

ⓘ **Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte**

Ⓝ **Hermetic cooling group positive T °, 2,3 and 4 doors**

Ⓞ **Grupo compresor t° positiva 2-3-4 puertas**




**GASTRONORM**

**PLUS**
**60 mm**

Ⓜ - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata ad una temperatura uniforme. - Gruppo tipo "monoblocco", dotato di filtro aria (lavabile). - Microprocessore (100% impermeabile), con funzioni HACCP.

Ⓝ - Exceptional performances thanks to the forced piping of the refrigerated air at a uniform temperature. - Monobloc" type group, equipped with an air filter (washable). - Microprocessor (100% waterproof), with HACCP functions.

Ⓢ - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado a una temperatura uniforme. - Unidad tipo "Monobloc", equipada con filtro de aire (lavable). - Microprocesador (100% impermeable), con funciones HACCP.

**Ⓜ Tavoli congelatore, ventilati, GN 1/1**

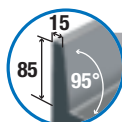
- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox (antiribaltabili), fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrondati (senza asperità).
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico, contro-porta dotata di una resistenza riscaldante.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Evaporazione automatica della condensa.

**Ⓝ Ventilated freezing tables, GN 1/1**

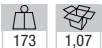
- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside, monocoque frame. Independent work top (dismountable).
- Stainless steel racks and slides (anti-tilting), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Doors reversible (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall, inner door fitted with warming elements.
- Lateral evaporator treated against the salt and the food acids "coating".
- Automatic defrosting of the condenser.

**Ⓢ Mesas de congelación, ventiladas GN 1/1**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocasco. Top superior independiente (desmontable).
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable (anti basculantes, fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas).
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre con junta "triple cámara" y magnético a "presión" (sustitución fácil sin herramientas), bisagras con parada a 100°, retorno automático, contra puerta proveída de resistencia calentadora.
- Evaporador (lateral) ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating".
- Evaporación automática del condensador.

**700**
**E**

**...A**  
+ 5%

**260 L**  
**FREEZER**  
**GN1/1**
**Forced**  
**Ventilation**  
**System**

**R290**
**-10° -20°**

**TG2B/H-R2**
**4 179,00 EUR**

mm : 1355x700xh880/900      kW : 0,65      230/1N 50Hz

**Ⓜ Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte GN 1/1**

- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassette.

**Ⓝ Ventilated freezing table, 2 doors GN 1/1**

- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.
- NB We do not recommend equipping the drawer units

**Ⓢ Mesa de congelación, ventilada, 2 puertas GN 1/1**

- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
- 4 patas regulables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.
- Nota: No se recomienda instalar los cajones.







E



4 816,00 EUR

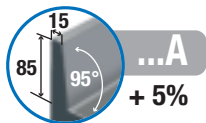
TG3B/H-R2

mm : 1805x700xh880/900 kW : 0,73 230/1N 50Hz

- Ⓜ **Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte GN 1/1**
  - In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
  - 4 piedini regolabili in acciaio inox
  - Possibilità di installazione su base.
  - NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.

- Ⓜ **Ventilated freezing table, 3 doors GN 1/1**
  - Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
  - 4 adjustable stainless steel feet.
  - Can be installed on a base.
  - NB We do not recommend equipping the drawer units

- Ⓜ **Mesa de congelación, ventilada, 3 puertas GN 1/1**
  - Includo: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
  - 4 patas regulables de acero inoxidable
  - Posibilidad de instalación sobre base.
  - Nota: No se recomienda instalar los cajones.



405 L  
FREEZER  
GN1/1

**Forced  
Ventilation  
System**



R290



E



5 675,00 EUR

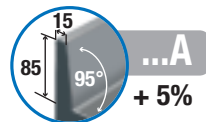
TG4B/H-R2

mm : 2250x700xh880/900 kW : 0,73 230/1N 50Hz

- Ⓜ **Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte GN 1/1**
  - In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
  - 6 piedini regolabili in acciaio inox
  - Possibilità di installazione su base.
  - NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.

- Ⓜ **Ventilated freezing table, 4 doors GN 1/1**
  - Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
  - 6 adjustable stainless steel feet.
  - Can be installed on a base.
  - NB We do not recommend equipping the drawer units

- Ⓜ **Mesa de congelación, ventilada, 4 puertas GN 1/1**
  - Includo: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
  - 6 patas regulables de acero inoxidable
  - Posibilidad de instalación sobre base.
  - Nota: No se recomienda instalar los cajones.



550 L  
FREEZER  
GN1/1

**Forced  
Ventilation  
System**



R290





GASTRONORM



PLUS



60 mm

**IT** - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata. - Pannello di controllo accessibile sulla parte anteriore, facilmente ispezionabile - Regolatore elettronico (scatola chiusa, impermeabile), con funzioni HACCP.

**EN** - Exceptional performance thanks to the forced channelling of the refrigerated air. - Frontally accessible control panel, easy inspection. - Electronic regulator (in closed, waterproof box), with HACCP functions.

**ES** - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado. - Panel de control accesible en la parte frontal, fácil de inspeccionar - Controlador electrónico (caja cerrada, impermeable), con funciones HACCP.

### **IT** Tavoli refrigerati, ventilati, GN 1/1 (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide inox (antiribaltabile), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico, contro-porta dotata di una resistenza riscaldante.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Espansione refrigerante per valvola di espansione termostatica. Vasca di ricuperazione della condensa, con evaporazione automatica.

### **EN** Refrigerated tables, ventilated, GN 1/1 (without group)

- Manufactured in stainless steel, inside and outside in AISI 304, monocoque frame. Independent upper top (dismountable).
- Stainless steel rack and slides (anti-tilting), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Doors reversible (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall, inner door fitted with warming elements.
- Lateral evaporator treated against the salt and the "coating" food acids.
- Refrigerant expansion by thermostatic regulator. Condenser's collecting tray, with automatic defrosting.

### **ES** Mesas refrigeradas, ventiladas, GN 1/1 (sin grupo)

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocasco. Encimera independiente (desmontable).
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable (anti basculantes), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre con junta "triple cámara" y magnético a "presión", bisagras con parada a 100°, retorno automático, contra puerta proveída de resistencia calentadora.
- Expansión refrigerante por descompresor termostático. Cuba de recuperación del condensador, con evaporación automática.



TS2B/H

3 678,00 EUR

mm : 1145x700xh880/900

230/1N 50Hz

#### **IT** Tavolo cong., ventilato, 2 porte GN 1/1, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Possibilità di installazione su base.
- NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.

#### **EN** Freezing table, ventilated, 2 doors GN 1/1, (without group)

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.
- NB We do not recommend equipping the drawer units

#### **ES** Mesa cong. y ventilada, 2 puertas GN 1/1, (sin grupo)

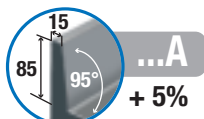
- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
- 4 pies regulables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.
- Nota: No se recomienda instalar los cajones.



**Forced  
Ventilation  
System**



-10° -20° 126 0,91



260 L  
FREEZER  
GN1/1



-10° -20° 33 0,07

UC-R452/NB

1 371,00 EUR

mm : 432x487xh340

kW : 0,5

230/1N 50Hz

#### **IT** Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte

#### **EN** Cooling group negative T °, 2,3 and 4 doors

#### **ES** Grupo compresor t° negativa 2/3/4 puertas





4 384,00 EUR

TS3B/H

mm : 1590x700xh880/900 230/1N 50Hz

- IT Tavolo cong., ventilato, 3 porte GN 1/1, (senza gruppo)**
  - Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
  - In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
  - 4 piedini regolabili in acciaio inox.
  - Possibilità di installazione su base.
  - NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.



- EN Freezing table, ventilated, 3 doors GN 1/1, (without group)**
  - Predisposed for distance compressor unit (not included)
  - Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
  - 4 adjustable stainless steel feet.
  - Can be installed on a base.
  - NB We do not recommend equipping the drawer units

- ES Mesa cong. y ventilada, 3 puertas GN 1/1, (sin grupo)**
  - Preparado para compresor remoto (no incluido)
  - Incluido: 1 parrilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
  - 4 patas regulables de acero inoxidable.
  - Posibilidad de instalación sobre base.
  - Nota: No se recomienda instalar los cajones.

**Forced Ventilation System**



-10° -20° 169 1,26



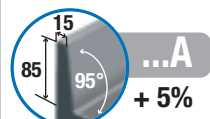
-10° -20° 33 0,07

1 371,00 EUR

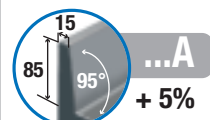
UC-R452/NB

mm : 432x487xh340 kW : 0,5 230/1N 50Hz

- IT Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte**
- EN Cooling group negative T °, 2,3 and 4 doors**
- ES Grupo compressor t° negativa 2/3/4 puertas**



405 L FREEZER GN1/1



550 L FREEZER GN1/1

5 123,00 EUR

TS4B/H

mm : 2040x700xh880/900 230/1N 50Hz

- IT Tavolo cong., ventilato, 4 porte GN 1/1, (senza gruppo)**
  - Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
  - In dotazione: 1 griglia GN1/1 (530x325mm), per porta
  - 4 piedini regolabili in acciaio inox.
  - Può essere installato su una base.
  - NB Si sconsiglia di installare le cassettiere.



- EN Freezing table, ventilated, 4 doors GN 1/1, (without group)**
  - Predisposed for distance compressor unit (not included)
  - Included: 1 grid GN1/1 (530x325mm), per door
  - 4 adjustable stainless steel feet.
  - Can be installed on a base.
  - NB We do not recommend equipping the drawer units.

- ES Mesa cong. y ventilada, 4 puertas GN 1/1, (sin grupo)**
  - Preparado para compresor remoto (no incluido)
  - Incluido: 1 rejilla GN1/1 (530x325mm), por puerta
  - 4 patas regulables de acero inoxidable.
  - Posibilidad de instalación sobre base.
  - Nota: No se recomienda instalar los cajones.

**Forced Ventilation System**



-10° -20° 210 1,6



-10° -20° 33 0,07

1 371,00 EUR

UC-R452/NB

mm : 432x487xh340 kW : 0,5 230/1N 50Hz

- IT Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte**
- EN Cooling group negative T °, 2,3 and 4 doors**
- ES Grupo compressor t° negativa 2/3/4 puertas**





K1/2-H

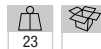
813,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Kit blocco a 2 cassetti (1/2+1/2 h200) per TG&TS...
- Ⓤ 2-drawer block kit (1/2+1/2 h200) for TG&TS...
- Ⓢ Kit de bloque de 2 cajones (1/2+1/2 h200) para TG&TS...



*Tailor  
Made  
Solution*

GN1/1 H200 MM



K1/3-H

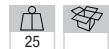
1 072,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Kit blocco 3 cassetti (1/3+1/3+1/3 h100), per TG&TS...
- Ⓤ Drawers block (1/3+1/3+1/3 h100), for TG&TS...
- Ⓢ Kit bloque 3 cajones (1/3+1/3+1/3 h100), para TG&TS...



*Tailor  
Made  
Solution*

GN1/1 H100 MM



TICG-H

26,<sup>00</sup> EUR

mm : 520x40xh20

- Ⓣ Coppia di guide Dx e Gx Tavoli GN 1/1
- Ⓤ Pair of slides Rx and Lx for GN 1/1 tables
- Ⓢ Pares corredoras Dx y Izq mesas GN 1/1



TOS-H

45,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Opzione porta tavolo: serratura "montata"
  - Ⓤ Option door table: "built-in" key lock
  - Ⓢ Opción puerta mesa: cierre "montada"
- N.B.: To purchase with the table !!**

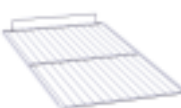


TIGR-L

30,<sup>00</sup> EUR

mm : 325x530xh40

- Ⓣ Griglia rilsanzata GN 1/1
- Ⓤ Rilsan grid GN 1/1
- Ⓢ Rejilla rilsanzada GN 1/1



TOS-H2

89,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Opzione kit 2 cassetti: serrature "montate" (2 pcs)
  - Ⓤ Option kit of 2 drawers: "built-in" key lock (2 pieces)
  - Ⓢ Opción kit 2 cajones: cierre "montada" (2 pcs)
- N.B.: To purchase with the table !!**



CIGR-L

65,<sup>00</sup> EUR

mm : 325x530xh7

- Ⓣ Griglia inox GN 1/1
- Ⓤ Grid stainless steel GN 1/1
- Ⓢ Rejilla Inox GN 1/1



TOS-H3

134,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Opzione kit 3 cassetti: serrature "montate" (3 pcs)
  - Ⓤ Option kit of 3 drawers: "built-in" key lock (3 pieces)
  - Ⓢ Opción kit 3 cajones: cierre "montada" (3 pcs)
- N.B.: To purchase with the table !!**



TIK4-L

313,<sup>00</sup> EUR

mm : 125

- Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni
  - Ⓤ Kit of 4 stainless steel castors, swivelling, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS**



TKDX-H

22,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Kit Cerniere destra, porte tavoli GOLD Line PLUS
  - Ⓤ Right hinge kit, doors for GOLD Line PLUS tables
  - Ⓢ Kit de bisagra derecha, puertas GOLD Line PLUS
- FOR : GOLD LINE PLUS & PASTRY LINE PLUS**



TIK6-L

430,<sup>00</sup> EUR

mm : 125

- Ⓣ Kit 6 ruote inox, girevoli, 2x freni
  - Ⓤ Kit of 6 stainless steel castors, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 6 ruedas inox, pivotantes, 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS**



TKSX-H

22,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Kit Cerniere sinistra, porte tavoli GOLD Line PLUS
  - Ⓤ Left hinge, doors for GOLD Line PLUS tables
  - Ⓢ Bisagra izquierda, puertas mesas GOLD Line PLUS
- FOR : GOLD LINE PLUS & PASTRY LINE PLUS**



CUSB-L

462,<sup>00</sup> EUR

- Ⓣ Opzione: modulo porta USB
  - Ⓤ Option: Module USB port
  - Ⓢ Opción: Módulo USB puerto
- FOR: ALL**



...+1XK1/2-L

# Customer Care



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



PASTRY



**EURONORM**

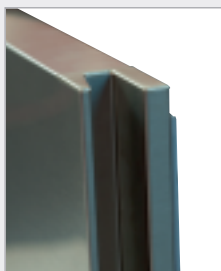


**EN 600x400**

**R290**



**800**



### Ⓜ Tavoli frigoriferi ventilati EURONORM

- Struttura monoblocco, realizzazione interna ed esterna (anche la parte posteriore) in acciaio inossidabile (alimentare).
- Top superiore in acciaio inossidabile AISI 304 (smontabile) spessore (40 mm).
- Fondo interiore imbutito, con tappo di drenaggio (grande manutenzione), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide (regolabili) in (L) in acciaio inox (spazio 65 mm).
- Porte (reversibili) con maniglia integrata (non visibile e non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzi), cerniere con richiamo automatico (blocco a 90°).
- Gruppo compressore, accessibilità frontale (pannello su cerniere), disposto su guide scorrevoli "estraibili", facilità di manutenzione e assistenza tecnica.
- Evaporatore ventilato (di grandi dimensioni), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente nascosti (non visibili).
- Regolatore elettronico (in scatola chiusa impermeabile) programmabile, display sul pannello frontale.
- Evaporazione automatica della condensa.

### Ⓝ Refrigerated tables, ventilated, EURONORM

- Monobloc structure, interior and exterior (also rear) made of stainless steel (food grade).
- Top in AISI 304 stainless steel (removable), thickness (40 mm).
- Deep-drawn inner bottom, with drain plug (heavy maintenance), rounded corners (without roughness), racks and slides (adjustable) in (L) stainless steel (spacing 65 mm).
- Doors (reversible) with integrated handle (not visible and not protruding), magnetic seal (easy replacement, no tools required), hinges with automatic return (90° locking).
- Compressor unit, front accessibility (hinged panel), arranged on "removable" slides, easy to maintain and after-sales service.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, completely hidden (not visible).
- Programmable electronic regulator (in closed, waterproof box), display on the front panel.
- Automatic evaporation of condensate.

### Ⓞ Mesa frig. EURONORM

- Estructura monobloque, realización interior y exterior (también trasero) de acero inoxidable (grado alimentario).
- Top superior de acero inoxidable AISI 304 (extraíble), espesor (40mm).
- Fondo interior embutido, con corcho de desagadero (grande mantenimiento), esquinas redondeadas (sin rugosidad), cremalleras y correderas (regulables) en (L) acero inoxidable (distancia 65 mm).
- Puertas (reversibles) con asa integrada (no visible y no saliente), junta magnética (fácil sustitución, sin necesidad de herramientas), bisagras con retorno automático (bloqueo a 90°).
- Grupo compresor, accesibilidad frontal (panel abatible), dispuesto sobre guías "extraíbles", de fácil mantenimiento y servicio postventa.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra sal y ácidos alimentarios, completamente oculto (no visible).
- Regulador electrónico programable (en caja cerrada e impermeable), display en el panel frontal.
- Evaporación automática del condensado.



D



DP202/PC-R2

3 055,00 EUR

mm : 2017x800xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

Ⓣ **Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400 (550L)**

- In dotazione: 7 paia di guide scorrevoli 600x400 per porta
- 1 evaporatore
- 4 piedi regolabili in acciaio inox.

Ⓝ **Refrigerated table, ventilated, 3 doors EN 600x400 (550L)**

- 7 pairs of slides EN 600x400 per door provided
- 1 evaporator.
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ **Mesa frigorífica ventilada 3 puertas EN 600x400 (550L)**

- En dotación: 7 pares de correderas 600x400, por puerta
- 1 evaporador lateral
- 4 pies regulables en acero inoxidable.



550 L  
EN 600x400

R290



E



DP255/PC-R2

3 705,00 EUR

mm : 2542x800xh880/900 kW : 0,52 230/1N 50Hz

Ⓣ **Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400 (760 L)**

- In dotazione: 7 paia di guide EN 600x400 per porta
- 2 evaporatori
- 6 piedi regolabili in acciaio inox.

Ⓝ **Refrigerated table, ventilated, 4 doors EN 600x400 (760 L)**

- 7 pairs of slides EN 600x400 per door provided
- 2 evaporators.
- 6 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ **Mesa frigorífica ventilada 4 puertas EN 600x400 (760 L)**

- En dotación: 7 pares de correderas 600x400, por puerta
- 2 evaporadores laterales
- 6 pies regulables en acero inoxidable.



760 L  
EN 600x400

R290



GTEL/2

37,00 EUR

mm : 650xh25

- Ⓣ Coppia di vetrini in acciaio inossidabile (Dx e Gx), tabelle Euronorm Line
- Ⓢ Couple of stainless steel slides (Dx and Gx), Euronorm Line tables

PR-6040

17,00 EUR

mm : 400x600xh

- Ⓣ Griglia rilsanzata Euronorm
- Ⓢ Euronorm rilsan-coated grid
- Ⓢ Reja rilsanzada Euronorm

RTG4-P9

187,00 EUR

80

- Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
  - Ⓢ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS**

RTG6-P9

260,00 EUR

80

- Ⓣ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
  - Ⓢ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS**


**PLUS**

**60 mm**

**IT** Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, a temperatura uniforme. - Gruppo tipo "monoblocco", dotato di filtro aria (lavabile). - (0° +8°); 2 livelli di regolazione igrometrica, 60% (o) 90%.

**EN** Top superior in 15/10th, 50 mm thick. - Exceptional performance thanks to the forced piping of the refrigerated air, a uniform temperature. - Monobloc" type group, equipped with an air filter (washable). - (0° +8°) Hygrometric Control: 2 levels of hygrometric regulation, 60% (or) 90%.

**ES** Top superior en 15/10, espesor 50 mm. - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado, a una temperatura uniforme. - Unidad tipo "Monobloc", equipada con filtro de aire (lavable). - (0° +8°); 2 niveles de regulación higrométrica, 60% (o) 90%.

**IT Tavoli refrigerati, ventilati EN 600x400**

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile)
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox, 8 guide (68 mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". Evaporazione automatica della condensa.

**EN Refrigerated tables, ventilated EN 600x400**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside, monocoque frame. Independent top surface (removable).
- Stainless steel racks and slides (capacity 68 mm), rounded angles and corners.
- Reversible doors (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall
- (Over-sized lateral) ventilated evaporator, treated against the salt and the food acids "coating". Automatic defrost of the condensate.

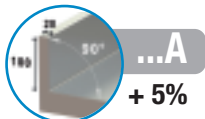
**ES Mesas refrigeradas, ventiladas EN 600x400**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocasco. Top superior independiente (desmontable).
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable, permitiendo situar los platos a deseo, fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre mediante junta "triple cámara" y junta magnética "a presión", bisagras con parada a 100°, cierre asegurado con retorno automático.
- Evaporador (lateral) ventilado (sobredimensionado), tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating". Evaporación automática del condensador.

**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity

**800**
**A**


**Forced  
Ventilation  
System**



**345 L  
HYGROMETRIC CONTROL  
EN 600x400**

**R290**



-2° +8° 166 1,58



-2° +8° 166 1,58

**TP2N/H-R2**
**4 332,00 EUR**

mm : 1505x800xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte EN 600x400**

- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox
- Può essere installato su base.

**EN Refrigerated table, ventilated, 2 doors EN 600x400**

- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

**ES Mesa frigorífica y ventilada, 2 puertas EN 600x400**

- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, para puerta
- 4 pies ajustables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.


**TP2N/HG-R2**
**4 791,00 EUR**

mm : 1505x800xh800/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte EN 600x400 - Top in granito**

- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

**EN Refrigerated table, ventilated, 2 doors EN 600x400 - Granite Top**

- Working top in "bevelled edges" granite (30 mm thick)

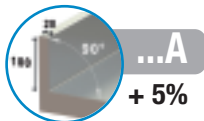
**ES Mesa frigorífica y ventilada, 2 puertas EN 600x400 - Top de granito**

- Encimera de granito "bordes biselados" (espesor 30 mm)





A



550 L  
HYGROMETRIC CONTROL  
EN 600x400

R290



-2° +8° 209 1,97



-2° +8° 209 1,97

## TP3N/H-R2

5 264,00 EUR

mm : 2030x800xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400

- Top con bordo 50 mm (15/10°)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

### Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 3 doors EN 600x400

- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

### Ⓞ Mesa frigorífica y ventilada, 3 puertas EN 600x400

- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, para puerta
- 4 pies ajustables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.



## TP3N/HG-R2

5 442,00 EUR

mm : 2030x800xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400 - Top in granito

- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

### Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 3 doors EN 600x400 - Granite Top

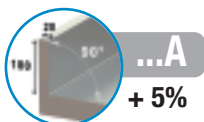
- Working top in "bevelled edges" granite (30 mm thick)

### Ⓞ Mesa frigorífica, ventilada, 3 puertas EN 600x400 - Top de granito

- Encimera de granito "bordes biselados" (espesor 30 mm)



A



760 L  
HYGROMETRIC CONTROL  
EN 600x400

R290



-2° +8° 252 2,55



-2° +8° 252 2,55

## TP4N/H-R2

6 202,00 EUR

mm : 2550x800xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400

- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta
- 6 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

### Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 4 doors EN 600x400

- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 6 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

### Ⓞ Mesa frigorífica y ventilada, 4 puertas EN 600x400

- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, para puerta
- 6 pies ajustables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.

## TP4N/HG-R2

6 444,00 EUR

mm : 2550x800xh880/900 kW : 0,36 230/1N 50Hz

### Ⓣ Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400 - Top in granito

- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

### Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 4 doors EN 600x400 - Granite Top

- Working top in "bevelled edges" granite (30 mm thick)

### Ⓞ Mesa frigorífica y ventilada, 4 puertas EN 600x400 - Top de granito

- Encimera de granito "bordes biselados" (espesor 30 mm)



60 mm

## PLUS

Ⓜ Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata. - Pannello di controllo accessibile frontalmente, di facile ispezione.

Ⓝ Top superior in 15/10th, 50 mm thick. - Exceptional performance thanks to the forced channelling of the refrigerated air. - Frontally accessible control panel, easy inspection.

Ⓢ Top superior en 15/10, espesor 50 mm. - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado. - Panel de control accesible desde la parte frontal, fácil de inspeccionar.

### Ⓜ Tavoli refrigerati, ventilati Euronorm (senza gruppo)

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox, 8 guide (68 mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibile (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Espansione refrigerante tramite valvola di espansione termostatica. Serbatoio di recupero della condensa, con evaporazione automatica.

### Ⓝ Refrigerated tables, ventilated Euronorm (without group)

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside, monocoque frame. Independent top surface (removable).
- Stainless steel racks and slides (capacity 68 mm), rounded angles and corners.
- Doors reversible (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall.
- Lateral evaporator treated against the salt and the food acids "coating".
- Refrigerant expansion by thermostatic regulator. Condenser's collecting tray, with automatic defrosting.

### Ⓢ Mesas refrigeradas, ventiladas Euronorm (sin grupo)

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocasco. Top superior independiente (desmontable).
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable, permitiendo situar los platos a deseo, fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas).
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre mediante junta de "triple cámara" y junta magnética de "presión", bisagras con parada a 100°, cierre asegurado con retorno automático.
- Evaporador (lateral) ventilado, tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating".
- Evaporación automática del condensador. Cuba de recuperación del condensador, con evaporación automática.

# 800



345 L  
EN 600X400



-2° +8° 130 1,58



-2° +8° 132 1,58

**Forced  
Ventilation  
System**



-2° +8° 30 0,05

### TPS2N/H

3 877,00 EUR

mm : 1295x800xh880/900

230/1N 50Hz

#### Ⓜ Tavolo frigorifero, ventilato, 2 porte EN 600x400, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

#### Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 2 doors EN 600x400, (without group)

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet. Can be installed on a base.

#### Ⓢ Mesa frigorífica y ventilada, 2 puertas EN 600x400, (sin grupo)

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, por puerta.
- 4 pies ajustables de acero inoxidable. Posibilidad de instalación sobre base.



### TPS2N/HG

4 293,00 EUR

mm : 1295x800xh880/900

230/1N 50Hz

#### Ⓜ Tavolo frig., vent., 2 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)

#### Ⓝ Refrig. table, vent., 2 doors EN 600x400 - Granite Top (without group)

#### Ⓢ Mesa frig. y vent., 2 puertas EN 600x400 - Top de granito (sin grupo)

### UC-R134/TN

1 174,00 EUR

mm : 345x511xh304

kW : 0,61

230/1N 50Hz

#### Ⓜ Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte

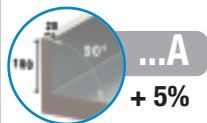
#### Ⓝ Hermetic cooling group positive T °, 2,3 and 4 doors

#### Ⓢ Grupo compresor t° positiva 2-3-4 puertas





550 L  
EN 600X400

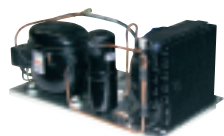


-2° +8° 166 1,97



-2° +8° 168 1,97

**Forced  
Ventilation  
System**



-2° +8° 30 0,05

## TPS3N/H

4 831,00 EUR

mm : 1820x800xh880/900

230/1N 50Hz

- IT** Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400, (senza gruppo)
  - Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
  - Top con bordo di 50 mm (15/10)
  - In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
  - 4 piedini regolabili in acciaio inox.
  - Può essere installato su una base.



- EN** Refrigerated table, ventilated, 3 doors EN 600x400, (without group)
  - Predisposed for distance compressor unit (not included)
  - Top with 50 mm edge (15/10th)
  - Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
  - 4 adjustable stainless steel feet. Can be installed on a base

- ES** Mesa frigorífica y ventilada, 3 puertas EN 600x400, (sin grupo)
  - Preparado para compresor remoto (no incluido)
  - Top con borde de 50 mm (15/10)
  - Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, por puerta.
  - 4 pies ajustables de acero inoxidable. Posibilidad de instalación sobre base.

## TPS3N/HG

5 134,00 EUR

mm : 1820x800xh880/900

230/1N 50Hz

- IT** Tavolo frig., vent., 3 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)
- EN** Refrig. table, vent., 3 doors EN 600x400 - Granite Top (without group)

- ES** Mesa frig. y vent., 3 puertas EN 600x400 - Top de granito (sin grupo)

## UC-R134/TN

1 174,00 EUR

mm : 345x511xh304

kW : 0,61

230/1N 50Hz

- IT** Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte
- EN** Hermetic cooling group positive T °, 2,3 and 4 doors
- ES** Grupo compressor t° positiva 2-3-4 puertas



760 L  
EN 600X400



-2° +8° 196 2,55



-2° +8° 199 2,55

**Forced  
Ventilation  
System**



-2° +8° 30 0,05

## TPS4N/H

5 700,00 EUR

mm : 2340x800xh880/900

230/1N 50Hz

- IT** Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400, (senza gruppo)
  - Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
  - Top con bordo di 50 mm (15/10)
  - In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
  - 4 piedini regolabili in acciaio inox. Può essere installato su una base.



- EN** Refrigerated table, ventilated, 4 doors EN 600x400, (without group)
  - Predisposed for distance compressor unit (not included)
  - Top with 50 mm edge (15/10th)
  - Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
  - 4 adjustable stainless steel feet. Can be installed on a base.

- ES** Mesa frigorífica y ventilada, 4 puertas EN 600x400, (sin grupo)
  - Preparado para compresor remoto (no incluido)
  - Top con borde de 50 mm (15/10)
  - Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, por puerta.
  - 4 pies ajustables de acero inoxidable. Posibilidad de instalación sobre base.

## TPS4N/HG

6 074,00 EUR

mm : 2340x800xh880/900

230/1N 50Hz

- IT** Tavolo frig., vent., 4 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)
- EN** Refrig. table, vent., 4 doors EN 600x400 - Granite Top (without group)

- ES** Mesa frig. y vent., 4 puertas EN 600x400 - Top de granito (sin grupo)

## UC-R134/TN

1 174,00 EUR

mm : 345x511xh304

kW : 0,61

230/1N 50Hz

- IT** Gruppo compressore t° positiva 2-3-4 porte
- EN** Hermetic cooling group positive T °, 2,3 and 4 doors
- ES** Grupo compressor t° positiva 2-3-4 puertas





EURONORM



PLUS

60 mm

IT Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, a temperatura uniforme. - Gruppo tipo "monoblocco", dotato di filtro aria (lavabile). - Microprocessore (100% stagno), con funzioni HACCP.

EN Top superior in 15/10th, 50 mm thick. - Exceptional performance thanks to the forced piping of the refrigerated air, a uniform temperature. - Monobloc" type group, equipped with an air filter (washable). - Microprocessor (100% waterproof), with HACCP functions.

ES Top superior en 15/10, espesor 50 mm. - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado, a una temperatura uniforme. - Unidad tipo "Monobloc", equipada con filtro de aire (lavable). - Microprocesador (100% estanco), con funciones HACCP.

E



**Forced  
Ventilation  
System**



345 L  
FREEZER  
EN 600X400

R290



-10° -20° 181 1,58



-10° -20° 181 1,58

**IT Tavoli congelatori, ventilati, EURONORM**

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide scorrevoli in acciaio inox (capacità 8 guide, spaziatura 68 mm), fondo interno imbutito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. Termoresistenza situata nel contro-porta.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". Evaporazione automatica della condensa.

**EN Freezing tables, ventilated, EURONORM**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside, monocoque frame. Independent worktop (dismountable).
- Stainless steel racks and slides (capacity 8 sliders, spacing 68 mm), stamped interior bottom, rounded angles and corners.
- Doors reversible (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall. Inner door fitted with warming elements.
- Lateral evaporator treated against the salt and the food acids "coating". Automatic defrost of the condenser.

**ES Mesas de congelación, ventiladas, EURONORM**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocoque. Encimera independiente (desmontable).
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable (capacidad de 8 correderas, distancia 68 mm), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas.
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), Cierre mediante junta "triple cámara" y junta magnética "presión", bisagras con parada a 100°, cierre con retorno automático. Resistencia de calentamiento colocada en el contrapuerta.
- Evaporador (lateral) ventilado, tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating". Evaporación automática del condensador (gas caliente).

800

TP2B/H-R2

4 718,00 EUR

mm : 1505x800xh880/900 kW : 0,65 230/1N 50Hz

**IT Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte EN 600x400**

- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.
- Può essere installato su una base.

**EN Freezing table, ventilated, 2 doors EN 600x400**

- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet.
- Can be installed on a base.

**ES Mesa de congelación, ventilada-estática, 2 puertas EN 600x400**

- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, para puerta
- 4 pies ajustables de acero inoxidable
- Posibilidad de instalación sobre base.



TP2B/HG-R2

5 048,00 EUR

mm : 1505x800xh880/900 kW : 0,65 230/1N 50Hz

**IT Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte EN 600x400 - Top in granito**

- Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)

**EN Freezing table, ventilated, 2 doors EN 600x400 - Granite top**

- Working top in "bevelled edges" granite (30 mm thick)

**ES Mesa de congelación, ventilada, 2 puertas EN 600x400 - Top de granito**

- Encimera de granito "bordes biselados" (espesor 30 mm)



E



### Forced Ventilation System



550 L  
FREEZER  
EN 600X400



-10°-20° 224 1,97



-10°-20° 224 1,97

## TP3B/H-R2

5 748,00 EUR

mm : 2030x800xh880/900 kW : 0,73 230/1N 50Hz

- Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte EN 600x400**
  - Top con bordo di 50 mm (15/10)
  - In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta
  - 4 piedini regolabili in acciaio inox.
  - Può essere installato su una base.

- Freezing table, ventilated, 3 doors EN 600x400**
  - Top with 50 mm edge (15/10th)
  - Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
  - 4 adjustable stainless steel feet.
  - Can be installed on a base.

- Mesa de congelación, ventilada, 3 puertas EN 600x400**
  - Top con borde de 50 mm (15/10th)
  - Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, para puerta
  - 4 pies ajustables de acero inoxidable
  - Posibilidad de instalación sobre base.



## TP3B/HG-R2

6 091,00 EUR

mm : 2030x800xh880/900 kW : 0,73 230/1N 50Hz

- Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte EN 600x400 - Top in granito**
  - Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)
- Freezing table, ventilated, 3 doors EN 600x400 - Granite top**
  - Working top in "bevelled edges" granite (30 mm thick)

- Mesa de congelación, ventilada, 3 puertas EN 600x400 - Top de granito**
  - Encimera de granito "bordes biselados" (espesor 30 mm)

-10°-20° 224 1,97

E



### Forced Ventilation System



750 L  
FREEZER  
EN 600X400



-10°-20° 267 2,55



-10°-20° 267 2,55

## TP4B/H-R2

6 756,00 EUR

mm : 2550x800xh880/900 kW : 0,73 230/1N 50Hz

- Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte EN 600x400**
  - Top con bordo di 50 mm (15/10)
  - In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta
  - 6 piedini regolabili in acciaio inox.
  - Può essere installato su una base.

- Freezing table, ventilated, 4 doors EN 600x400**
  - Top with 50 mm edge (15/10th)
  - Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
  - 6 adjustable stainless steel feet.
  - Can be installed on a base.

- Mesa de congelación, ventilada, 4 puertas EN 600x400**
  - Top con borde de 50 mm (15/10)
  - Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, para puerta
  - 6 pies ajustables de acero inoxidable
  - Posibilidad de instalación sobre base.



## TP4B/HG-R2

7 224,00 EUR

mm : 2550x800xh880/900 kW : 0,73 230/1N 50Hz

- Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte EN 600x400 - Top in granito**
  - Piano di lavoro in granito "bordi smussati" (spessore 30 mm)
- Freezing table, ventilated, 4 doors EN 600x400 - Granite top**
  - Working top in "bevelled edges" granite (30 mm thick)

- Mesa de congelación, ventilada, 4 puertas EN 600x400 - Top de granito**
  - Encimera de granito "bordes biselados" (espesor 30 mm)



60 mm

**PLUS**

**IT** Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata. - Pannello di controllo accessibile frontalmente, di facile ispezione.

**EN** Top superior in 15/10th, 50 mm thick. - Exceptional performance thanks to the forced channelling of the refrigerated air. - Frontally accessible control panel, easy inspection.

**ES** Top superior en 15/10, espesor 50 mm. - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado. - Panel de control accesible desde la parte frontal, fácil de inspeccionar.

**IT Tavoli congelatori, ventilati, EN 600x400, (senza gruppo)**

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare) AISI 304, telaio a scocca portante. Top superiore indipendente (smontabile).
- Cremagliere e guide in acciaio inox (capacità 8 guide, spaziatura 68 mm), fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrondati (senza asperità).
- Porte e reversibile (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura tramite guarnizione a "tripla camera" e magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico. Termoresistenza situata nel contro-porta.
- Evaporatore (laterale) ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating".
- Espansione refrigerante tramite valvola di espansione termostatica.
- Serbatoio di recupero della condensa, con evaporazione automatica.

**EN Freezing tables, ventilated, EN 600x400, (without group)**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, inside and outside, monocoque frame. Independent worktop (dismountable).
- Stainless steel racks and slides (capacity 8 sliders, spacing 68 mm), stamped interior bottom, rounded angles and corners (without roughness).
- Doors reversible (see Kit, TKDX-L or TKDX-L), "snap-fit" closure by magnetic joint, hinges with stop at 100° and closure of the doors with automatic recall. Inner door fitted with warming elements.
- Lateral evaporator treated against the salt and the food acids "coating".
- Refrigerant expansion by thermostatic regulator.
- Condenser's collecting tray, with automatic defrosting.

**ES Mesas de congelación, ventiladas, EN 600x400, (sin grupo)**

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 304), bastidor monocasco. Encimera independiente (desmontable).
- Cremalleras y correderas en acero inoxidable (capacidad de 8 correderas, distancia 68 mm), fondo interior estampado, ángulos y esquinas redondeadas (sin asperezas).
- Puertas reversibles (ver Kit, TKDX-H o TKSX-H), cierre mediante junta "triple cámara" y junta magnética "presión", bisagras con parada a 100°, cierre con retorno automático. Resistencia de calentamiento colocada en el contrapuerta.
- Evaporador (lateral) ventilado, tratado contra la sal y los ácidos alimentarios "coating".
- Evaporación automática del condensador.
- Cuba de recuperación del condensador, con evaporación automática.



345 L  
FREEZER  
EN 600X400



-10°-20° 132 1,58



-10°-20° 134 1,58

**Forced  
Ventilation  
System**



-10°-20° 33 0,07

**TPS2B/H**
**4 315,00 EUR**

mm : 1295x800xh880/900

230/1N 50Hz

**IT Tavolo congelatore, ventilato, 2 porte EN 600x400, (senza gruppo)**

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox.

**EN Freezing table, ventilated, 2 doors EN 600x400, (without group)**

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa de congelación, ventilada-estática, 2 puertas EN 600x400, (sin grupo)**

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, por puerta.
- 4 pies ajustables de acero inoxidable.


**TPS2B/HG**
**4 737,00 EUR**

mm : 1295x800xh880/900

230/1N 50Hz

**IT Tavolo cong., vent., 2 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)**
**EN Freez. table, vent., 2 doors EN 600x400 - Granite top (without group)**
**ES Mesa de cong., vent., 2 puertas EN 600x400 - Top de granito (sin grupo)**
**UC-R452/NB**
**1 371,00 EUR**

mm : 432x487xh340

kW : 0,5

230/1N 50Hz

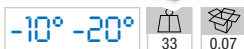
**IT Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte**
**EN Cooling group negative T °, 2,3 and 4 doors**
**ES Grupo compressor t° negativa 2/3/4 puertas**




550 L  
FREEZER  
EN 600X400



**Forced  
Ventilation  
System**



## TPS3B/H

5 168,00 EUR

mm : 1820x800xh880/900 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo congelatore, ventilato, 3 porte EN 600x400, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox. Può essere installato su una base.



**EN** Freezing table, ventilated, 3 doors EN 600x400, (without group)

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet. Can be installed on a base.

**ES** Mesa de congelación, ventilada, 3 puertas EN 600x400, (sin grupo)

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, por puerta.
- 4 pies ajustables de acero inoxidable. Posibilidad de instalación sobre base.

## TPS3B/HG

5 656,00 EUR

mm : 1820x800xh880/900 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo cong., vent., 3 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)

**EN** Freez. table, vent., 3 doors EN 600x400 - Granite top (without group)

**ES** Mesa de cong., vent., 3 puertas EN 600x400 - Top de granito (sin grupo)

## UC-R452/NB

1 371,00 EUR

mm : 432x487xh340 kW : 0,5 230/1N 50Hz

**IT** Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte

**EN** Cooling group negative T °, 2,3 and 4 doors

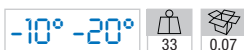
**ES** Grupo compressor t° negativa 2/3/4 puertas



760 L  
FREEZER  
EN 600X400



**Forced  
Ventilation  
System**



## TPS4B/H

6 174,00 EUR

mm : 2340x800xh880/900 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo congelatore, ventilato, 4 porte EN 600x400, (senza gruppo)

- Predisposto per gruppo compressore remoto (non incluso)
- Top con bordo di 50 mm (15/10)
- In dotazione: 4 coppie di guide per piastre 600x400 mm, per porta.
- 4 piedini regolabili in acciaio inox. Può essere installato su una base.



**EN** Freezing table, ventilated, 4 doors EN 600x400, (without group)

- Predisposed for distance compressor unit (not included)
- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Included: 4 pairs of slides for 600x400 mm plates, per door
- 4 adjustable stainless steel feet. Can be installed on a base.

**ES** Mesa de congelación, ventilada, 4 puertas EN 600x400, (sin grupo)

- Preparado para compresor remoto (no incluido)
- Top con borde de 50 mm (15/10)
- Suministrado con: 4 pares de guías para bandejas de 600x400 mm, por puerta.
- 4 pies ajustables de acero inoxidable. Posibilidad de instalación sobre base.

## TPS4B/HG

6 782,00 EUR

mm : 2340x800xh880/900 230/1N 50Hz

**IT** Tavolo cong., vent., 4 porte EN 600x400 - Top in granito (senza gruppo)

**EN** Freez. table, vent., 4 doors EN 600x400 - Granite top (without group)

**ES** Mesa de cong., vent., 4 puertas EN 600x400 - Top de granito (sin grupo)

## UC-R452/NB

1 371,00 EUR

mm : 432x487xh340 kW : 0,5 230/1N 50Hz










**IT** Gruppo compressore t° negativa 2/3/4 porte

**EN** Cooling group negative T °, 2,3 and 4 doors

**ES** Grupo compressor t° negativa 2/3/4 puertas





	<b>TICP-L</b> <span style="float: right;"><b>33,00 EUR</b></span> mm : 590x40xh20 ① Guide Dx e Gx per tavoli pasticceria ② Slides Rx and Lx for bakery tables ③ Corredoras Dx y Izq para mesas de pasteleria <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>		<b>TOS-H</b> <span style="float: right;"><b>45,00 EUR</b></span> ① Opzione porta tavolo: serratura "montata" ② Option door table: "built-in" key lock ③ Opción puerta mesa: cierre "montada" <b>N.B.: To purchase with the table !!</b>
	<b>TIPR-L</b> <span style="float: right;"><b>33,00 EUR</b></span> mm : 400x600xh40 ① Griglia rilsanzata EN 600x400 ② Rilsan grid EN 600x400 ③ Rejilla rilsanzada EN 600x400 <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>		<b>TKDX-H</b> <span style="float: right;"><b>22,00 EUR</b></span> ① Kit Cerniere destra, porte tavoli GOLD Line PLUS ② Right hinge kit, doors for GOLD Line PLUS tables ③ Kit de bisagra derecha, puertas GOLD Line PLUS <b>FOR : GOLD LINE PLUS &amp; PASTRY LINE PLUS</b>
	<b>CIVX-L</b> <span style="float: right;"><b>129,00 EUR</b></span> mm : 400x600xh7 ① Griglia inox 600x400 ② Grid stainless steel 600x400 ③ Rejilla Inox 600x400 <b>NB: FOR PASTRY LINE PLUS</b>		<b>TKSX-H</b> <span style="float: right;"><b>22,00 EUR</b></span> ① Kit Cerniere sinistra, porte tavoli GOLD Line PLUS ② Left hinge, doors for GOLD Line PLUS tables ③ Bisagra izquierda, puertas mesas GOLD Line PLUS <b>FOR : GOLD LINE PLUS &amp; PASTRY LINE PLUS</b>
	<b>TIK4-L</b> <span style="float: right;"><b>313,00 EUR</b></span> mm : 125 ① Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni ② Kit of 4 stainless steel castors, swivelling, 2 with brakes ③ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno <b>FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS</b>		
	<b>TIK6-L</b> <span style="float: right;"><b>430,00 EUR</b></span> mm : 125 ① Kit 6 ruote inox, girevoli, 2x freni ② Kit of 6 stainless steel castors, swivelling, 2 with brakes ③ Kit 6 ruedas inox, pivotantes, 2x freno <b>FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS</b>		
	<b>CUSB-L</b> <span style="float: right;"><b>462,00 EUR</b></span> ① Opzione: modulo porta USB ② Option: Module USB port ③ Opción: Módulo USB puerto <b>FOR: ALL</b>		



*Place your orders via Internet ...  
It's safer and faster ...*

[www.diamond-europe.com](http://www.diamond-europe.com)





### IT Tavoli frigoriferi Gastronorm

- Realizzazione esterna ed interiore in acciaio inossidabile (alimentare).
- Consegnato con 1 griglia GN 1/1, per porta, regolabile in altezza.
- Termostato elettronico, in scatola chiusa isolata.
- Evaporatore a "serpentina" annegata nelle pareti, 3 lati.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico.
- Condensatore ventilato, con filtro anti-grassi.

### EN Refrigerated pizzas tables GN

- Exterior and interior finish in stainless steel (alimentary).
- Delivered with 1 adjustable shelf GN 1/1 each door.
- Electronic thermostat in closed moisture proof housing.
- Evaporator tubes integrated in the walls (3 sides).
- Ventilated saladette well, automatic defrost, auto- evaporation.
- Ventilated condensor, equipped with filter protection against grease.

### ES Tablas frigoríficas Gastronorm

- Realización de acero exterior e interior acero inoxidable (alimenticio).
- Entregando con 1 parrilla GN 1/1, por puerta, regulable en altura.
- Termostato electrónico, bajo caja cerrada estancia.
- Evaporateur a "serpentina" ahogada en las paredes (3 lados).
- Reserva ventilada, deshielo automático, auto evaporación.
- Condensador ventilado, con filtro para la grasa.

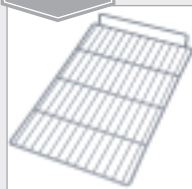


R600a

GASRONORM



page 561



10

700



+4°+10

240 L  
GN1/1

+2°+8°

R600a



### SR2/R6

1 619,00 EUR

mm : 900x700xh850/1100 kW : 0,34 230/1N 50Hz

#### IT Tavolo di preparazione refrigerato a 2 porte GN 1/1, 240 Lit, struttura refrigerata 5x GN1/6-150 mm

- Piano di lavoro in granito, mensola superiore in inox.
- Struttura refrigerata "integrata" (5x GN 1/6 - 150).

NB: consegnato senza bac GN.

#### EN Refrigerated preparation table 2 doors GN 1/1, 240 Lit, refrigerated structure 5x GN1/6-150 mm

- Working board in granite, top structure in stainless steel.
- Integrated saladette well (5x GN 1/6 - 150).

NB: delivered without pans GN.

#### ES Mesa de preparación refrigerada de 2 puertas GN 1/1, 240 Lit, estructura refrigerada 5x GN1/6-150 mm

- Encimera en granito, estantería superior en inox.
- Estructura refrigerada "integrada" (5x GN 1/6 - 150).

NB: entrega sin contenedores GN.



+4°+10

380 L  
GN1/1

+2°+8°

R600a



### SR3/R6

2 500,00 EUR

mm : 1365x700xh850/1100 kW : 0,34 230/1N 50Hz

#### IT Tavolo di preparazione a 3 porte GN 1/1, 380 Lit, struttura refrigerata 8x GN1/6-150 mm

- Piano di lavoro in granito, mensola superiore in inox.
- Struttura refrigerata "integrata" (8x GN 1/6 - 150).

NB: consegnato senza bac GN.

#### EN Preparation table 3 doors GN 1/1, 380 Lit, refrigerated structure 8x GN1/6-150 mm

- Working board in granite, top structure in stainless steel.
- Integrated saladette well (8x GN 1/6 - 150).

NB: delivered without pans GN.

#### ES Mesa de preparación de 3 puertas GN 1/1, 380 Lit, estructura refrigerada 8x GN1/6-150 mm

- Plan de trabajo de granito, estantería superior en inox.
- Estructura refrigerada "integrada" (8x GN 1/6 - 150).

NB: entregado sin cuba GN.





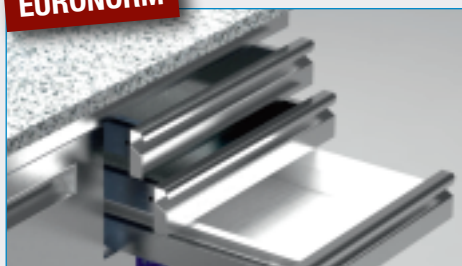
EN 600x400

R290



700

EURONORM



### Ⓜ Tavoli frigoriferi pizzeria "EURONORM"

- Struttura monoblocco, struttura interna ed esterna (anche posteriore) in acciaio inox (alimentare), piano superiore in granito (30 mm).
- Porte reversibili EURONORM (600x400 mm), con maniglia incassata (non sporgente), guarnizione magnetica (facile sostituzione, senza attrezzi), cerniere con ritorno automatico (chiusura a 90°).
- Fondo interno imbutito, con tappo di drenaggio (manutenzione pesante), angoli arrotondati (senza asperità), cremagliere e guide (antiribaltamento) in acciaio inox.
- Gruppo compressore, accessibilità frontale (pannello incernierato), disposto su guide "estraibili", facile manutenzione e servizio post-vendita.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro sale e acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile).
- Controllore elettronico programmabile, display sul pannello frontale.
- Evaporazione automatica della condensa.

### Ⓝ Refrigerated pizzeria tables "EURONORM"

- Monobloc structure, interior and exterior construction (also rear) in stainless steel (food grade), upper top in granite (30 mm).
- Reversible EURONORM doors (600x400 mm), with recessed handle (not protruding), magnetic seal (easy replacement, no tools required), hinges with automatic return (90° locking).
- Deep-drawn inner bottom, with drainage plug (heavy maintenance), rounded corners (without roughness), racks and slides (antitipper) in stainless steel.
- Compressor unit, front accessibility (hinged panel), arranged on "extractable" slides, easy maintenance and after-sales service.
- Ventilated evaporator (oversized), treated against salt and food acids, completely hidden (not visible).
- Programmable electronic controller, display on the front panel.
- Automatic evaporation of condensate.

### Ⓞ Mesas frigoríficas pizzeria "EURONORM"

- Estructura monobloque, construcción interior y exterior (también trasera) en acero inoxidable (grado alimenticio), parte superior en granito (30 mm).
- Puertas reversibles EURONORM (600x400 mm), con manilla empotrada (no sobresaliente), junta magnética (fácil sustitución, sin necesidad de herramientas), bisagras con retorno automático (bloqueo a 90°).
- Fondo interior embutido, con tapón de drenaje (mantenimiento pesado), esquinas redondeadas (sin rugosidad), cremalleras y correderas (antivuelco) de acero inoxidable.
- Grupo compresor, accesibilidad frontal (panel abatible), dispuesto sobre correderas "extraíbles", de fácil mantenimiento y servicio postventa.
- Evaporador ventilado (sobredimensionado), tratado contra sal y ácidos alimentarios, completamente oculto (no visible).
- Controlador electrónico programable, pantalla en el panel frontal.
- Evaporación automática del condensado.



0°+8°

EN 600x400



MR-PIZZA/R2

3 596,00 EUR

mm : 1590x700xh880/900-1200 kW : 0,4 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo frigo pizzeria, 2 porte 600x400, 3 cassetti neutri 600x400, struttura refrigerata 6x GN 1/4

- In dotazione: 2 griglia (EN 600x400 mm).
- Struttura frigorifera integrata, vetro (para-alito), 6x GN 1/4 h150 mm (contenitori in opzione).
- 3 cassetti contenitori di pasta (EN600x400 mm) (contenitori in opzione), - 4 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Ⓝ Cooling table for pizzeria, 2 doors 600x400, 3 neutral drawers 600x400, refrigerated structure 6x GN 1/4

- Included: 2 EURONORM grids (600x400 mm), with slides.
- Built-in refrigerated structure, with glasses (breath-shield), 6x GN 1/4 h150 mm (trays in option).
- 3 neutral drawers for dough roll trays 600x400 mm (trays in option).
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Mesa frigorífico pizzeria, 2 puertas 600x400, 3 cajones neutros 600x400, estructura refrigerada 6x GN 1/4

- En dotación: 2 parrillas EURONORM (600x400 mm), con correderas.
- Estructura frigorífica integrada, con cristales (engalana aliento), 6x GN 1/4 h150 mm (cubas opcionales).
- 3 cajones neutros para cubas por pasta 600x400 mm (cubas opcionales).
- 4 pies regulables en acero inoxidable.



0°+8°

EN 600x400



MR-MAXIPIZZA/R2

4 324,00 EUR

mm : 2115x700xh880/900-1200 kW : 0,4 230/1N 50Hz

Ⓣ Tavolo frigo pizzeria, 3 porte EN 600x400, 3 cassetti neutri EN 600x400, struttura refrigerata 8x GN 1/4

- In dotazione: 3 griglie EURONORM (600x400 mm), con guide.
- Struttura frigorifera integrata, con vetro (para-alito), 8x GN 1/4 h150 mm (contenitori in opzione).
- 3 cassetti neutri per contenitori di pasta 600x400 mm (contenitori in opzione).
- 6 piedi in acciaio inossidabile regolabili.

Ⓝ Cooling table for pizzeria, 3 doors 600x400, 3 neutral drawers 600x400, refrigerated structure 8x GN 1/4

- Included: 2 EURONORM grids (600x400 mm), with slides.
- Built-in refrigerated structure, with glasses (breath-shield), 8x GN 1/4 h150 mm (trays in option).
- 3 neutral drawers for dough roll trays 600x400 mm (trays in option).
- 6 adjustable stainless steel feet.

Ⓢ Mesa frigorífico pizzeria, 3 puertas 600x400, 3 cajones neutros 600x400, estructura refrigerada 8x GN 1/4

- En dotación: 3 rejillas EURONORM (600x400 mm), con correderas.
- Estructura frigorífica integrada, con cristales (engalana aliento), 8x GN 1/4 h150 mm (cubas opcionales).
- 3 cajones neutros para cubas por pasta 600x400 mm (cubas opcionales).
- 6 pies regulables en acero inoxidable.



GX-5642

33,00 EUR

mm : 562xh25

- Ⓣ Guide (Dx e Sx), tavoli pizza
  - Ⓝ Slides (Rx and Lx), tables, pizza tables
  - Ⓢ Correderas (Dx y Lx), mesas pizza
- FOR : MR...

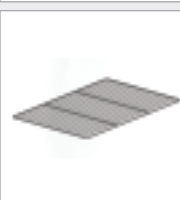


RTG4-P9

187,00 EUR

80

- Ⓣ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
  - Ⓝ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS



PR-6040

17,00 EUR

mm : 400x600xh

- Ⓣ Griglia rilsanzata EURONORM
- Ⓝ EURONORM rilsan-coated grid
- Ⓢ Reja rilsanzada EURONORM



RTG6-P9

260,00 EUR

80

- Ⓣ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
  - Ⓝ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓢ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS



E6407-N

23,00 EUR

mm : 600x400xh70

- Ⓣ Vasca in polietilene alimentare
- Ⓝ Polyethylene tray for food
- Ⓢ Cuba en polietileno alimentario



PIZZA



EN 600x400

R290



**IT Tavolo frigo 2 portes 600x400, 1 cassetti neutri (4x vasche 600x400)**

- Piano di lavoro in granito, backsplash (150 mm).
  - Interno in acciaio inox AISI 304, esterno in AISI 441.
  - Fondo interno profondamente disegnato, angoli e bordi arrotondati.
  - Cremagliere e guide a "L" in acciaio inox.
  - Ante con maniglia ergonomica e reversibile, chiusura con guarnizione magnetica a "pressione" (facilmente sostituibile), cerniere con arresto a 100°, ritorno automatico.
  - Regolatore elettronico (in scatola chiusa e impermeabile), LED blu.
  - Evaporatori (sovradimensionati) a ventilazione statica, posizionati tra le porte.
  - Evaporazione automatica della condensa.
- NB Fornito senza vassoi 600x400 mm o GN.

**EN Refrigerated table 2 doors 600x400, 1 neutral drawers (4x trays 600x400)**

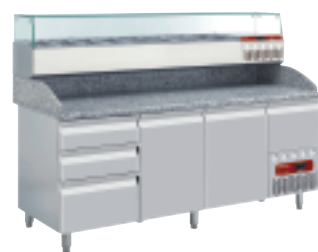
- Granite work top, backsplash (150 mm).
  - Internal realization in stainless steel AISI 304, external AISI 441.
  - Deep drawn inner bottom, rounded corners and edges.
  - Racks and "L" guides in stainless steel.
  - Doors with ergonomic and reversible handle, closing assured by "pressure" magnetic seal (easy replacement), hinges with stop at 100°, automatic return.
  - Electronic regulator (under closed box, waterproof), blue LED.
  - Evaporator(s) (oversized) ventilated (or) static, positioned between the doors.
  - Automatic evaporation of condensate.
- NB Delivered without 600x400mm or GN trays.

**ES Mesa frigorífica 2 puertas 600x400, 1 cajones neutros (4x cubas 600x400)**

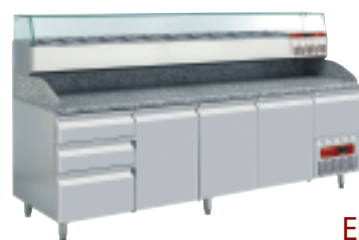
- Encimera de granito, salpicadero (150 mm).
  - Interior en acero inoxidable AISI 304, exterior en AISI 441.
  - Fondo interior embutido, esquinas y bordes redondeados.
  - Estantes en "L" de acero inoxidable y guías.
  - Puertas con manilla ergonómica y reversible, cierre mediante junta magnética de "presión" (fácil sustitución), bisagras con tope de 100°, retorno automático.
  - Controlador electrónico (en caja cerrada e impermeable), LED azul.
  - (Sobredimensionado) evaporador(es) ventilado(s) estáticamente, colocado(s) entre las puertas.
  - Evaporación automática del condensado.
- NB Se suministra sin bandejas de 600x400mm o GN.

GN 1/4  
GN 1/3

EN600x400

GN 1/4  
GN 1/3

EN600x400

GN 1/4  
GN 1/3

EN600x400



60 mm

800

## PLUS

**IT** - Refrigerazione, ventilata (o) statica (87% di umidità relativa). - Cerniere con arresto a 100° e chiusura automatica della porta. - Evaporatore trattato contro i sali e gli acidi alimentari "coating". - Regolatore elettronico (in una scatola chiusa e impermeabile).

**EN** - Refrigeration, ventilated (or) static (87% relative humidity). - Hinges with 100° stop and automatic door closing. - Evaporator treated against salts and food acids "coating". - Electronic regulator (in a closed, waterproof box).

**ES** - Refrigeración, ventilada (o) estática (87% de humedad relativa). - Bisagras con tope de 100° y cierre automático de la puerta. - Evaporador tratado contra sales y ácidos alimentarios "coating". - Regulador electrónico (en una caja cerrada e impermeable).

**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity



B



267 L  
EN600x400



TP23/P9

4 365,00 EUR

mm : 1610x720(800)xh856/950(1485) kW : 0,18 230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigo 2 portes 600x400, 1 cassetti neutri (4x vasche 600x400)**

- In dotazione: 4 paia di guide scorrevoli "EURONORM" per porta (vasche 600x400).
- 1 cassetto neutro su guide telescopiche, (capacità 4x vasche 600x400), altezza massima delle vasche (70 mm). 1 evaporatore ventilato-statico.
- 4 piedi in acciaio inox regolabili.

**EN Refrigerated table 2 doors 600x400, 1 neutral drawers (4x trays 600x400)**

- Included: 4 pairs of "EURONORM" slides by door (trays 600x400).
- 1 neutral drawer on telescopic slides (capacity 4x trays 600x400), tray's maximum height (70 mm). 1 ventilated-static evaporator.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa frigorífica 2 puertas 600x400, 1 cajones neutros (4x cubas 600x400)**

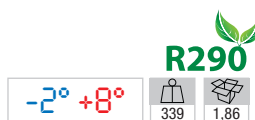
- Incluidas: 4 pares de correderas "EURONORM" por puerta (cubas 600x400).
- 1 cajone neutro sobre correderas telescópicas (capacidad 4x cubas 600x400) altura máxima de las cubas (70 mm). 1 evaporador ventilado-estático.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



B



415 L  
EN600x400



TP261/P9

4 977,00 EUR

mm : 2020x720(800)xh856/950(1485) kW : 0,18 230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigo 2 porte 600x400, 2 cassetti neutri (8x vasche 600x400) + cassetto utensili**

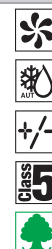
- 1 cassetto per utensili, messo sopra il gruppo.
- In dotazione: 4 paia di guide "EURONORM" per porta (vasche 600x400).
- 2 cassetti neutri su guide telescopiche, (4x vasche 600x400 + 4x vasche 600x400 = totale 8), altezza max (70 mm). 1 evaporatore ventilato-statico.
- 4 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated tables 2 doors 600x400, 2 neutral drawers (8x trays 600x400) + utensils drawer**

- 1 drawer for utensils placed upper the group.
- Included: 4 pairs of slides "EURONORM" by door (trays 600x400).
- 2 neutral drawers on telescopic slides (4x trays 600x400 + 4 trays 600x400 = total of 8), max height (70 mm). 1 ventilated-static evaporator.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa frigorífica 2 puertas 600x400, 2 cajones neutros (8x cubas 600x400) + cajón utensilios**

- 1 cajón para utensilios, colocado encima del grupo.
- Incluidas: 4 pares de correderas "EURONORM" por puerta (cubas 600x400).
- 2 cajones neutros sobre correderas telescópicas (4x cubas 600x400 + 4x cubas 600x400 = total 8) altura máx (70 mm). 1 evaporador ventilado-estático.
- 4 patas regulables en acero inoxidable.



B



564 L  
EN600x400



TP361/P9

5 832,00 EUR

mm : 2560x720(800)xh856/950(1485) kW : 0,22 230/1N 50Hz

**IT Tavola frigo 3 porte 600x400, 2 cassetti neutri (8x vasche 600x400) + cassetto utensili**

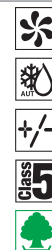
- 1 cassetto per utensili, messo sopra il gruppo.
- In dotazione: 4 paia di guide "EURONORM" per porta (bacs 600x400).
- 2 cassetti neutri su guide telescopiche, (4x vasche 600x400 + 4x vasche 600x400 = totale 8), altezza max (70 mm). 2 evaporatori ventilati-statici.
- 6 piedi inox regolabili.

**EN Refrigerated tables 3 doors 600x400, 2 neutral drawers (8x trays 600x400) + utensils drawer**

- 1 drawer for utensils placed upper the group.
- Included: 4 pairs of slides "EURONORM" by door (trays 600x400).
- 2 neutral drawers on telescopic slides (4x trays 600x400 + 4 trays 600x400 = total of 8), max height (70 mm). 2 ventilated-static evaporators.
- 6 adjustable stainless steel feet.

**ES Mesa frigorífica 3 puertas 600x400, 2 cajones neutros (8x cubas 600x400) + cajón utensilios**

- 1 cajón para utensilios, colocado encima del grupo.
- Incluidas: 4 pares de correderas "EURONORM" por puerta (cubas 600x400).
- 2 cajones neutros sobre correderas telescópicas (4x cubas 600x400 + 4x cubas 600x400 = total 8) altura máx (70 mm). 2 evaporadores ventilados-estáticos.
- 6 patas regulables en acero inoxidable.





## CASP/P9

1 359,00 EUR

mm : 510x720xh850/920

Ⓜ **Mobile per impasto, 2 cassetti neutri (8x vasche 600x400)**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 441 (anche retro).  
- 4 cassetti neutri su guide telescopiche, (4x 2 vasche 600x400 = totale 8), altezza max (70 mm). 4 piedi inox regolabili.  
NB: consegnato senza vasche 600x400 mm.

Ⓜ **Case for dough roll, 2 neutral drawers (8x trays 600x400)**

- Manufactured in stainless steel AISI 441 (also the back).  
- 4 neutral drawers on telescopic slides (4x 2 trays 600x400 = total of 8), max height (70 mm). 4 adjustable stainless steel feet.  
NB: delivered without trays 600x400 mm.

Ⓜ **Mueble para masa, 2 cajones neutros (8x cubas 600x400)**

- Realización en acero inoxidable AISI 441 (también parte posterior).  
- 4 cajones neutros sobre correderas telescópicas (4x 2 cubas 600x400 = total 8) altura máx (70 mm). 4 patas regulables en acero inoxidable.  
NB: entregada sin cubas 600x400 mm.

8x 600x400



## CTGM/P9

23,00 EUR

mm : 601x17xh31

- Ⓜ Coppia di guide per tavoli da pizza
- Ⓜ Couple of slides for pizza tables
- Ⓜ Par de guías para mesas de pizza



## RTG4-P9

187,00 EUR

80

- Ⓜ Kit 4 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
  - Ⓜ Kit 4 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓜ Kit 4 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 4 FEETS**

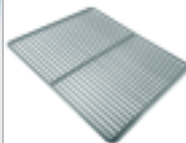


## PLGP-64

98,00 EUR

mm : 600x400xh8

- Ⓜ Griglia rilsanzata 600x400 per tavoli pizza
- Ⓜ Rilsan grid 600x400 for pizza tables
- Ⓜ Rejilla rilsanzada 600x400 para mesas de pizzas



## RTG6-P9

260,00 EUR

80

- Ⓜ Kit 6 ruote inox per tavoli, girevoli, 2x con freni
  - Ⓜ Kit 6 SST castors for tables, swiveling, 2 with brakes
  - Ⓜ Kit 6 ruedas "galvanizadas", pivotantes, por mesas 2x freno
- FOR: ALL COUNTERS 6 FEETS**



## E6407-N

23,00 EUR

mm : 600x400xh70

- Ⓜ Vasca in polietilene alimentare
- Ⓜ Polyethylene tray for food
- Ⓜ Cuba en polietileno alimentario



10



TP23/P9+SX160G/PP9

GN1/4



TP261/P9+SX198G/PP9

GN1/4



TP361/P9+SX249G/PP9

GN1/4



TP23/P9+SY160G/PP9

GN1/3



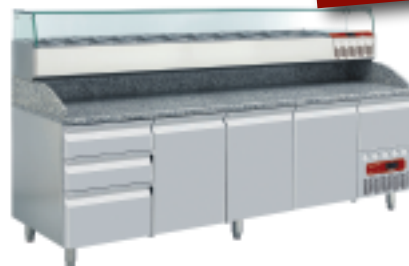
TP261/P9+SY198G/PP9

GN1/3



TP361/P9+SY249G/PP9

GN1/3





### IT Struttura refrigerata GN 1/4 con vetro

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
  - Vetri, superiore laterali in vetro temperato, (10 mm).
  - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.

### EN Refrigerated structures GN 1/4 with display

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 441.
  - Glass, upper and lateral "toughened", (10 mm).
  - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays.

### ES Estructuras refrigeradas GN 1/4 con vitrinas

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
  - Cristales superiores y laterales de vidrio templado, (10 mm).
  - Evaporador tipo "serpentina" inscrustrado en el fondo y las paredes..
- NB: entregada sin contenedores GN.



0° +8°



10



	mm	kW	V	kg	m3		
SX160G/PP9	1610x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	66	0,27	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 324,00 EUR
SX198G/PP9	2020x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	72	0,34	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 426,00 EUR
SX249G/PP9	2560x324xh387/401	0,19	230/1N 50Hz	95	0,41	1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	1 736,00 EUR

### IT Struttura refrigerata GN 1/3 con vetro dritto

- Realizzazione interna in acciaio inox (alimentare) AISI 441.
  - Vetri, superiore laterali in vetro temperato, (10 mm).
  - Evaporatore a "serpentina" nel fondo e nelle pareti.
- NB: consegnata senza vasche GN.

### EN Refrigerated structures GN 1/3 with display

- Inside and outside manufactured in stainless steel AISI 441.
  - Glass, upper and lateral "toughened", (10 mm).
  - Evaporator at copper coil, embedded in the walls.
- NB: delivered without GN trays

### ES Estructuras refrigeradas GN 1/3 con vitrina

- Realización interior y exterior en acero inoxidable (productos alimentarios AISI 441).
  - Cristales superiores y laterales de vidrio templado, (10 mm).
  - Evaporador tipo "serpentina" inscrustrado en el fondo y las paredes.
- NB: entregada sin contenedores GN.



0° +8°



10



	mm	kW	V	kg	m3		
SY160G/PP9	1610x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	69	0,26	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 349,00 EUR
SY198G/PP9	2020x324xh387/401	0,14	230/1N 50Hz	77	0,32	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 456,00 EUR
SY249G/PP9	2560x324xh387/401	0,19	230/1N 50Hz	100	0,40	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	1 780,00 EUR



For Gastro Line Plus 1/4  
h155/195 mm



For Gastro Line Plus 1/3  
h155/195 mm

P/ST1-4	Set of legs (x4)	183,00 EUR	P/ST1-3	Set of legs (x4)	183,00 EUR
---------	------------------	------------	---------	------------------	------------

Equipment without energy class, not concerned by the European directive


**IT Tavoli frigoriferi, ventilati, per "PIZZERIA"**

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (alimentare), AISI 304, telaio a scocca portante.
- Cremagliere e guide inox, fondo interno imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili (vedere Kit, TKDX-H o TKSX-H), chiusura con guarnizione a "tripla camera" e magnetica a "pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico.
- Pannello superiore gruppo compressore, su cerniere, di facile ispezione.
- Evaporatore (laterale) ventilato (sopradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari "coating". Evaporazione automatica della condensa.
- Microprocessore elettronico "digitale" (In scatola chiusa, stagna al 100%), con funzione HACCP, schermo LED blu.
- Consegnato con 4 ruote girevoli di cui 2 con freni.

**EN Refrigerated tables, ventilated, for "PIZZERIA"**

- Interior and exterior made of AISI 304 stainless steel (food grade), monocoque frame.
- Stainless steel racks and slides, deep-drawn inner bottom, rounded corners and corners.
- Reversible doors (see Kit, TKDX-H or TKSX-H), closing by "triple chamber" and magnetic "pressure" seal, hinges with 100° stop, automatic return.
- Front access to the compressor unit, easy inspection.
- Ventilated (oversized) evaporator (side), treated against salt and coating food acids. Automatic evaporation of condensate.
- Digital electronic microprocessor (in closed box, 100% waterproof), with HACCP functions, blue LED display.
- Supplied with 4 castors, 2 of which have brakes.

**ES Mesas frigoríficas, ventiladas, para "PIZZERIA"**

- Diseño interior y exterior de acero inoxidable (alimentos) 304, chasis monocasco.
- Bastidores y rieles de acero inoxidable, inferior interior estampado, ángulos y esquinas redondeados.
- Puertas reversibles (ver Kit TKDX-H o TKSX-H), cierre con junta "triple cámara" y magnético a "presión", bisagras con retorno automático ° 100.
- Accesibilidad al compresor frontal, facilidad de inspección.
- Evaporador (lado) roto (de gran tamaño), tratado contra la sal y el ácido de la comida "coating". Evaporación automática del condensador.
- Microprocesador electrónico "digital" (en caja sellada, 100% resistente al agua), con funciones HACCP, LED azul de visualización.
- Viene con 4 ruedas giratorias, 2 con frenos.

## PLUS

IT - Top superiore in 15/10, spessore 50 mm. - Eccezionali prestazioni grazie alla canalizzazione forzata dell'aria refrigerata, temperatura uniforme. - Gruppo tipo "monoblocco", dotato di filtro aria (lavabile). - 2 livelli di regolazione igrometrica, 60% (o) 90%. - Microprocessore (100% impermeabile).

EN - Top superior in 15/10th, 50 mm thick. - Exceptional performance thanks to the forced piping of the refrigerated air, uniform temperature. - Monobloc type group, equipped with an air filter (washable). - 2 levels of hygrometric regulation, 60% (or) 90%. - Microprocessor (100% waterproof).

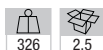
ES - Top en 15/10, espesor 50 mm. - Rendimiento excepcional gracias a la conducción forzada del aire refrigerado, temperatura uniforme. - Unidad tipo "Monobloc", equipada con filtro de aire (lavable). - 2 niveles de regulación higrométrica, 60% (o) 90%. - Microprocesador (100% impermeable).

**HEAVY DUTY**  
certified in climatic class 5  
40°C Temperature  
40% Humidity

10



550 L  
EN 600x400



326

2,5

TS31-US/H

6 991,00 EUR

mm : 2030x860xh800/900-1395

kW : 0,5

230/1N 50Hz

**IT Tavolo frigorifero, ventilato, 3 porte EN 600x400, struttura refrigerata GN 10x 1/3**

- Top con bordo 50 mm (15/10)
- Capacità struttura 11x GN1/3-h150 mm
- In dotazione: 1 griglia da pasticceria (600x400 mm), per porta
- 4 ruote girevoli in acciaio inox, 2 con freni.
- Può essere installato su una base.

**EN Refrigerated table, ventilated, 3 doors EN 600x400, refrigerated structure GN 10x 1/3**

- Top with 50 mm edge (15/10th)
- Structure capacity 11x GN1/3-h150 mm
- Included: 1 bakery grid (600x400 mm), per door
- 4 stainless steel swivel wheels, 2 with brakes.
- Can be installed on a base.

**ES Mesa frigorífica ventilada, 3 ptas. EN 600x400, estructura refrigerada GN 10x 1/3**

- Top con borde 50 mm (15/10)
- Capacidad de la estructura 11x GN1/3-h150 mm
- Includo: 1 parrilla para pastelería (600x400 mm), por puerta
- 4 ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.
- Posibilidad de instalación sobre base.





# Cold Rooms



**STAINLESS STEEL  
DISMONTABLE STRUCTURE  
MONOBLOC PLUG-IN**


**RDY-1C**
**2 005,00 EUR**

mm : 735x870xh1290

**IT Pattumiera refrigerata (senza gruppo)**

- Può ricevere 1 pattumiera di 240 litri (non fornita).
- Cabina di stoccaggio realizzato interno ed esterno inox, suolo in acciaio inossidabile.
- Cartelli smontabili con uncini di accostamento.
- Ghigliottina superiore per svuotare gli scarti.


**EN Waste cooler (without group)**

- Can receive one 240-liter dustbin (not included)
- Storage Cabinet made of stainless steel, interior and exterior, stainless steel floor.
- Removable panels, with assembly hooks.
- Upper valves for emptying the waste.

**ES Refrigerador de residuos (sin grupo)**

- Pueden recibir cubo de basura de 240 litros (no suministrados).
- Cabina de almacenamiento realizada en acero inoxidable, interior y exterior, suelo en inox.
- Paneles desmontables, con ganchos de montaje.
- Válvulas superiores que permiten vaciar los residuos.



**STAINLESS STEEL  
DISMONTABLE STRUCTURE  
MONOBLOC PLUG-IN**


**RDY-2C**
**2 842,00 EUR**

mm : 1465x870xh1290

**IT Pattumiera refrigerata "doppio" (senza gruppo)**

- Possono ricevere 2 pattumiere di 240 litri (non forniti).
- Cabina di stoccaggio realizzato interno ed esterno inox, suolo in acciaio inossidabile.
- Cartelli smontabili con uncini di accostamento.
- Ghigliottina superiore per svuotare gli scarti.


**EN Waste cooler "double" (without group)**

- Can receive two 240-liter dustbins (not included).
- Storage Cabinet made of stainless steel, interior and exterior, stainless steel floor.
- Removable panels, with assembly hooks.
- Upper valves for emptying the waste.

**ES Refrigerador de residuos "doble" (sin grupo)**

- Pueden recibir 2 cubos de basura de 240 litros (no suministrados).
- Cabina de almacenamiento realizada en acero inoxidable, interior y exterior, suelo en inox.
- Paneles desmontables, con ganchos de montaje.
- Válvulas superiores que permiten vaciar los residuos.


**GF-3C-F5**
**1 309,00 EUR**

mm : 285x545xh745

kW : 0,32

230/1N 50Hz

**IT Unità frigorifera per pattumiera refrigerata**

- Per gruppo monoblocco
- Evaporatore ventilato
- Sbrinamento automatico


**EN Cooling unit for waste cooler**

- By monobloc group
- Ventilated evaporator
- Automatic defrosting

**ES Unidad frigorífica para refrigerador de residuos**

- Por grupo monobloque
- Evaporador ventilado
- Descongelación automática



## ASM/185

**2 045,00 EUR**

mm : 935x995xh1842

### ☞ Armadio di "stoccaggio" 1850 litri (senza gruppi)

- Dimensioni interne: 855x885xh1762.
- Porta dalle grandi dimensioni 855xh1810.
- In dotazione: 2 griglie in tubo di acciaio inossidabile, 830x820 mm.
- Struttura smontabile, bloccaggio per uncini "eccentrici".
- Realizzazione interna ed esterna in lamiera di acciaio (pre dipinta). Suolo in acciaio inossidabile.
- Cremagliere in acciaio inossidabile (anti-ribaltimento).
- Porta reversibile, guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura).
- Piedini regolabili per il collocamento a livello.

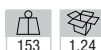


### ☞ Storage cupboard 1850 liters (without unit)

- Inside dimensions: 855x885xh1762.
- Big dimensions door: 855xh1810.
- Included: 2 grids in stainless steel tube (830x820 mm).
- Dismountable structure, locking by "eccentric" hooks.
- Inside and outside realized in steel sheet (pre-painted). Stainless steel floor.
- Stainless steel racks (anti-swinging).
- Reversible door, magnetic joint (easy replacement, without tools).
- Adjustable jacks for leveling.

### ☞ Armario de "almacenamiento" 1850 litros (sin grupo)

- Dimensiones internas: 855x885xh1762.
- Puerta de grandes dimensiones 855xh1810.
- En dotación: 2 rejas en tubo acero inoxidable (830x820 mm).
- Estructura desmontable, bloqueo por ganchos "excéntricos".
- Realización interior y exterior en chapa fina de acero (pre pintada). Suelo de acero inoxidable.
- Cremalleras de acero inoxidable (anti-basculantes).
- Puerta reversible, junta magnética (sustitución fácil, sin herramientas). - Gatos regulables para la postura a nivel.



## ADVANTAGE

☞ Concepito specialmente per frutta e verdura, carne, pesce, vini, bevande... Una capacità di stoccaggio molto grande, ma possono essere sistemate anche in un spazio molto ridotto, montaggio e smontaggio agevoli e rapidi, gruppo compressore "Plug-in", ideali per rosticceria, servizio "banqueting" o come semplice armadio di stoccaggio o di appoggio...

☞ Specially created for fruits and vegetables, meat, fish, wines, drinks... Very big capacity of storage, but can be also put in small space, fast and easy assembly and dismantling, compressor unit "Plug-in", ideal for caterers, banqueting service or as a simple storage or extra cupboard...

☞ Especialmente concebidas por frutas y verduras, carne, pescado, vinos, bebidas... Una capacidad muy grande de almacenamiento, pero que puede estar colocadas en un espacio hasta mucho reducido, un montaje y un desmontaje fáciles y rápidos, agrupa compresor "Plug-in", ideales para especialistas en comidas preparadas, servicio "banqueting" o como armario simple de almacenamiento o de complemento...



## ASM/200

**2 357,00 EUR**

mm : 935x995xh1992

### ☞ Armadio di "stoccaggio" 2000 litri (senza gruppi)

- Dimensioni interne: 855x885xh1912.
- Porta dalle grandi dimensioni 855xh1960.
- In dotazione: 3 griglie in tubo di acciaio inossidabile, 830x820 mm.



### ☞ Storage cupboard 2000 liters (without unit)

- Inside dimensions: 855x885xh1912.
- Big dimensions door: 855xh1960.
- Included: 3 grids in stainless steel tube (830x820 mm).

### ☞ Armario de "almacenamiento" 2000 litros (sin grupo)

- Dimensiones internas: 855x885xh1912.
- Puerta de grandes dimensiones 855xh1810.
- En dotación: 3 rejas en tubo acero inoxidable (830x820 mm).



## UAC/P1-F5

**1 402,00 EUR**

mm : 675x495xh388

kW : 0,29

230/1N 50Hz

### ☞ Unità frigorifera per ASM/185 & ASM/200

- Unità "monoblocco", munita di 2 impugnature laterali (comodamente amovibili).
- Evaporatore ventilato, trattato contro il sale ed acidi alimentari.
- Evaporazione automatica della condensa.



### ☞ Cooling unit for ASM/185 & ASM/200

- Compact structure, fitted with 2 lateral handles (easily removable).
- Ventilated evaporator treated against the salt and the food acids.
- Automatic evaporation of the condensate.

### ☞ Unidad frigorífica para ASM/185 y ASM/200

- Unidad " monoblock ", proveida de 2 puñados laterales (fácilmente amovibles).
- Evaporateur ventilado, tratado contra la sal y los ácidos alimentarios.
- Evaporación automática de la condensa.



**DISMONTABLE STRUCTURE  
MONOBLOC PLUG-IN**





## RBB/2

1 317,<sup>00</sup> EUR

mm : 1060x730xh1060

**IT** Baule di "stoccaggio", 720 litri, 2 porte (senza gruppi)

- Dimensioni interne: 980x620xh980.
- Capacità barili Ø 425 mm (2x 50 litri - 4x 30 litri).
- Struttura smontabile, bloccaggio dei pannelli per uncini "eccentrici" incorporati.
- Realizzazione interiore ed esterna in lamiera di acciaio, (pre dipinto). Suolo in acciaio inossidabile.
- Porte con impugnatura integrate (non sporgente), guarnizione magnetica (sostituzione agevole, senza attrezzatura).
- Piedini regolabili, per il collocamento a livello.


**EN** Storage cabinet, 720 liters, 2 doors (without unit)

- Inside dimensions: 980x620xh980.
- Capacity barrels Ø 425 mm (2x 50 liters - 4x 30 liters).
- Dismountable structure, locking of the panels by built-in "eccentric" hooks.
- Inside and outside realization in steel sheet (pre-painted). Stainless steel floor.
- Doors with built-in handle (not outstanding), magnetic joint (easy replacement, without any tools).
- Adjustable jacks for leveling.

**ES** Arca de "almacenamiento", 720 litros, 2 puertas (sin grupo)

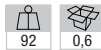
- Dimensiones internas: 980x620xh980.
- Capacidad barriles Ø 425 mm. (2x 50 litros - 4x 30 litros).
- Estructura desmontable, bloqueo de las tablas por ganchos "excéntricos" incorporados.
- Realización interior y exterior en chapa fina de acero (pre pintada). Suelo de acero inoxidable.
- Puertas con puñado integrado (no saliente), junta magnética (sustitución fácil, sin herramientas).
- Gatos regulables, para la postura a nivel.

## ADVANTAGE

**IT** Concepiti specialmente per fusti di birra, vini, bevande... Per frutta e verdura, carne, pesce... 4 versioni di diversi grandezze e volumi, montaggio e smontaggio agevole e rapido (gruppo compressore "Plug-in"), ideali per bar, taverne, rosticcerie, servizio "banqueting", ristoranti, ecc.

**EN** Specially created for beer barrels, wines and drinks... For fruits and vegetables, meat, fish... 4 versions with different sizes and volumes, fast and easy assembly and dismantling (compressor group "Plug-in"), ideal for bars, pubs, caterers, "banqueting" service, restaurants, etc.

**ES** Especialmente concebidos por cajas a cervezas, vinos, bebidas... Para frutas y verduras, carne, pescado... 4 versiones de diferentes tallas y volúmenes, montaje y desmontaje fáciles y rápidos (agrupa compresor "Plug-in"), ideales para bares, tabernas, especialistas en comidas preparadas, servicio "banqueting", restaurantes, etc.



92



0,6

## RBB/2\_2

1 405,<sup>00</sup> EUR

mm : 1060x995xh1060

**IT** Baule di "stoccaggio", 1000 litri, 2 porte (senza gruppi)

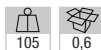
- Dimensioni interne: 980x885xh980.
- Capacità barili Ø 425 mm (4x 50 litri - 8x 30 litri).


**EN** Storage cabinet, 1000 liters, 2 doors (without unit)

- Inside dimensions: 980x885xh980.
- Capacity barrels Ø 425 mm (4x 50 liters - 8x 30 liters).

**ES** Arca de "almacenamiento", 1000 litros, 2 puertas (sin grupo)

- Dimensiones internas: 980x885xh980.
- Capacidad barriles Ø 425 mm. (4x 50 litros - 8x 30 litros).



105



0,6

## RBB/3\_3

1 703,<sup>00</sup> EUR

mm : 1465x995xh1060

**IT** Baule di "stoccaggio", 1400 litri, 2 porte (senza gruppi)

- Dimensioni interne: 1385x885xh980.
- Capacità barili Ø 425 mm (6x 50 litri - 12x 30 litri).


**EN** Storage cabinet, 1400 liters, 2 doors (without unit)

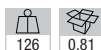
- Inside dimensions: 1385x885xh980.
- Capacity barrels Ø 425 mm (6x 50 liters - 12x 30 liters).

**ES** Arca de "almacenamiento", 1400 litros, 2 puertas (sin grupo)

- Dimensiones internas: 1385x885xh980.
- Capacidad barriles Ø 425 mm. (6x 50 litros - 12x 30 litros).



DISMONTABLE STRUCTURE  
MONOBLOC PLUG-IN



126



0,81



## RBB/4\_4

2 021,00 EUR

mm : 1870x995xh1060

### Ⓣ Baule di "stoccaggio", 1800 litri, 2 porte (senza gruppi)

- Dimensioni interne: 1790x885xh980.
- Capacità barili Ø 425 mm (8x 50 litri - 16x 30 litri).
- Struttura smontabile, bloccaggio dei pannelli tramite ganci "eccentrici" integrati.
- Costruzione interna ed esterna in lamiera d'acciaio (preverniciata). Pavimento in acciaio inox.
- Porte con maniglia integrata (non sporgente), guarnizione magnetica (facile da sostituire senza attrezzi).
- Cilindri regolabili per il livellamento.



### Ⓝ Storage cabinet, 1800 liters, 2 doors (without unit)

- Inside dimensions: 1790x885xh980.
- Capacity barrels Ø 425 mm (8x 50 liters - 16x 30 liters).
- Removable structure, locking of the panels by incorporated "eccentric" hooks.
- Interior and exterior construction in steel sheet (pre-painted). Stainless steel floor.
- Doors with integrated handle (not protruding), magnetic seal (easy replacement, without tools).
- Adjustable cylinders for levelling.

### Ⓞ Arca de "almacenamiento", 1800 litros, 2 puertas (sin grupo)

- Dimensiones internas: 1790x885xh980.
- Capacidad barriles Ø 425 mm. (8x 50 litros - 16x 30 litros).
- Estructura desmontable, bloqueo de los paneles mediante ganchos "excéntricos" incorporados.
- Construcción interna y externa en chapa de acero (pre pintada). Suelo de acero inoxidable.
- Puertas con asa integrada (no sobresale), junta magnética (fácil de sustituir sin herramientas).
- Cilindros ajustables para la nivelación.

DISMONTABLE STRUCTURE



## URA/P3-F5

1 675,00 EUR

mm : 675x495xh305

kW : 0,47

230/1N 50Hz

### Ⓣ Unità frigorifera per RBB/...

- Unità "monoblocco", munita di 2 impugnature laterali (comodamente amovibili).
- Evaporatore ventilato, trattato contro il sale ed acidi alimentari.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Controllore elettronico programmabile, display sul pannello frontale con LED.



### Ⓝ Cooling unit for RBB/...

- Compact structure, fitted with 2 lateral handles (easily removable).
- Ventilated evaporator treated against the salt and the food acids.
- Automatic evaporation of the condensate.
- Programmable electronic controller, front panel display with LED.



### Ⓞ Unidad frigorífica para RBB/...

- Unidad " monoblock ", proveída de 2 puñados laterales (fácilmente amovibles).
- Evaporateur ventilado, tratado contra la sal y los ácidos alimentarios.
- Evaporación automática de la condensa.
- Controlador electrónico programable, pantalla del panel frontal con LED.

MONOBLOC PLUG-IN





PLUS

-5° +5°  
-15° -25°



Ⓣ Finizione dei pannelli di alta qualità, feltro di protezione intorno ai pannelli (isolamento in poliuretano non visibile!). Angoli e spigoli del suolo, del cielo e delle pareti a 135° "sanitari" e messi nei pannelli stessi, senza nessuna modanatura di riporto! Igiene e finizione assicurate al 100%! Suolo in acciaio inox "antisdrucciolevole" che sostiene una carica di 1200 kg/m<sup>2</sup>. Lo zoccolo esterno "periferico", realizzato in acciaio inox, evita ogni tipo di deterioramento dei pannelli, spesso causate dall'uso di detersivi durante la manutenzione del suolo. Kit di premontaggio dei pannelli consegnato di serie, facendolo diventare più facile e più rapido...

Ⓔ Impeccable finishing of the panel level, protection felt all around the panel (insulation in polyurethane non visible!!). The angles and the corners of the floor, ceiling and walls are all at 135°, "sanitary" and injected in the mass even on the panels, no rate molding!... A 100% guaranteed hygiene and finishing! Stainless steel floor "anti-slip" standing a charge of 1200 kg/m<sup>2</sup>. The "peripheral" exterior plinth, designed in stainless steel, avoid any deteriorations of the panels, often caused by the using of detergent while cleaning the floor. Pre-assembly kit of the panel delivered standard, making it easier and faster...

Ⓔ Nivel de acabado de los paneles irreprochable, fieltro de protección todo a la vuelta de los paneles (¡aislamiento en poliuretano no visible!). ¡Ángulos, esquinas del suelo, del cielo así como las paredes, a 135° "sanitarios" e inyectados en la misma masa de los paneles, ninguna moldura por transferencia!... ¡Higiene y acabado asegurados al 100%! Suelo en acero inoxidable "antideslizante" que soporta una carga de 1200 kg/m<sup>2</sup>. Zócalo exterior "periférico", realizado en acero inoxidable, evita todo deterioro de los paneles, a menudo causado por el uso de detergentes en el momento del mantenimiento del suelo. Kit de pre ensamblaje de los paneles entregado de serie, haciendo éste más fácil y más rápido.



### Ⓣ Camere ISO 80

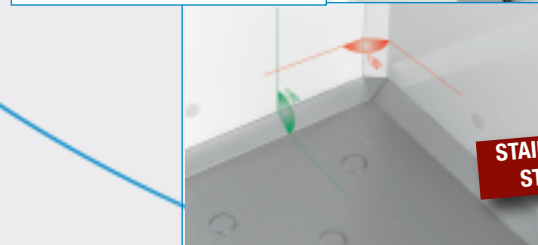
- Pannelli in acciaio zincato ricoperti da una pellicola di plastica bianca (per alimenti), isolamento in poliuretano iniettato ad alta densità, ecologico (senza CFC).
- Spessore delle pareti, del pavimento e del soffitto = 80 mm.
- Bloccaggio dei pannelli tramite ganci "eccentrici" integrati.
- Pavimento "antiscivolo" in acciaio inox.
- Tutti gli angoli e i bordi sono "sanitari" a 135°.
- Anta "curva" molto robusta, reversibile, chiusura con guarnizione magnetica a "pressione" (facile da sostituire senza attrezzi), cerniere con battuta a 100°, chiusura con ritorno automatico, serratura con chiavi, maniglia interna con dispositivo di sicurezza.
- Controporta dotata di cavo riscaldante integrale (con spina femmina).
- Valvola per vuoto per T° -15° -25°C (fornita di serie).
- Zoccolo esterno "perimetrale" in acciaio inox.

### Ⓔ ISO 80 chambers

- Galvanized steel panels covered with a white plastic film "non-toxic" (food), high density injected polyurethane insulation, ecological (without CFC).
- Thickness of walls, floor and ceiling = 80 mm.
- Locking of the panels by incorporated "eccentric" hooks.
- Stainless steel "anti-slip" floor.
- All corners and angles are 135° "sanitary".
- Very strong door, reversible, closing by magnetic pressure seal (easy replacement without tools), hinges with 100° stop, closing with automatic return, key lock, interior handle with safety device.
- Counter door equipped with peripheral heating cable (with female plug).
- Vacuum valve for T° -15° -25°C (supplied as standard).
- Peripheral" external plinth in stainless steel.

### Ⓔ Cámaras ISO 80

- Paneles de acero galvanizado recubiertos con una película de plástico blanco (de calidad alimentaria), aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad, ecológico (sin CFC).
- Espesor de pared, suelo y techo = 80 mm.
- Bloqueo de los paneles mediante ganchos "excéntricos" incorporados.
- Suelo de acero inoxidable "antideslizante".
- Todas las esquinas y bordes son "sanitarios" de 135°.
- Puerta "curvada" muy resistente, reversible, cierre por junta magnética de "presión" (fácil sustitución sin herramientas), bisagras con tope de 100°, cierre con retorno automático, cerradura con llaves, manilla interior con dispositivo de seguridad.
- La puerta del mostrador está equipada con un cable calefactor de todo tipo (con enchufe hembra).
- Válvula de vacío para T° -15° -25°C (suministrada de serie).
- Zócalo exterior "perimetral" de acero inoxidable.



CURVED DOOR

STAINLESS STEEL

STAINLESS STEEL



## IT Camere ISO 100

- Pannelli in acciaio zincato rivestiti con film plastico bianco (per alimenti), isolamento in poliuretano iniettato ad alta densità, ecologico (senza CFC).
- Spessore delle pareti, del pavimento e del soffitto = 100 mm.
- Bloccaggio dei pannelli tramite ganci "eccentrici" integrati.
- Pavimento "antiscivolo" in acciaio inox.
- Tutti gli angoli e i bordi sono "sanitari" a 135°.
- Anta "curva" molto robusta, reversibile, chiusura con guarnizione magnetica a "pressione" (facile da sostituire senza attrezzi), cerniere con battuta a 100°, chiusura con ritorno automatico, serratura con chiavi, maniglia interna con dispositivo di sicurezza.
- Controporta dotata di cavo riscaldante integrale (con spina femmina).
- Valvola per vuoto per T° - 15° - 25°C (fornita di serie).
- Zoccolo esterno "perimetrale" in acciaio inox.

## EN ISO 100 chambers

- Galvanized steel panels covered with a white plastic film "non-toxic" (food), high density injected polyurethane insulation, ecological (without CFC).
- Thickness of walls, floor and ceiling = 100 mm.
- Locking of the panels by incorporated "eccentric" hooks.
- Stainless steel floor "anti-slip".
- All corners and angles are 135° "sanitary".
- Very strong door, reversible, closing by magnetic pressure seal (easy replacement without tools), hinges with 100° stop, closing with automatic return, key lock, interior handle with safety device.
- Counter door equipped with peripheral heating cable (with female plug).
- Vacuum valve for T° - 15° - 25°C (supplied as standard).
- Peripheral external plinth in stainless steel.

## ES Cámaras ISO 100

- Paneles de acero galvanizado recubiertos con una película de plástico blanco (de calidad alimentaria), aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad, respetuoso con el medio ambiente (sin CFC).
- Espesor de pared, suelo y techo = 100 mm.
- Bloqueo de los paneles mediante ganchos "excéntricos" incorporados.
- Suelo de acero inoxidable "antideslizante".
- Todas las esquinas y bordes son "sanitarios" de 135°.
- Puerta "curvada" muy resistente, reversible, cierre por junta magnética de "presión" (fácil sustitución sin herramientas), bisagras con tope de 100°, cierre con retorno automático, cerradura con llaves, manilla interior con dispositivo de seguridad.
- La puerta del mostrador está equipada con un cable calefactor integral (con enchufe hembra).
- Válvula de vacío para T° - 15° - 25°C (suministrada de serie).
- Zócalo exterior "perimetral" de acero inoxidable.



-15° -25°



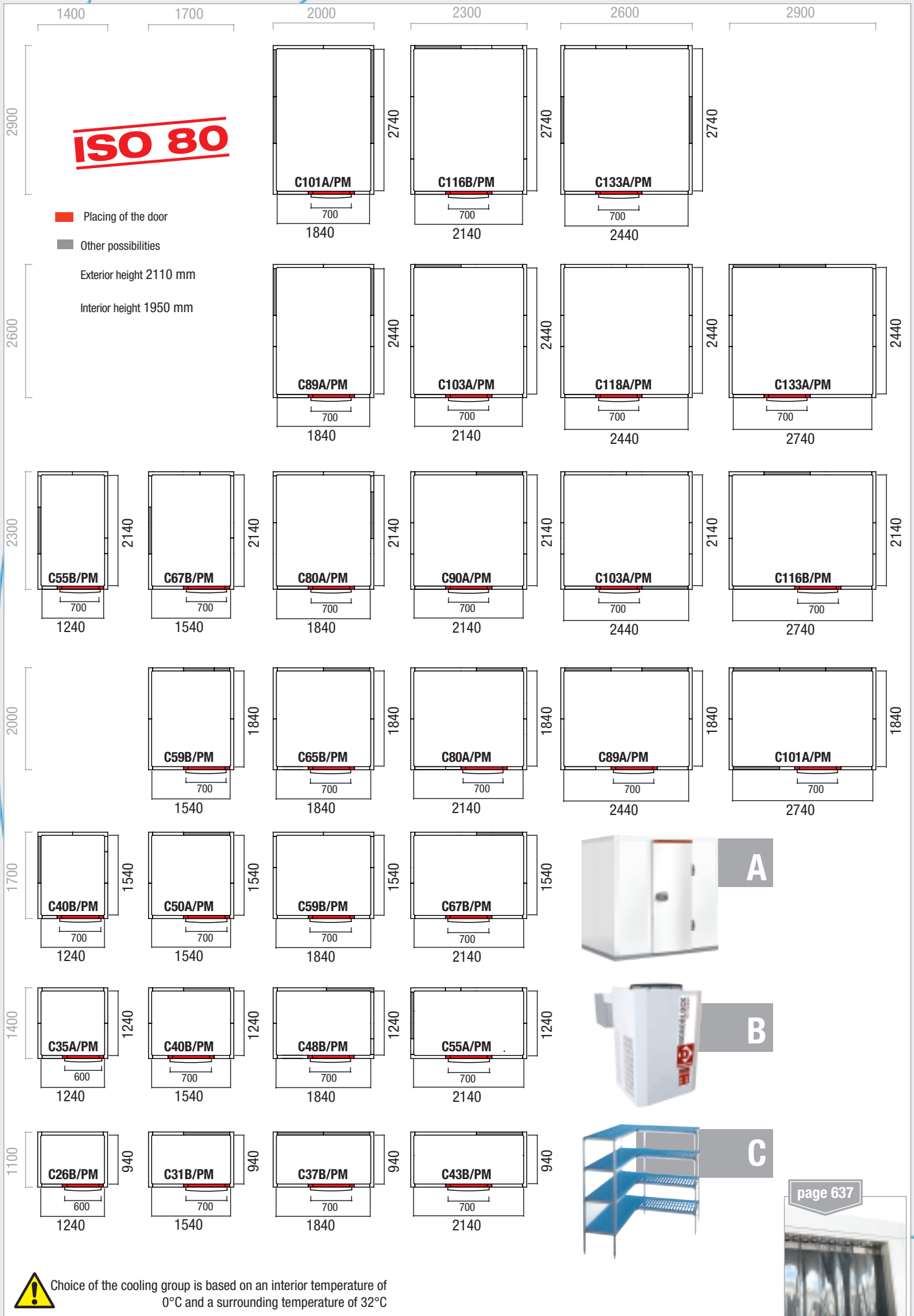
## PLUS

Finizione dei pannelli di alta qualità, feltro di protezione intorno ai pannelli (isolamento in poliuretano non visibile!). Angoli e spigoli del suolo, del cielo e delle pareti a 135° "sanitari" e messi nei pannelli stessi, senza nessuna modanatura di riporto! Igiene e finizione assicurate al 100%! Suolo in acciaio inox "antiscivolo" che sostiene una carica di 1200 kg/m<sup>2</sup>. Lo zoccolo esterno "periferico", realizzato in acciaio inox, evita ogni tipo di deterioramento dei pannelli, spesso causate dall'uso di detersivi durante la manutenzione del suolo. Kit di premontaggio dei pannelli consegnato di serie, facendolo diventare più facile e più rapido.

Impeccable finishing of the panel level, protection felt all around the panel (insulation in polyurethane non visible!). The angles and the corners of the floor, the ceiling and the walls are all at 135°, "sanitary" and injected in the mass even on the panels, no rate molding!... A 100% guarantee hygiene and finishing! Stainless steel floor "anti-slip" standing a charge of 1200 kg/m<sup>2</sup>. The "peripheral" exterior plinth, designed in stainless steel, avoid any deteriorations of the panels, often caused by the using of detergent while cleaning the floor. Pre-assembly kit of the panel delivered standard, making it easier and faster...

Nivel de acabado irreprochable de los paneles, el fieltro de protección todo a la vuelta de los paneles (¡¡aislamiento en poliuretano no visible!!). ¡¡Los ángulos todos y las esquinas del suelo, del cielo así como las paredes, son a 135° "sanitarios" y inyectados en la misma masa de los paneles, ninguna moldura de saldo (aplazamiento)!... ¡¡Una higiene y un acabado aseguradas al 100%! Suelo de acero inoxidable "antideslizante" que soporta una carga de 1200 kg/m<sup>2</sup>. El plinto exterior "periférico", realizado de acero inoxidable, evita todo deterioro de los paneles, a menudo causado por el uso de detergentes en el momento del mantenimiento del suelo. Kit de preensamblaje de los paneles entregado de serie, devolviendo éste más fácil y más rápido...





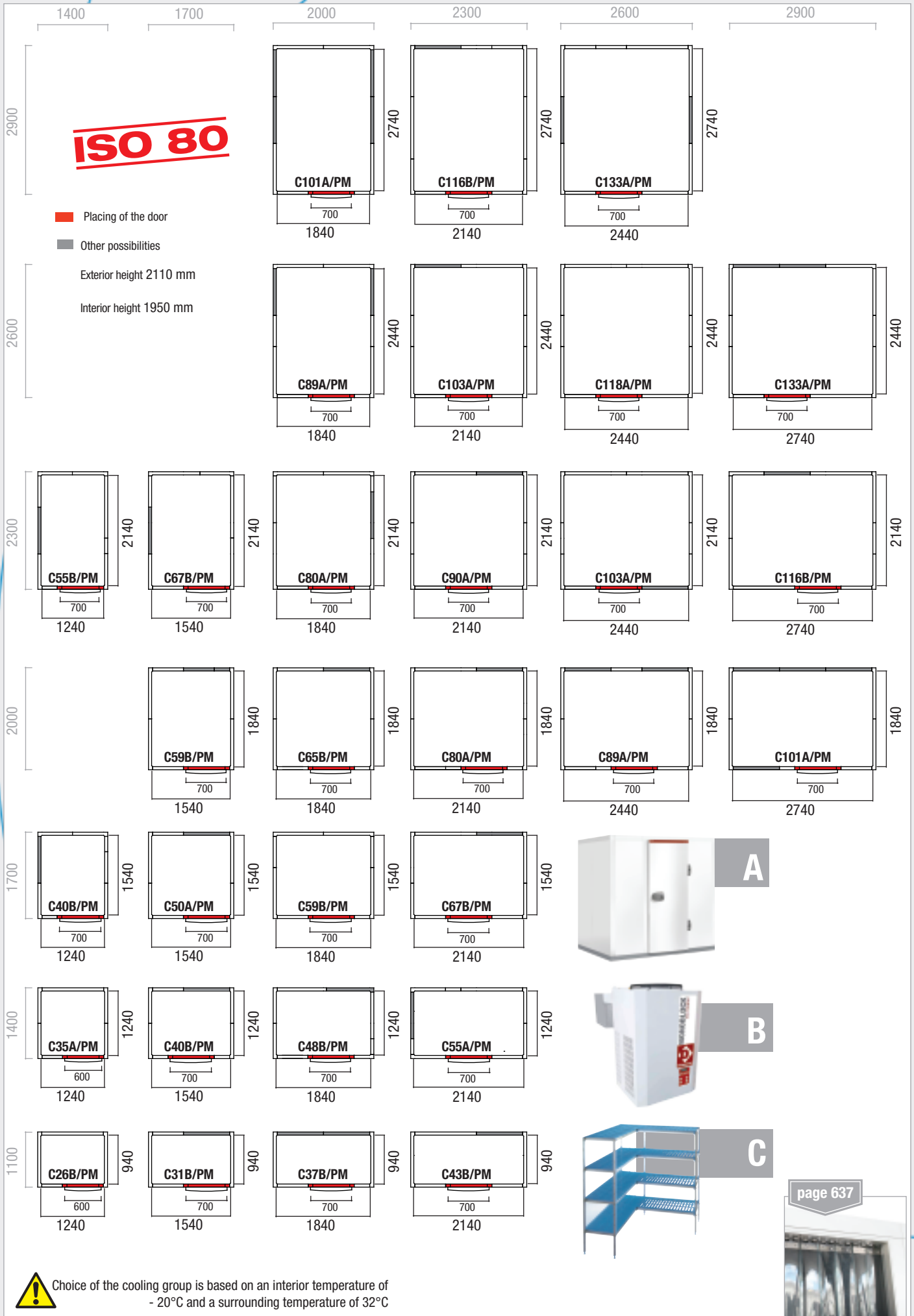
Choice of the cooling group is based on an interior temperature of 0°C and a surrounding temperature of 32°C





A				B				C			
<b>C26B/PM</b>		<b>2 663,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA264/EF</b>		<b>815,00 EUR</b>	
1400x1100xh2110 mm	m³/vol 2,27	kg 215	m³/pack 2,43	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1152+790x400xh1750	kg 39	m³/pack 0,49	
<b>C31B/PM</b>		<b>2 936,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA314/EF</b>		<b>868,00 EUR</b>	
1700x1100xh2110 mm	m³/vol 2,82	kg 236	m³/pack 2,6	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1452+790x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49	
<b>C37B/PM</b>		<b>3 280,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA374/EF</b>		<b>956,00 EUR</b>	
2000x1100xh2110 mm	m³/vol 3,37	kg 263	m³/pack 2,6	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1752+790x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49	
<b>C43B/PM</b>		<b>3 793,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA434/EF</b>		<b>1 012,00 EUR</b>	
2300x1100xh2110 mm	m³/vol 3,92	kg 352	m³/pack 3,8	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 2052+790x400xh1750	kg 49	m³/pack 0,49	
<b>C35A/PM</b>		<b>3 448,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA354/EF</b>		<b>868,00 EUR</b>	
1400x1400xh2110 mm	m³/vol 3	kg 244	m³/pack 2,78	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1152+1090x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49	
<b>C40B/PM</b>		<b>3 822,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA404/EF</b>		<b>939,00 EUR</b>	
1700x1400xh2110 mm	m³/vol 3,72	kg 274	m³/pack 3,04	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1390+1152x400xh1750	kg 46	m³/pack 0,49	
<b>C48B/PM</b>		<b>4 009,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA484/EF</b>		<b>1 012,00 EUR</b>	
2000x1400xh2110 mm	m³/vol 4,45	kg 300	m³/pack 3,04	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1690+1152x400xh1750	kg 49	m³/pack 0,49	
<b>C55B/PM</b>		<b>4 912,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA554/EF</b>		<b>1 205,00 EUR</b>	
2300x1400xh2110 mm	m³/vol 5,17	kg 358	m³/pack 3,43	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 2035+1152x400xh1750	kg 63	m³/pack 0,61	
<b>C50A/PM</b>		<b>4 023,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA504/EF</b>		<b>992,00 EUR</b>	
1700x1700xh2110 mm	m³/vol 4,62	kg 308	m³/pack 3,64	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1452+1390x400xh1750	kg 50	m³/pack 0,49	
<b>C59B/PM</b>		<b>4 258,00 EUR</b>		<b>AP50M-1A</b>		<b>2 145,00 EUR</b>		<b>GA594/EF</b>		<b>1 080,00 EUR</b>	
2000x1700xh2110 mm	m³/vol 5,53	kg 360	m³/pack 3,64	-5° +5°	kg 61,5	m³/pack 0,38		mm 1752+1490x400xh1750	kg 53	m³/pack 0,49	
<b>C67B/PM</b>		<b>5 156,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA674/EF</b>		<b>1 152,00 EUR</b>	
2300x1700xh2110 mm	m³/vol 6,43	kg 412	m³/pack 3,7	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 2052+1490x400xh1750	kg 57	m³/pack 0,49	
<b>C65B/PM</b>		<b>4 524,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA654/EF</b>		<b>1 136,00 EUR</b>	
2000x2000xh2110 mm	m³/vol 6,6	kg 364	m³/pack 3,64	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 1752+1690x400xh1750	kg 57	m³/pack 0,49	
<b>C80A/PM</b>		<b>5 586,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA804/EF</b>		<b>1 329,00 EUR</b>	
2300x2000xh2110 mm	m³/vol 7,68	kg 436	m³/pack 4,25	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 2035+1752x400xh1750	kg 69	m³/pack 0,61	
<b>C89A/PM</b>		<b>6 291,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA894/EF</b>		<b>1 378,00 EUR</b>	
2600x2000xh2110 mm	m³/vol 8,75	kg 477	m³/pack 4,76	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 2335+1752x400xh1750	kg 74	m³/pack 0,61	
<b>C101A/PM</b>		<b>6 610,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA1014/EF</b>		<b>1 456,00 EUR</b>	
2900x2000xh2110 mm	m³/vol 9,83	kg 492	m³/pack 5,19	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 2635+1752x400xh1750	kg 77	m³/pack 0,61	
<b>C90A/PM</b>		<b>5 885,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA904/EF</b>		<b>1 401,00 EUR</b>	
2300x2300xh2110 mm	m³/vol 8,93	kg 489	m³/pack 4,77	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 2052+2035x400xh1750	kg 73	m³/pack 0,61	
<b>C103A/PM</b>		<b>6 727,00 EUR</b>		<b>AP75M-1B</b>		<b>2 400,00 EUR</b>		<b>GA1034/EF</b>		<b>1 594,00 EUR</b>	
2600x2300xh2110 mm	m³/vol 10,18	kg 527	m³/pack 4,97	-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38		mm 2397+2035x400xh1750	kg 69	m³/pack 0,61	
<b>C116B/PM</b>		<b>7 096,00 EUR</b>		<b>AP122M-2C</b>		<b>3 080,00 EUR</b>		<b>GA1164/EF</b>		<b>1 528,00 EUR</b>	
2900x2300xh2110 mm	m³/vol 11,43	kg 558	m³/pack 5,09	-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82		mm 2635+2052x400xh1750	kg 80	m³/pack 0,61	
<b>C118A/PM</b>		<b>7 184,00 EUR</b>		<b>AP122M-2C</b>		<b>3 080,00 EUR</b>		<b>GA1184/EF</b>		<b>1 644,00 EUR</b>	
2600x2600xh2110 mm	m³/vol 11,61	kg 570	m³/pack 5,21	-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82		mm 2397+2335x400xh1750	kg 90	m³/pack 0,73	
<b>C133A/PM</b>		<b>7 481,00 EUR</b>		<b>AP122M-2C</b>		<b>3 080,00 EUR</b>		<b>GA1334/EF</b>		<b>1 721,00 EUR</b>	
2900x2600xh2110 mm	m³/vol 13,04	kg 590	m³/pack 6,15	-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82		mm 2635+2397x400xh1750	kg 94	m³/pack 0,73	

Volume : 1 m³=1000 lit.

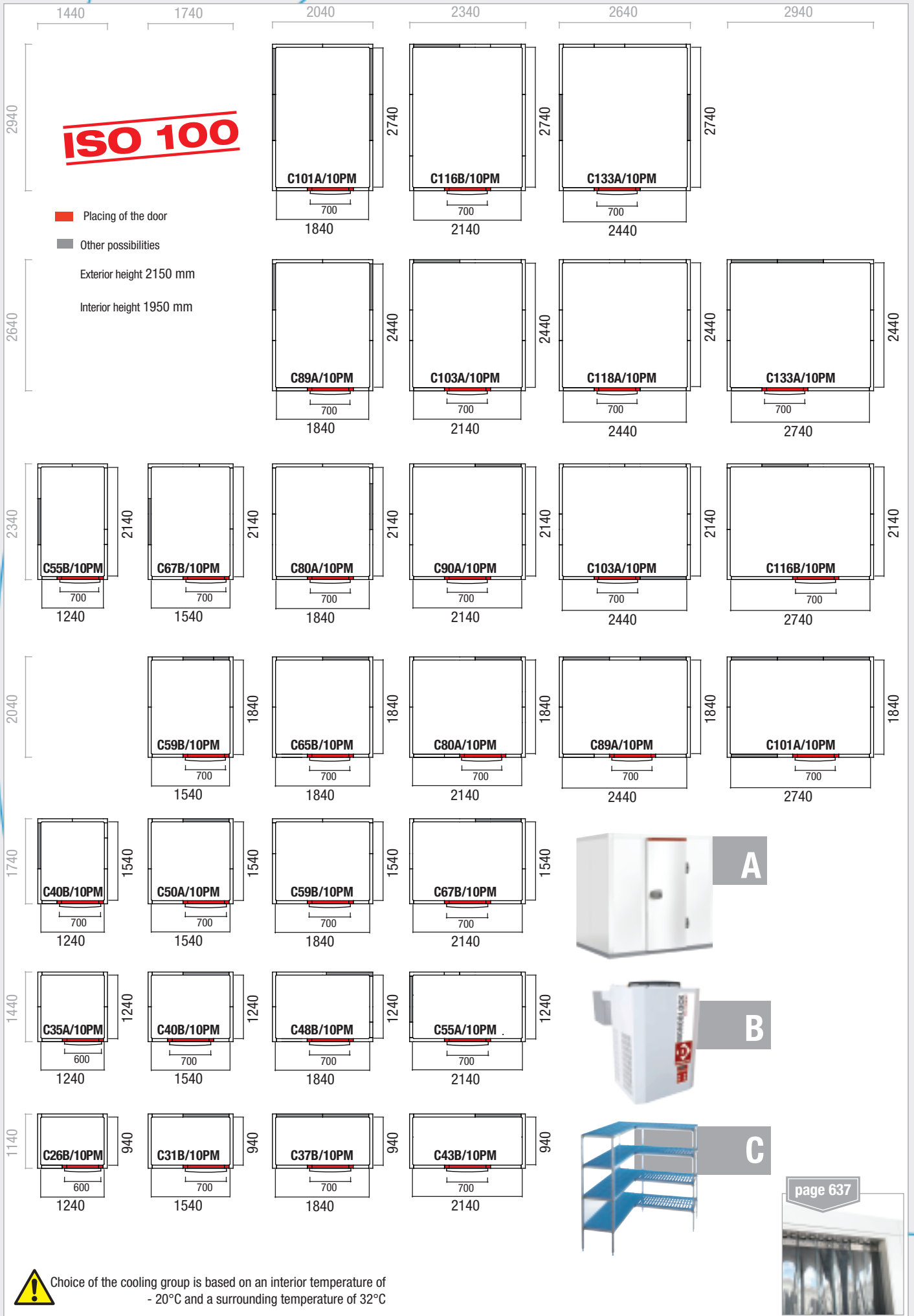


Choice of the cooling group is based on an interior temperature of -20°C and a surrounding temperature of 32°C



A				B				C			
<b>C26B/PM</b>		<b>2 663,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA264/EF</b>		<b>815,00 EUR</b>	
1400x1100xh2110 mm	m³/vol 2,27	kg 215	m³/pack 2,43	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,30		mm 1152+790x400xh1750	kg 39	m³/pack 0,49	
<b>C31B/PM</b>		<b>2 936,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA314/EF</b>		<b>868,00 EUR</b>	
1700x1100xh2110 mm	m³/vol 2,82	kg 236	m³/pack 2,6	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,30		mm 1452+790x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49	
<b>C37B/PM</b>		<b>3 280,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA374/EF</b>		<b>956,00 EUR</b>	
2000x1100xh2110 mm	m³/vol 3,37	kg 263	m³/pack 2,6	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,30		mm 1752+790x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49	
<b>C43B/PM</b>		<b>3 793,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA434/EF</b>		<b>1 012,00 EUR</b>	
2300x1100xh2110 mm	m³/vol 3,92	kg 352	m³/pack 3,8	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,78		mm 2052+790x400xh1750	kg 49	m³/pack 0,49	
<b>C35A/PM</b>		<b>3 448,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA354/EF</b>		<b>868,00 EUR</b>	
1400x1400xh2110 mm	m³/vol 3	kg 244	m³/pack 2,78	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,30		mm 1152+1090x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49	
<b>C40B/PM</b>		<b>3 822,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA404/EF</b>		<b>939,00 EUR</b>	
1700x1400xh2110 mm	m³/vol 3,72	kg 274	m³/pack 3,04	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,30		mm 1390+1152x400xh1750	kg 46	m³/pack 0,49	
<b>C48B/PM</b>		<b>4 009,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA484/EF</b>		<b>1 012,00 EUR</b>	
2000x1400xh2110 mm	m³/vol 4,45	kg 300	m³/pack 3,04	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,78		mm 1690+1152x400xh1750	kg 49	m³/pack 0,49	
<b>C55B/PM</b>		<b>4 912,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA554/EF</b>		<b>1 205,00 EUR</b>	
2300x1400xh2110 mm	m³/vol 5,17	kg 358	m³/pack 3,43	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,78		mm 2035+1152x400xh1750	kg 63	m³/pack 0,61	
<b>C50A/PM</b>		<b>4 023,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA504/EF</b>		<b>992,00 EUR</b>	
1700x1700xh2110 mm	m³/vol 4,62	kg 308	m³/pack 3,64	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,78		mm 1452+1390x400xh1750	kg 50	m³/pack 0,49	
<b>C59B/PM</b>		<b>4 258,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA594/EF</b>		<b>1 080,00 EUR</b>	
2000x1700xh2110 mm	m³/vol 5,53	kg 360	m³/pack 3,64	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,78		mm 1752+1490x400xh1750	kg 53	m³/pack 0,49	
<b>C67B/PM</b>		<b>5 156,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA674/EF</b>		<b>1 152,00 EUR</b>	
2300x1700xh2110 mm	m³/vol 6,43	kg 412	m³/pack 3,7	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,78		mm 2052+1490x400xh1750	kg 57	m³/pack 0,49	
<b>C65B/PM</b>		<b>4 524,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA654/EF</b>		<b>1 136,00 EUR</b>	
2000x2000xh2110 mm	m³/vol 6,6	kg 364	m³/pack 3,64	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,78		mm 1752+1690x400xh1750	kg 57	m³/pack 0,49	
<b>C80A/PM</b>		<b>5 586,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA804/EF</b>		<b>1 329,00 EUR</b>	
2300x2000xh2110 mm	m³/vol 7,68	kg 436	m³/pack 4,25	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2035+1752x400xh1750	kg 69	m³/pack 0,61	
<b>C89A/PM</b>		<b>6 291,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA894/EF</b>		<b>1 378,00 EUR</b>	
2600x2000xh2110 mm	m³/vol 8,75	kg 477	m³/pack 4,76	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2335+1752x400xh1750	kg 74	m³/pack 0,61	
<b>C101A/PM</b>		<b>6 610,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1014/EF</b>		<b>1 456,00 EUR</b>	
2900x2000xh2110 mm	m³/vol 9,83	kg 492	m³/pack 5,19	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2635+1752x400xh1750	kg 77	m³/pack 0,61	
<b>C90A/PM</b>		<b>5 885,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA904/EF</b>		<b>1 401,00 EUR</b>	
2300x2300xh2110 mm	m³/vol 8,93	kg 489	m³/pack 4,77	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2052+2035x400xh1750	kg 73	m³/pack 0,61	
<b>C103A/PM</b>		<b>6 727,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1034/EF</b>		<b>1 594,00 EUR</b>	
2600x2300xh2110 mm	m³/vol 10,18	kg 527	m³/pack 4,97	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2397+2035x400xh1750	kg 69	m³/pack 0,61	
<b>C116B/PM</b>		<b>7 096,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1164/EF</b>		<b>1 528,00 EUR</b>	
2900x2300xh2110 mm	m³/vol 11,43	kg 558	m³/pack 5,09	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2635+2052x400xh1750	kg 80	m³/pack 0,61	
<b>C118A/PM</b>		<b>7 184,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1184/EF</b>		<b>1 644,00 EUR</b>	
2600x2600xh2110 mm	m³/vol 11,61	kg 570	m³/pack 5,21	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2397+2335x400xh1750	kg 90	m³/pack 0,73	
<b>C133A/PM</b>		<b>7 481,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1334/EF</b>		<b>1 721,00 EUR</b>	
2900x2600xh2110 mm	m³/vol 13,04	kg 590	m³/pack 6,15	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82		mm 2635+2397x400xh1750	kg 94	m³/pack 0,73	

Volume : 1m³=1000 lit.





A				B				C			
<b>C26B/10PM</b>		<b>2 804,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA264/EF</b>		<b>815,00 EUR</b>	
1440x1140xh2150 mm	m³/vol 2,27	kg 248	m³/pack 3,04	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,38	mm 1152+790x400xh1750	kg 39	m³/pack 0,49		
<b>C31B/10PM</b>		<b>3 246,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA314/EF</b>		<b>868,00 EUR</b>	
1740x1140xh2150 mm	m³/vol 2,82	kg 259	m³/pack 3,04	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,38	mm 1452+790x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49		
<b>C37B/10PM</b>		<b>3 371,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA374/EF</b>		<b>956,00 EUR</b>	
2040x1140xh2150 mm	m³/vol 3,37	kg 284	m³/pack 3,12	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,38	mm 1752+790x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49		
<b>C43B/10PM</b>		<b>4 128,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA434/EF</b>		<b>1 012,00 EUR</b>	
2340x1140xh2150 mm	m³/vol 3,92	kg 366	m³/pack 4,4	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,38	mm 2052+790x400xh1750	kg 49	m³/pack 0,49		
<b>C35A/10PM</b>		<b>3 649,00 EUR</b>		<b>AN120M-1C</b>		<b>2 627,00 EUR</b>		<b>GA354/EF</b>		<b>868,00 EUR</b>	
1440x1440xh2150 mm	m³/vol 3	kg 267	m³/pack 3,48	-15° -25°	kg 65	m³/pack 0,38	mm 1152+1090x400xh1750	kg 43	m³/pack 0,49		
<b>C40B/10PM</b>		<b>4 196,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA404/EF</b>		<b>939,00 EUR</b>	
1740x1440xh2150 mm	m³/vol 3,72	kg 297	m³/pack 3,48	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,38	mm 1390+1152x400xh1750	kg 46	m³/pack 0,49		
<b>C48B/10PM</b>		<b>4 337,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA484/EF</b>		<b>1 012,00 EUR</b>	
2000x1440xh2150 mm	m³/vol 4,45	kg 324	m³/pack 3,48	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,38	mm 1690+1152x400xh1750	kg 49	m³/pack 0,49		
<b>C55B/10PM</b>		<b>5 332,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA554/EF</b>		<b>1 205,00 EUR</b>	
2340x1440xh2150 mm	m³/vol 5,17	kg 385	m³/pack 4,04	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,38	mm 2035+1152x400xh1750	kg 63	m³/pack 0,61		
<b>C50A/10PM</b>		<b>4 382,00 EUR</b>		<b>AN170M-1D</b>		<b>2 800,00 EUR</b>		<b>GA504/EF</b>		<b>992,00 EUR</b>	
1740x1740xh2150 mm	m³/vol 4,62	kg 334	m³/pack 4,17	-15° -25°	kg 72	m³/pack 0,38	mm 1452+1390x400xh1750	kg 50	m³/pack 0,49		
<b>C59B/10PM</b>		<b>4 741,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA594/EF</b>		<b>1 080,00 EUR</b>	
2040x1740xh2150 mm	m³/vol 5,53	kg 364	m³/pack 4,25	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,38	mm 1752+1490x400xh1750	kg 53	m³/pack 0,49		
<b>C67B/10PM</b>		<b>5 720,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA674/EF</b>		<b>1 152,00 EUR</b>	
2340x1740xh2150 mm	m³/vol 6,43	kg 439	m³/pack 4,25	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,38	mm 2052+1490x400xh1750	kg 57	m³/pack 0,49		
<b>C65B/10PM</b>		<b>4 873,00 EUR</b>		<b>AN201M-1E</b>		<b>3 108,00 EUR</b>		<b>GA654/EF</b>		<b>1 136,00 EUR</b>	
2040x2040xh2150 mm	m³/vol 6,6	kg 394	m³/pack 4,17	-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,38	mm 1752+1690x400xh1750	kg 57	m³/pack 0,49		
<b>C80A/10PM</b>		<b>6 102,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA804/EF</b>		<b>1 329,00 EUR</b>	
2340x2040xh2150 mm	m³/vol 7,68	kg 469	m³/pack 4,86	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2035+1752x400xh1750	kg 69	m³/pack 0,61		
<b>C89A/10PM</b>		<b>6 813,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA894/EF</b>		<b>1 378,00 EUR</b>	
2640x2040xh2150 mm	m³/vol 8,75	kg 513	m³/pack 5,44	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2335+1752x400xh1750	kg 74	m³/pack 0,61		
<b>C101A/10PM</b>		<b>7 121,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1014/EF</b>		<b>1 456,00 EUR</b>	
2940x2040xh2150 mm	m³/vol 9,83	kg 529	m³/pack 5,72	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2635+1752x400xh1750	kg 77	m³/pack 0,61		
<b>C90A/10PM</b>		<b>6 502,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA904/EF</b>		<b>1 401,00 EUR</b>	
2340x2340xh2150 mm	m³/vol 8,93	kg 524	m³/pack 5,37	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2052+2035x400xh1750	kg 73	m³/pack 0,61		
<b>C103A/10PM</b>		<b>7 247,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1034/EF</b>		<b>1 594,00 EUR</b>	
2640x2340xh2150 mm	m³/vol 10,18	kg 561	m³/pack 5,64	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2397+2035x400xh1750	kg 69	m³/pack 0,61		
<b>C116B/10PM</b>		<b>7 644,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1164/EF</b>		<b>1 528,00 EUR</b>	
2940x2340xh2150 mm	m³/vol 11,43	kg 600	m³/pack 5,69	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2635+2052x400xh1750	kg 80	m³/pack 0,61		
<b>C118A/10PM</b>		<b>7 843,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1184/EF</b>		<b>1 644,00 EUR</b>	
2640x2640xh2150 mm	m³/vol 11,61	kg 600	m³/pack 5,89	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2397+2335x400xh1750	kg 90	m³/pack 0,73		
<b>C133A/10PM</b>		<b>8 077,00 EUR</b>		<b>AN203T-2F</b>		<b>3 959,00 EUR</b>		<b>GA1334/EF</b>		<b>1 721,00 EUR</b>	
2940x2640xh2150 mm	m³/vol 13,04	kg 630	m³/pack 6,86	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 2635+2397x400xh1750	kg 94	m³/pack 0,73		

Volume : 1m³=1000 lit.



-5° +5°  
-15° -25°



## PLUS

Ⓜ - Rifinitura dei pannelli ineccepibili, feltro di protezione tutto intorno ai cartelli (isolamento in poliuretano non visibile!). - Gli angoli e gli spigoli del suolo, del cielo così come delle pareti, sono tutti a 135° "sanitari" ed iniettati nella massa stessa dei pannelli, nessuna sagomatura di riporto!... un'igiene ed una rifinitura assicurata al 100%! - Suolo in acciaio inossidabile "antidrucciolo" che sopporta un carico di 1200 kg/m<sup>2</sup>. Il plinto esterno "periferico" è realizzato in acciaio inossidabile, ciò che evita ogni deterioramento dei pannelli, spesso causati dall'uso di detergenti momento della manutenzione del suolo. - Kit di pre-assemblaggio dei pannelli consegnati di serie, rendendo questo più facile e più veloce...

Ⓝ - Panels with an impeccable finish, protection around the panels (Insulation in polyurethane non visible!). - Angles and corners of the floor, ceiling and floors, all at 135° "sanitized" and injected with the same panel weight, No molding by transfer!... Hygiene and finish 100% guaranteed! - Floor in stainless steel. "anti-slip" supports a load of 1200 kg/m<sup>2</sup>. - "Peripheral" exterior plinth made in stainless steel, avoiding any damage in the panels, often caused by the use of detergents to clean the floor. - Kit of pre-assembled panels supplied as standard, making it easier and faster ...

Ⓞ - Paneles con un acabado impecable, protección al rededor de los paneles (¡isolación en poliuretano no visible!). - Los ángulos y las esquinas del suelo, del cielo así como de las paredes, son todos a 135° "salud" e inyectados con el mismo peso de los paneles, ¡sin moldeo por transferencia!... ¡Higiene y acabado asegurados al 100%! - Suelo en acero inox. "antiderrapante" soporta una carga de 1200 kg/m<sup>2</sup>. - El zócalo exterior "periférico" es realizado en acero inox., evitando así cualquier daño en los paneles, a menudo causado por el uso de detergentes para la limpieza del suelo. - Kit de paneles premontados suministrados de serie, por lo que es más fácil y más rápido ...

### Ⓜ Celle ISO 100

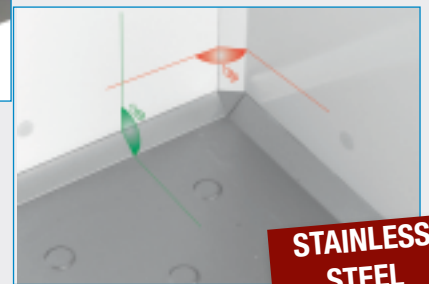
- Pannelli in acciaio galvanizzato ricoperto di un film plastico bianco "atossico", di qualità alimentare, isolamento poliuretano iniettato alta densità, ecologico (senza CFC).
- Spessore delle pareti, suolo e soffitto = 100 mm.
- Bloccaggio dei cartelli per gli uncini "eccentrici" incorporati.
- Suolo in acciaio inossidabile antidrucciolo " .
- Gli angoli e gli angoli del suolo, del cielo così come delle pareti, sono tutti a 135° "sanitari."
- Porta molto robusta, reversibile, passaggio utile 900xh1860, chiusura assicurata per guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione agevole, senza attrezzatura,) cerniere con arresto a 100°, chiusura con richiamo automatico, serratura a chiavi, impugnatura interiore con dispositivo di sicurezza.
- Contro porta attrezzata (di serie) di un cordone riscaldante periferico, con presa femmina.
- Valvola di depressione per T° - 15° - 25°C, di serie.
- Plinto esterno "periferico" in acciaio inossidabile.

### Ⓝ Chambers ISO 100

- Panels in galvanized steel covered with a white plastic film "not toxic", alimentary quality, isolation in injected polyurethane, high density, ecologic (w/o CFC's).
- Walls, floor and ceiling thickness = 100 mm.
- Block of the panels by "eccentric" hooks, incorporated.
- Floor in stainless steel. "anti-slip".
- Angles and corners of the floor, ceiling and floors, all at 135° "sanitized".
- Very robust door, reversible, useful space 900xh1860, lock secured by magnetic seal "by pressure" (easy replacement w/o tools), hinges with a 100° return, lock with automatic callback, lock with keys, interior handle with safety device.
- Door equipped (serial) of a peripheral heating cable (with plug).
- Vacuum valve for T° - 15° - 25°C (serial).
- Exterior plinth "peripheral" in stainless steel.

### Ⓞ Camaras ISO 100

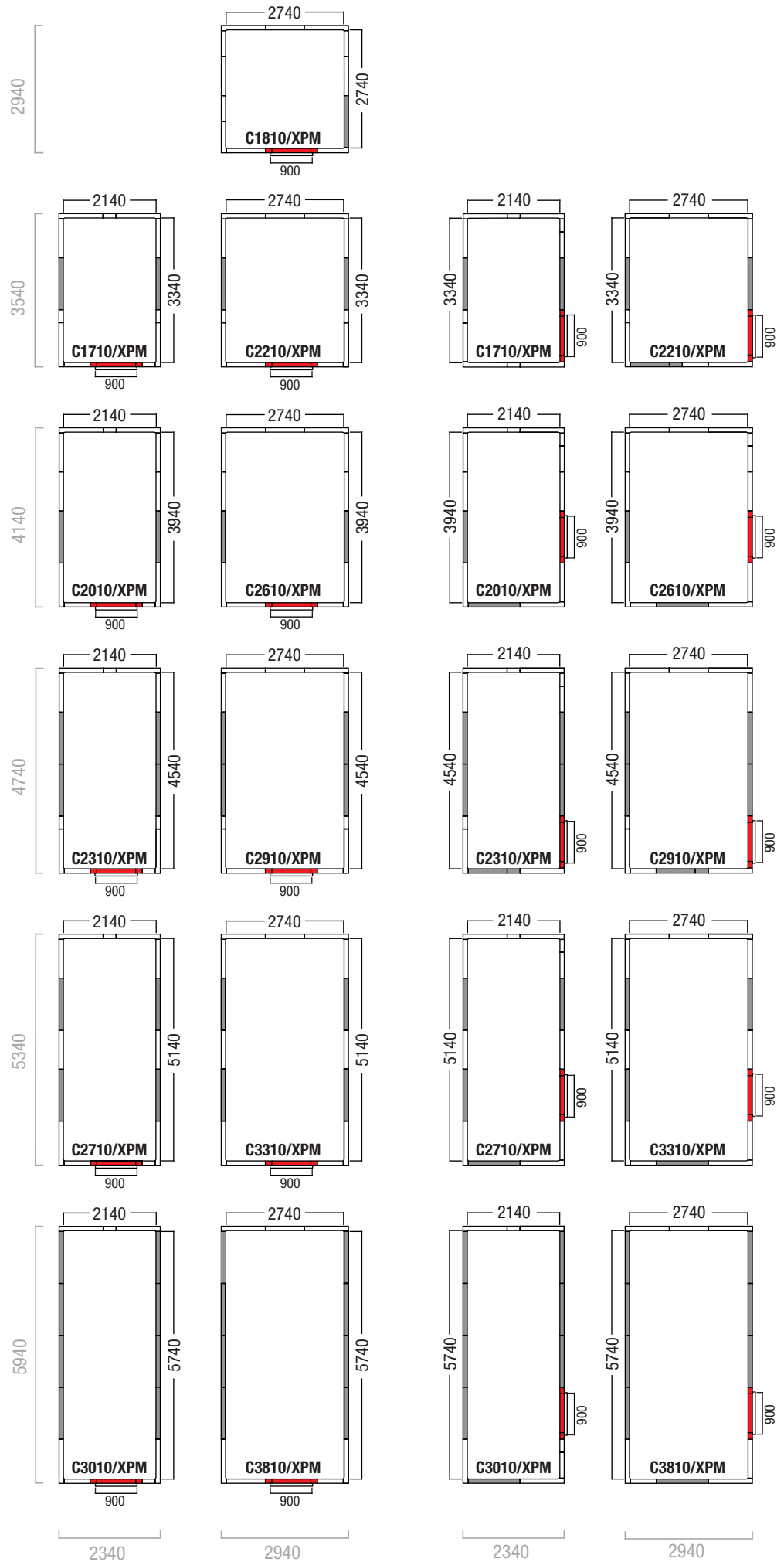
- Paneles en acero galvanizado recubierto de una película plástica "no tóxica", de calidad alimentaria, aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad, ecológico (sin CFC).
- Espesor de las paredes, suelo y techo = 100 mm.
- Bloqueo de los paneles por ganchos "excéntricos" incorporados.
- Suelo en acero inox. "antiderrapante".
- Los ángulos y las esquinas del suelo, del cielo así como de las paredes, son todos a 135° "salud".
- Puerta muy robusta, reversible, espacio útil 900xh1860, cerradura asegurada por junta magnética "de presión" (fácil sustitución sin herramientas), bisagras con retorno a 100°, cerradura con retorno automático, cerradura con llave, mango interior con dispositivo de seguridad.
- Contra puerta equipada (de serie) de un cable de calefacción periférico (con enchufe).
- Válvula de vacío para T° - 15° - 25°C (entregada de serie).
- Zócalo exterior "periférico" en acero inox.





- Placing of the door
- Other possibilities
- Exterior height 2500 mm
- Interior height 2300 mm

## ISO 100





A

<b>C1710/XPM</b>	<b>8 728,00 EUR</b>			
2340x3540xh2500 mm	m³/vol 16,44	kg 642	m³/pack 7,58	
<b>C2010/XPM</b>	<b>9 654,00 EUR</b>			
2340x4140xh2500 mm	m³/vol 19,39	kg 770	m³/pack 9,07	
<b>C2310/XPM</b>	<b>10 564,00 EUR</b>			
2340x4740xh2500 mm	m³/vol 22,35	kg 792	m³/pack 9,33	
<b>C2710/XPM</b>	<b>11 126,00 EUR</b>			
2340x5340xh2500 mm	m³/vol 25,3	kg 912	m³/pack 10,75	
<b>C3010/XPM</b>	<b>11 955,00 EUR</b>			
2340x5940xh2500 mm	m³/vol 28,25	kg 940	m³/pack 11,93	
<b>C1810/XPM</b>	<b>8 851,00 EUR</b>			
2940x2940xh2500 mm	m³/vol 17,27	kg 640	m³/pack 7,65	
<b>C2210/XPM</b>	<b>9 906,00 EUR</b>			
2940x3540xh2500 mm	m³/vol 21,05	kg 814	m³/pack 9,96	
<b>C2610/XPM</b>	<b>10 932,00 EUR</b>			
2940x4140xh2500 mm	m³/vol 24,83	kg 844	m³/pack 9,96	
<b>C2910/XPM</b>	<b>11 539,00 EUR</b>			
2940x4740xh2500 mm	m³/vol 28,61	kg 872	m³/pack 10,29	
<b>C3310/XPM</b>	<b>12 557,00 EUR</b>			
2940x5340xh2500 mm	m³/vol 32,39	kg 1008	m³/pack 11,89	
<b>C3810/XPM</b>	<b>13 543,00 EUR</b>			
2940x5940xh2500 mm	m³/vol 36,17	kg 1044	m³/pack 12,31	

B

<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>			
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17		

C

<b>GA1714/EF</b>	<b>1 671,00 EUR</b>			
mm 3235+2045x400xh1750	kg 86	m³/pack 0,61		
<b>GA2014/EF</b>	<b>1 920,00 EUR</b>			
mm 3880+2045x400xh1750	kg 103	m³/pack 0,74		
<b>GA2314/EF</b>	<b>2 054,00 EUR</b>			
mm 4480+2045x400xh1750	kg 109	m³/pack 0,74		
<b>GA2714/EF</b>	<b>2 313,00 EUR</b>			
mm 5025+2045x400xh1750	kg 116	m³/pack 0,86		
<b>GA3014/EF</b>	<b>2 573,00 EUR</b>			
mm 5725+2045x400xh1750	kg 131	m³/pack 0,86		
<b>GA1814/EF</b>	<b>1 753,00 EUR</b>			
mm 3635+2590x400xh1750	kg 95	m³/pack 0,74		
<b>GA2214/EF</b>	<b>1 896,00 EUR</b>			
mm 3880+2045x400xh1750	kg 102	m³/pack 0,74		
<b>GA2614/EF</b>	<b>2 145,00 EUR</b>			
mm 3880+2590x400xh1750	kg 118	m³/pack 0,86		
<b>GA2914/EF</b>	<b>2 296,00 EUR</b>			
mm 4480+2690x400xh1750	kg 125	m³/pack 0,86		
<b>GA3314/EF</b>	<b>2 644,00 EUR</b>			
mm 5025+2690x400xh1750	kg 132	m³/pack 0,86		
<b>GA3814/EF</b>	<b>2 816,00 EUR</b>			
mm 5725+2690x400xh1750	kg 146	m³/pack 0,98		

-5° +5°

TOP  
MONOBLOCK

page 640



BY-BLOCK

page 644



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of -0° C and a surrounding temperature of 32°C





A				B				C			
<b>C1710/XPM</b>				<b>AN203T-2F</b>				<b>GA1714/EF</b>			
<b>8 728,00 EUR</b>				<b>3 959,00 EUR</b>				<b>1 671,00 EUR</b>			
2340x3540xh2500 mm	m³/vol 16,44	kg 642	m³/pack 7,58	-15° -25°	kg 116	m³/pack 1,17	mm 3235+2045x400xh1750	kg 86	m³/pack 0,61		
<b>C2010/XPM</b>				<b>AN300T-3G</b>				<b>GA2014/EF</b>			
<b>9 654,00 EUR</b>				<b>4 819,00 EUR</b>				<b>1 920,00 EUR</b>			
2340x4140xh2500 mm	m³/vol 19,39	kg 770	m³/pack 9,07	-15° -25°	kg 143	m³/pack 1,17	mm 3880+2045x400xh1750	kg 103	m³/pack 0,74		
<b>C2310/XPM</b>				<b>AN400T-3H</b>				<b>GA2314/EF</b>			
<b>10 564,00 EUR</b>				<b>5 248,00 EUR</b>				<b>2 054,00 EUR</b>			
2340x4740xh2500 mm	m³/vol 22,35	kg 792	m³/pack 9,33	-15° -25°	kg 156,6	m³/pack 1,17	mm 4480+2045x400xh1750	kg 109	m³/pack 0,74		
<b>C2710/XPM</b>				<b>AN400T-3H</b>				<b>GA2714/EF</b>			
<b>11 126,00 EUR</b>				<b>5 248,00 EUR</b>				<b>2 313,00 EUR</b>			
2340x5340xh2500 mm	m³/vol 25,3	kg 912	m³/pack 10,75	-15° -25°	kg 156,6	m³/pack 1,17	mm 5025+2045x400xh1750	kg 116	m³/pack 0,86		
<b>C3010/XPM</b>				<b>AN400T-3H</b>				<b>GA3014/EF</b>			
<b>11 955,00 EUR</b>				<b>5 248,00 EUR</b>				<b>2 573,00 EUR</b>			
2340x5940xh2500 mm	m³/vol 28,25	kg 940	m³/pack 11,93	-15° -25°	kg 156,6	m³/pack 1,17	mm 5725+2045x400xh1750	kg 131	m³/pack 0,86		
<b>C1810/XPM</b>				<b>AN203T-2F</b>				<b>GA1814/EF</b>			
<b>8 851,00 EUR</b>				<b>3 959,00 EUR</b>				<b>1 753,00 EUR</b>			
2940x2940xh2500 mm	m³/vol 17,27	kg 640	m³/pack 7,65	-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	mm 3635+2590x400xh1750	kg 95	m³/pack 0,74		
<b>C2210/XPM</b>				<b>AN400T-3H</b>				<b>GA2214/EF</b>			
<b>9 906,00 EUR</b>				<b>5 248,00 EUR</b>				<b>1 896,00 EUR</b>			
2940x3540xh2500 mm	m³/vol 21,05	kg 814	m³/pack 9,96	-15° -25°	kg 156,6	m³/pack 1,17	mm 3880+2045x400xh1750	kg 102	m³/pack 0,74		
<b>C2610/XPM</b>				<b>AN400T-3H</b>				<b>GA2614/EF</b>			
<b>10 932,00 EUR</b>				<b>5 248,00 EUR</b>				<b>2 145,00 EUR</b>			
2940x4140xh2500 mm	m³/vol 24,83	kg 844	m³/pack 9,96	-15° -25°	kg 156,6	m³/pack 1,17	mm 3880+2590x400xh1750	kg 118	m³/pack 0,86		
<b>C2910/XPM</b>				<b>AN400T-3H</b>				<b>GA2914/EF</b>			
<b>11 539,00 EUR</b>				<b>5 248,00 EUR</b>				<b>2 296,00 EUR</b>			
2940x4740xh2500 mm	m³/vol 28,61	kg 872	m³/pack 10,29	-15° -25°	kg 156,6	m³/pack 1,17	mm 4480+2690x400xh1750	kg 125	m³/pack 0,86		
<b>C3310/XPM</b>				<b>AN403T-3L</b>				<b>GA3314/EF</b>			
<b>12 557,00 EUR</b>				<b>5 931,00 EUR</b>				<b>2 644,00 EUR</b>			
2940x5340xh2500 mm	m³/vol 32,39	kg 1008	m³/pack 11,89	-15° -25°	kg 162	m³/pack 1,17	mm 5025+2690x400xh1750	kg 132	m³/pack 0,86		
<b>C3810/XPM</b>				<b>AN403T-3L</b>				<b>GA3814/EF</b>			
<b>13 543,00 EUR</b>				<b>5 931,00 EUR</b>				<b>2 816,00 EUR</b>			
2940x5940xh2500 mm	m³/vol 36,17	kg 1044	m³/pack 12,31	-15° -25°	kg 162	m³/pack 1,17	mm 5725+2690x400xh1750	kg 146	m³/pack 0,98		

## -15° -25°



	<b>CLR-SP</b>	<b>583,00 EUR</b>
mm : 650xh1900		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Tenda a lamelle porta (600 mm) Minicold</li> <li>Ⓧ Curtain with strips for door (600mm) Minicold</li> <li>Ⓝ Cortina de tiras puerta (600mm) Minicold</li> </ul>		

	<b>CLR-MP</b>	<b>648,00 EUR</b>
mm : 730xh1900		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Tenda a lamelle porta (700 mm) Minicold</li> <li>Ⓧ Curtain with strips for door (700mm) Minicold</li> <li>Ⓝ Cortina de tiras puerta (700mm) Minicold</li> </ul>		

	<b>CLR-BP</b>	<b>850,00 EUR</b>
mm : 990xh1900		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Tenda a lamelle porta (900 mm) Maxicold</li> <li>Ⓧ Curtain with strips for door (900mm) Maxicold</li> <li>Ⓝ Cortina de tiras puerta (900mm) Maxicold</li> </ul>		

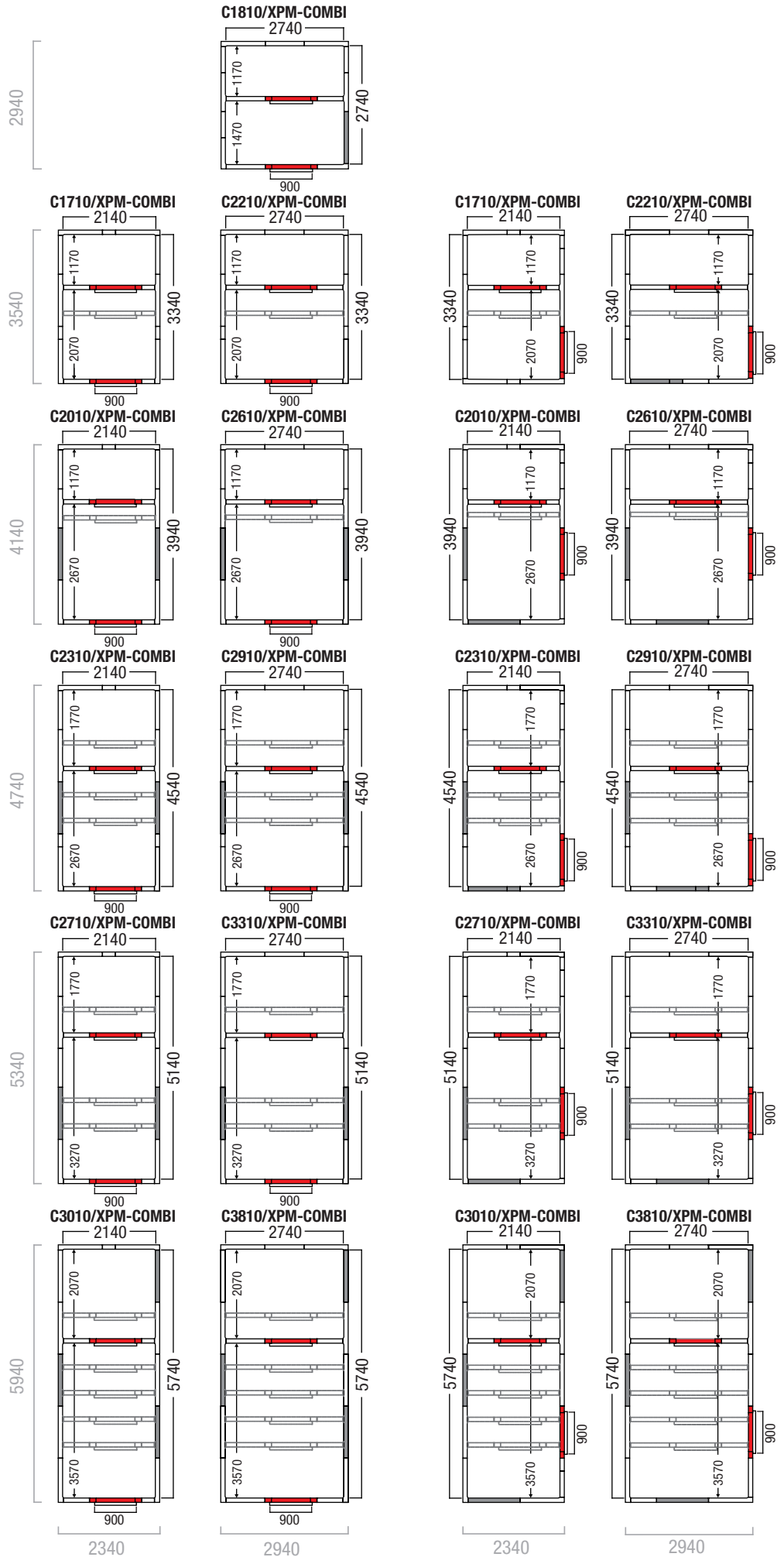


Choice of the cooling group is based on an interior temperature of -20°C and a surrounding temperature of 32°C



- Placing of the door
- Other possibilities
- Exterior height 2500 mm
- Interior height 2300 mm

**ISO 100**





<b>A</b>			
<b>C1710/XPM-COMBI</b>	<b>11 854,00 EUR</b>		
2340x3540xh2500 mm	m³/vol 10,19+5,76	kg 740	m³/pack 8,72
<b>C2010/XPM-COMBI</b>	<b>12 486,00 EUR</b>		
2340x4140xh2500 mm	m³/vol 13,14+5,76	kg 826	m³/pack 9,73
<b>C2310/XPM-COMBI</b>	<b>13 380,00 EUR</b>		
2340x4740xh2500 mm	m³/vol 13,14+8,71	kg 9,4	m³/pack 10,67
<b>C2710/XPM-COMBI</b>	<b>14 272,00 EUR</b>		
2340x5340xh2500 mm	m³/vol 16,09+8,71	kg 998	m³/pack 11,76
<b>C3010/XPM-COMBI</b>	<b>15 143,00 EUR</b>		
2340x5940xh2500 mm	m³/vol 17,57+10,19	kg 1054	m³/pack 12,42
<b>C1810/XPM-COMBI</b>	<b>12 475,00 EUR</b>		
2940x2940xh2500 mm	m³/vol 9,26+7,37	kg 754	m³/pack 8,89
<b>C2210/XPM-COMBI</b>	<b>13 240,00 EUR</b>		
2940x3540xh2500 mm	m³/vol 13,05+7,37	kg 852	m³/pack 10,04
<b>C2610/XPM-COMBI</b>	<b>14 238,00 EUR</b>		
2940x4140xh2500 mm	m³/vol 16,83+7,37	kg 958	m³/pack 11,3
<b>C2910/XPM-COMBI</b>	<b>15 247,00 EUR</b>		
2940x4740xh2500 mm	m³/vol 16,83+11,15	kg 1042	m³/pack 12,3
<b>C3310/XPM-COMBI</b>	<b>16 248,00 EUR</b>		
2940x5340xh2500 mm	m³/vol 20,61+11,15	kg 1122	m³/pack 13,23
<b>C3810/XPM-COMBI</b>	<b>17 244,00 EUR</b>		
2940x5940xh2500 mm	m³/vol 22,5+13,5	kg 1156	m³/pack 13,65

<b>B</b>			
<b>AP75M-1B</b>	<b>2 400,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 71	m³/pack 0,38	
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82	
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82	
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82	
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17	
<b>AP75M-1B</b>	<b>2 400,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 63	m³/pack 0,38	
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82	
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82	
<b>AP122M-2C</b>	<b>3 080,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 100	m³/pack 0,82	
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17	
<b>AP200T-3D</b>	<b>4 786,00 EUR</b>		
-5° +5°	kg 154	m³/pack 1,17	

<b>C</b>			
<b>AN201M-1E</b>	<b>3 108,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,38	
<b>AN201M-1E</b>	<b>3 108,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 73	m³/pack 0,38	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	
<b>AN203T-2F</b>	<b>3 959,00 EUR</b>		
-15° -25°	kg 116	m³/pack 0,82	



+



**TOP MONOBLOCK** page 640



**BY-BLOCK** page 642



Racks, on request



Volume : 1m³=1000 lit.



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of -20°C and a surrounding temperature of 32°C



## INFO

ⓘ **Attenzione:** di serie, la temperatura ambiente ideale di funzionamento non deve essere inferiore a 10°C, in caso contrario, prevedere: un preriscaldamento del compressore (A-PR-R), un pressostato per il ventilatore del condensatore (A-PVC-R) e un quadro elettrico riscaldato (A-TEC-R). In questo caso, la temperatura di funzionamento non può essere inferiore a -5°C. Posizionato all'esterno, l'unità deve essere protetta dalle intemperie.

Ⓝ **Attention:** As standard, the ideal ambient operating temperature cannot be lower than 10°C, otherwise, provide: a compressor preheating (A-PR-R), a pressure switch for the condenser fan (A-PVC-R) as well as a heated electrical panel (A-TEC-R). In this case, the operating temperature cannot be lower than -5°C. The unit must be protected from the weather when installed outdoors.

Ⓢ **Atención:** De forma estándar, la temperatura ambiente ideal de funcionamiento no debe ser inferior a 10°C, de lo contrario: se debe precalentar el compresor (A-PR-R), el presostato para el ventilador del condensador (A-PVC-R) y un cuadro eléctrico calentado (A-TEC-R). En este caso, la temperatura de funcionamiento no puede ser inferior a -5°C. La unidad debe estar protegida de la intemperie cuando se instala en el exterior.

### ⓘ **Unità di refrigerazione "sovrapposte"**

- Unità certificata in classe climatica 5 (40°C di temperatura - 40% di umidità).
- Sbrinatorio automatico a gas caldo con autoevaporazione e traboccamento.
- Il tubo di scarico dell'evaporatore è dotato di una resistenza per evitare la formazione di ghiaccio.
- Le luci della finestra sono fornite di serie.
- Controllo a microprocessore con pulsanti sensibili al tocco.
- Dotato di un pressostato di alta pressione (taratura fissa).
- AN: Fornito con un cavo per il collegamento del riscaldatore della porta e una valvola termostatica.

### Ⓝ **"Overlapping" refrigeration units**

- Unit certified in climatic class 5 (40°C Temperature - 40% Humidity).
- Automatic hot gas defrost with self-evaporation and overflow.
- The evaporator drain pipe is equipped with a resistance to prevent ice formation.
- Window lights are standard.
- Microprocessor control with touch-sensitive keys.
- Equipped with a high pressure switch (fixed calibration).
- AN: Supplied with a cable for the connection of the door heater and a thermostatic valve.

### Ⓢ **Grupo frigorífico a "imbricación"**

- Unidad certificada en la clase climática 5 (40°C de temperatura - 40% de humedad).
- Desescarche automático por gas caliente con autoevaporación y desbordamiento.
- El tubo de drenaje del evaporador está equipado con una resistencia para evitar la formación de hielo.
- Las luces de las ventanas se suministran de serie.
- Control por microprocesador con botones sensibles al tacto.
- Equipado con un presostato de alta presión (calibración fija).
- AN: Se suministra con un cable para la conexión del calentador de la puerta y una válvula termostática.

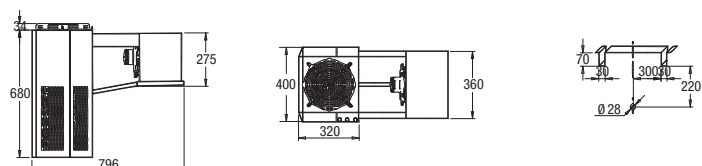
ⓘ Parametro di calcolo delle prestazioni: carico: 350 kg/m<sup>3</sup> Movimento giornaliero: il 10% • Funzionamento medio: il 75% • T° merce introdotta: -5°C del t° di conservazione

Ⓝ Parameters for power table: loading: 350 kg/m<sup>3</sup> • Daily movement: 10% • Average use: 75% • Introduced merchandize: -5°C of the conserving temperature

Ⓢ Parámetro de cálculo de los resultados: cargamento: 350 kg/m<sup>3</sup> • Movimiento diario: 10% • Funcionamento medio: 75% • T° producto introducido: -5°C de la temperatura de la conservación.



### FORM 1





Form	kW	T° Out	T° In -5°C		T° In 0°C		T° In +5°C		V	kg m³/pack
			W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol		
<b>AP50M-1A</b>										<b>2 145,00 EUR</b>
1	0,83	25°C	945	7	1074	9,3	1218	13,9	230/1N 50 Hz	61,5
		32°C	851	4	975	6	1107	9,1		0,38
		43°C	716	3,3	826	4,2	936	6		
<b>AP75M-1B</b>										<b>2 400,00 EUR</b>
1	0,97	25°C	1238	11,2	1432	15,9	1638	22,2	230/1N 50 Hz	71
		32°C	1126	7	1302	10,6	1487	15,7		0,38
		43°C	937	5,7	1081	6,1	1232	10,4		
<b>AP122M-2C</b>										<b>3 080,00 EUR</b>
2	1,20	25°C	1841	16,6	2147	22,5	2474	33,2	230/1N 50 Hz	100
		32°C	1678	10,6	1960	16,4	2261	23,9		0,82
		43°C	1422	8,7	1665	11,3	1923	17,7		
<b>AP200T-3D</b>										<b>4 786,00 EUR</b>
3	1,92	25°C	3185	38,9	3748	45,9	4340	67,5	400/3N 50 Hz*	154
		32°C	2870	24,7	3389	37,6	3931	49,1		1,17
		43°C	2324	16,7	2767	22,6	3226	36,1		

5°  
+  
5°  
-

Form	kW	T° Out	T° In -15°C		T° In -20°C		T° In -25°C		V	kg m³/pack
			W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol		
<b>AN120M-1C</b>										<b>2 627,00 EUR</b>
1	0,66	25°C	616	2,8	738	5,5	869	9,6	230/1N 50 Hz	65
		32°C	560	2	671	3,6	790	5,9		0,38
		43°C	462	1,4	557	3,4	656	3,6		
<b>AN170M-1D</b>										<b>2 800,00 EUR</b>
1	0,79	25°C	745	5,9	911	9,4	1089	16,8	230/1N 50 Hz	72
		32°C	667	2,9	817	4,8	978	8,4		0,38
		43°C	540	2,4	676	3,6	821	6		
<b>AN201M-1E</b>										<b>3 108,00 EUR</b>
1	1	25°C	873	7,3	1060	11,6	1260	21,1	230/1N 50 Hz	73
		32°C	780	3,7	953	6,1	1137	10,8		0,38
		43°C	646	2,7	802	4,3	967	6,9		
<b>AN203T-2F</b>										<b>3 959,00 EUR</b>
2	1,43	25°C	1409	12,3	1734	22,1	2086	38,9	400/3N 50 Hz*	116
		32°C	1270	9,5	1577	16,3	1909	25,8		0,82
		43°C	1039	6	1318	9,7	1618	17,1		
<b>AN300T-3G</b>										<b>4 819,00 EUR</b>
3	1,46	25°C	1727	15,1	2120	26,3	2546	47,5	400/3N 50 Hz*	143
		32°C	1543	11,1	1914	19,4	2314	31,8		1,17
		43°C	1243	7,3	1578	16,4	1938	22,6		
<b>AN400T-3H</b>										<b>5 248,00 EUR</b>
3	1,78	25°C	2104	21,3	2601	38,6	3142	56	400/3N 50 Hz*	156,6
		32°C	1879	15,9	2343	29,2	2846	50,5		1,17
		43°C	1528	11,8	1936	27	2377	35		
<b>AN403T-3L</b>										<b>5 931,00 EUR</b>
3	2,32	25°C	2298	25,5	2862	45,8	3464	60,1	400/3N 50 Hz*	162
		32°C	2029	18,6	2547	34,2	3094	55,2		1,17
		43°C	1578	12,8	2014	29	2467	36,3		

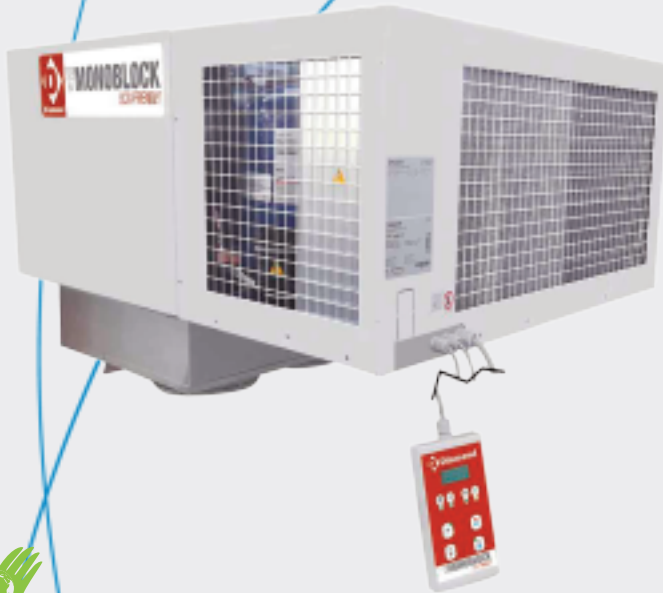
15°  
-  
25°  
-

## Options

<b>A-MDT-R</b>	Tension monitor.	<b>440,00 EUR</b>
<b>A-PVC-R</b>	Ventilator pressostat for condenser.	<b>128,00 EUR</b>
<b>A-TEC-R</b>	Heated electric panel.	<b>97,00 EUR</b>
<b>A-PR-R</b>	Pre-heating of the compressor.	<b>75,00 EUR</b>

Volume : 1 m³ = 1000 Lit

\*230/3 50Hz On request



## INFO

ⓘ **Attenzione:** di serie, la temperatura ambiente ideale di funzionamento non deve essere inferiore a 10°C, altrimenti è necessario prevedere un preriscaldamento del compressore (S-PR-R), un pressostato per la ventola del condensatore (S-PVC-R) e un quadro elettrico riscaldato (S-TEC-R). In questo caso, la temperatura di funzionamento non può essere inferiore a -5°C. L'unità deve essere protetta dalle intemperie quando è installata all'esterno.

ⓘ **Attention:** As standard, the ideal ambient operating temperature must not be lower than 10°C. If this is not the case, the following must be provided: compressor preheating (S-PR-R), a pressure switch for the condenser fan (S-PVC-R) and a heated electrical panel (S-TEC-R). In this case, the operating temperature cannot be lower than -5°C. The unit must be protected from the weather when installed outdoors.

ⓘ **Atención:** De forma estándar, la temperatura ambiente ideal de funcionamiento no debe ser inferior a 10°C, de lo contrario: se debe precalentar el compresor (S-PR-R), el presostato para el ventilador del condensador (S-PVC-R) y un cuadro eléctrico calentado (S-TEC-R). En este caso, la temperatura de funcionamiento no puede ser inferior a -5°C. La unidad debe estar protegida de la intemperie cuando se instala en el exterior.

### ⓘ Grppi frigoriferi "tetto"

- Tutte le unità sono dotate di un pressostato di alta pressione (taratura fissa) e di cavi per un microinterruttore di porta e luce.
- Pannello di controllo separato, collegato all'unità con un cavo di 5 m, controllo delle funzioni tramite microprocessore con tasti sensibili al tocco.
- Sbrinamento automatico, scarico dell'acqua situato sotto l'evaporatore. Il tubo di scarico dell'evaporatore è dotato di una resistenza per evitare la formazione di ghiaccio.
- Unità certificata per la classe climatica 5 (40°C di temperatura - 40% di umidità).
- Le luci della finestra sono fornite di serie con il microinterruttore della porta.
- AN: Fornito con un cavo per il collegamento del riscaldatore della porta e una valvola termostatica.

### ⓘ "Ceiling" cold groups

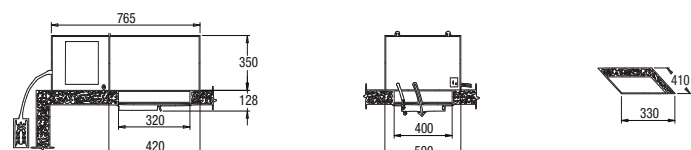
- All units are equipped with a high pressure switch (fixed calibration), as well as cables for a door and light microswitch.
- Separate control panel, connected to the unit by a 5m cable, function control by microprocessor with touch-sensitive keys.
- Automatic defrosting, water drain located below the evaporator. The evaporator drain pipe is equipped with a resistance to prevent ice formation.
- Unit certified in climatic class 5 (40°C Temperature - 40% Humidity).
- Window lights delivered as standard with a micro-switch for door.
- AN: Supplied with a cable for the connection of the door heater and a thermostatic valve.

### ⓘ Grupos frigoríficos "de techo"

- Todas las unidades están equipadas con un presostato de alta presión (calibración fija), así como con cables para un microinterruptor de puerta y luz.
- Panel de control independiente, conectado a la unidad por un cable de 5 m, control de funciones por microprocesador con teclas sensibles al tacto.
- Descongelación automática, desagüe de agua situado debajo del evaporador. El tubo de drenaje del evaporador está equipado con una resistencia para evitar la formación de hielo.
- Unidad certificada para la clase climática 5 (40°C de temperatura - 40% de humedad).
- Las luces de las ventanas se suministran de serie con el microinterruptor de la puerta.
- AN: Se suministra con un cable para la conexión del calentador de la puerta y una válvula termostática.



### FORM 1





Form	kW	T° Out	T° In -5°C		T° In 0°C		T° In +5°C		V	kg m³/pack
			W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol		
<b>SP50M-2F</b>										<b>3 162,00 EUR</b>
1	0,82	25°C	1037	6,8	1185	8,4	1347	12,9	230/1N 50 Hz	80
		32°C	934	5,9	1072	7,1	1218	11,3		
		43°C	783	4,4	901	5,3	1018	8,1		0,55
<b>SP75M-2G</b>										<b>3 566,00 EUR</b>
2	0,84	25°C	1213	8,6	1403	10,8	1606	16,5	230/1N 50 Hz	86,5
		32°C	1116	7,6	1288	9,5	1470	14,7		
		43°C	946	5,7	1090	7	1235	10,6		0,55
<b>SP122M-3H</b>										<b>4 110,00 EUR</b>
3	1,23	25°C	1772	14,4	2071	18,2	2386	27,5	230/1N 50 Hz	123
		32°C	1611	12,5	1881	15,7	2168	22,4		
		43°C	1348	9,1	1581	11,5	1830	17,8		1,06
<b>SP200T-4M</b>										<b>5 739,00 EUR</b>
4	1,65	25°C	2793	25,6	3261	32,7	3753	49,6	400/3N 50 Hz*	167
		32°C	2531	22,5	2961	28,2	3415	42,8		
		43°C	2088	16,2	2456	20,5	2846	31,4		1,06

5  
+  
5  
-

Form	kW	T° Out	T° In -15°C		T° In -20°C		T° In -25°C		V	kg m³/pack
			W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol		
<b>SN120M-1H</b>										<b>3 728,00 EUR</b>
1	0,6	25°C	532	2,3	640	3,3	759	4,3	230/1N 50 Hz	68,5
		32°C	486	1,8	586	2,8	693	3,5		
		43°C	408	1,4	493	2	582	2,5		0,37
<b>SN170M-2L</b>										<b>3 943,00 EUR</b>
2	0,79	25°C	826	4,9	1007	6,7	1198	8,7	230/1N 50 Hz	71
		32°C	734	3,8	895	5,7	1068	7,3		
		43°C	589	2,6	734	4	889	5,2		0,55
<b>SN201M-2M</b>										<b>4 462,00 EUR</b>
2	1	25°C	981	6,1	1198	9	1400	11,1	230/1N 50 Hz	91
		32°C	871	5,1	1058	7,6	1254	9,5		
		43°C	714	3,3	881	5,4	1055	6,8		0,55
<b>SN203T-4P</b>										<b>5 958,00 EUR</b>
3	1,29	25°C	1563	13,3	1969	20,3	2328	25,7	400/3N 50 Hz*	155,5
		32°C	1395	11,1	1733	17,3	2103	22,2		
		43°C	1124	7,6	1417	12,1	1736	15,7		1,06
<b>SN400T-4N</b>										<b>6 562,00 EUR</b>
4	1,95	25°C	2246	24,2	2721	36,6	3228	43,3	400/3N 50 Hz*	163
		32°C	2027	20,7	2463	30,5	2925	37,3		
		43°C	1641	14,3	2007	21,4	2385	26		1,06

5  
-  
15  
-

Ⓜ Parametro di calcolo delle prestazioni: carico: 350 kg/m<sup>3</sup> Movimento giornaliero: il 10% • Funzionamento medio: il 75%  
• T° merce introdotta: -5°C del t° di conservazione

Ⓜ Parameters for power table: loading: 350 kg/m<sup>3</sup> • Daily movement: 10% • Average use: 75% • Introduced merchandize: -5°C of the conserving temperature

Ⓜ Parámetro de cálculo de los resultados: cargamento: 350 kg/m<sup>3</sup> • Movimiento diario: 10% • Funcionamento medio: 75%  
• T° producto introducido: -5°C de la temperatura de la conservación.

### Options

S-CPS-15R Supplementary cable control panel (per meter).

**104,00 EUR**

S-MDT-R Tension monitor

**440,00 EUR**

S-PVC-R Ventilator pressostat for condenser.

**128,00 EUR**

S-PVC-RV XX

**453,00 EUR**

S-TEC-R Heated electric panel.

**97,00 EUR**

S-PR-R Pre-heating of the compressor.

**75,00 EUR**

Volume: 1 m<sup>3</sup> = 1000 Lit

\*230/3 50Hz On request



## INFO

ⓘ **Attenzione:** di serie, la temperatura ambiente ideale di funzionamento non deve essere inferiore a 10°C. In caso contrario, è necessario prevedere un preriscaldamento del compressore (H-PR-R), un pressostato per il ventilatore del condensatore (H-PVC-R) e un quadro elettrico riscaldato (H-TEC-R). In questo caso, la temperatura di esercizio non può essere inferiore a -5°C.

ⓘ **Attention:** As standard, the ideal ambient operating temperature must not be lower than 10°C. If this is not the case, you must provide compressor pre-heating (H-PR-R), a pressure switch for the condenser fan (H-PVC-R) and a heated electrical panel (H-TEC-R). In this case, the operating temperature cannot be lower than -5°C.

ⓘ **Atención:** De forma estándar, la temperatura ambiente ideal de funcionamiento no debe ser inferior a 10°C. En caso contrario, es necesario precalentar el compresor (H-PR-R), el presostato del ventilador del condensador (H-PVC-R) y un cuadro eléctrico calentado (H-TEC-R). En este caso, la temperatura de funcionamiento no puede ser inferior a -5°C.

### ⓘ Unità di refrigerazione "by-block"

- Il design dell'unità condensatrice la rende adatta all'installazione all'esterno e può essere collocata ovunque, a pavimento, a soffitto, a parete,... I tubi (precaricati) e i cavi sono forniti per il collegamento entro un raggio di 5 metri (10 metri opzionali).
- Tutte le unità sono fornite di serie con un pressostato di alta pressione (a taratura fissa) e con i cavi per il microinterruttore della porta e della luce.
- Pannello di controllo separato a microprocessore sensibile al tocco, collegato all'unità tramite un cavo di 10 m.
- Sbrinatorio automatico mediante resistenza elettrica, scarico dell'acqua situato sotto l'evaporatore. Il tubo di scarico dell'evaporatore è dotato di una resistenza per evitare la formazione di ghiaccio.
- Unità certificata in classe climatica 5 (40°C di temperatura - 40% di umidità).
- Le luci della finestra sono fornite di serie con il microinterruttore della porta.
- AN: Fornito con un cavo per il collegamento del riscaldatore della porta e una valvola termostatica.

### ⓘ "By-block" refrigeration units

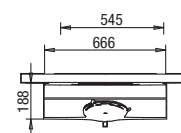
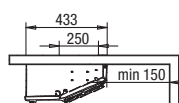
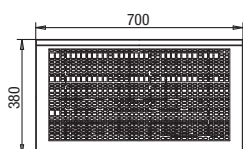
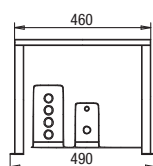
- Due to its design, the condensing unit is suitable for outdoor installation and can be placed anywhere, floor, ceiling, wall,... Hoses (pre-loaded) and cables are provided for connection within a 5 meter radius (10 meters optional).
- All units are supplied as standard with a high pressure switch (fixed calibration), as well as cables for a door and light microswitch.
- Separate microprocessor control panel with touch-sensitive keys, connected to the unit by a 10 m cable.
- Automatic defrosting by electric resistance, water flow located under the evaporator. The evaporator drain pipe is equipped with a resistance to prevent ice formation.
- Unit certified in climatic class 5 (40°C Temperature - 40% Humidity).
- Window lights delivered as standard with a micro-switch for door.
- AN: Supplied with a cable for the connection of the door heater and a thermostatic valve.

### ⓘ Unidades de refrigeración "By-block"

- Debido a su diseño, la unidad condensadora es apta para su instalación en el exterior y puede colocarse en cualquier lugar, suelo, techo, pared,... Se suministran mangueras (precargadas) y cables para la conexión en un radio de 5 metros (10 metros opcional).
- Todas las unidades se suministran de serie con un presostato de alta presión (calibración fija), así como con cables para un microinterruptor de puerta y luz.
- Panel de control independiente con microprocesador táctil, conectado a la unidad mediante un cable de 10 m.
- Descongelación automática por medio de una resistencia eléctrica, drenaje de agua situado debajo del evaporador. El tubo de drenaje del evaporador está equipado con una resistencia para evitar la formación de hielo.
- Unidad certificada en clase climática 5 (40°C de temperatura - 40% de humedad).
- Las luces de las ventanas se suministran de serie con el microinterruptor de la puerta.
- AN: Se suministra con un cable para la conexión del calentador de la puerta y una válvula termostática.



### FORM 1







Form	kW	T° Out	T° In -5°C		T° In 0°C		T° In +5°C		V	kg m³/pack
			W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol		
<b>HP50M-1M</b>										<b>3 206,00 EUR</b>
1	0,81	25°C	952	6	1082	7,3	1227	11,2	230/1N 50 Hz	72,5
		32°C	857	5,2	981	6,2	1114	9,8		
		43°C	720	3,6	831	4,7	941	7,3		0,58
<b>HP75M-2P</b>										<b>3 557,00 EUR</b>
2	1,23	25°C	1693	13,9	1987	18,2	2298	26,3	230/1N 50 Hz	89,5
		32°C	1580	11,9	1800	14,9	2081	22,5		
		43°C	1250	8,4	1471	10,5	1697	16		0,79
<b>HP122T-4Q</b>										<b>4 945,00 EUR</b>
4	1,4	25°C	1983	16,2	2333	23	2711	32,3	230/1N 50 Hz	113,5
		32°C	1813	14,2	2139	18,1	2488	28,3		
		43°C	1526	10,6	1808	13,5	2105	21,1		0,75
<b>HP200T-6R</b>										<b>6 589,00 EUR</b>
6	1,65	25°C	3232	31,3	3825	34,6	4459	61,2	400/3N 50 Hz*	130,5
		32°C	2937	27,1	3490	34,3	4080	53,2		
		43°C	2420	19,5	2904	25,2	3417	32,8		1,22

Form	kW	T° Out	T° In -15°C		T° In -20°C		T° In -25°C		V	kg m³/pack
			W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol	W/f	m³/Vol		
<b>HN120M-1Q</b>										<b>3 631,00 EUR</b>
1	0,64	25°C	581	2,2	693	3,4	816	4	230/1N 50 Hz	50,5
		32°C	529	1,9	633	3	746	3,6		
		43°C	437	1,3	527	2,1	624	2,8		0,58
<b>HN170M-1R</b>										<b>3 905,00 EUR</b>
1	0,78	25°C	752	3,8	918	5,8	1096	7,4	230/1N 50 Hz	82
		32°C	675	3,2	824	5	985	6,4		
		43°C	543	2,1	676	3,5	820	4,5		0,58
<b>HN201M-2S</b>										<b>4 664,00 EUR</b>
3	1,17	25°C	1142	7,9	1401	11,9	1681	14,5	230/1N 50 Hz	110,5
		32°C	1021	6,6	1258	10,2	1512	12,5		
		43°C	822	4,4	1028	6,8	1246	8,6		0,75
<b>HN202T-4T</b>										<b>5 060,00 EUR</b>
4	1,37	25°C	1363	10	1675	15,4	2013	19	400/3N 50 Hz*	125,5
		32°C	1219	8,5	1509	13,2	1824	15,1		
		43°C	985	5,6	1239	9,2	1512	12,4		0,75
<b>HN300T-5U</b>										<b>6 006,00 EUR</b>
5	1,95	25°C	2120	22,1	2561	32,4	3028	39,2	400/3N 50 Hz*	146,5
		32°C	1909	19	2313	27,8	2736	34,5		
		43°C	1537	13	1873	19,1	2217	24,3		1,22

Ⓔ Parametro di calcolo delle prestazioni: carico: 350 kg/m3 Movimento giornaliero: il 10% • Funzionamento medio: il 75%

• T° merce introdotta: -5°C del t° di conservazione

Ⓔ Parameters for power table : loading : 350 kg/m3 • Daily movement : 10% • Average use : 75% • Introduced merchandize: -5°C of the conserving temperature

Ⓔ Parámetro de cálculo de los resultados : cargamento : 350 kg/m3 • Movimiento diario : 10% • Funcionamiento medio : 75%

• T° producto introducido : -5°C de la temperatura de la conservación.

### Options

H-CPS-15R	Supplementary cable control panel (L=15 m).	<b>104,00 EUR</b>
H-MDT-R	Tension monitor	<b>440,00 EUR</b>
H-PVC-R	Ventilator pressostat for condenser.	<b>128,00 EUR</b>
H-PVC-RV	XX	<b>453,00 EUR</b>
H-TEC-R	Heated electric panel.	<b>97,00 EUR</b>
H-PR-R	Pre-heating of the compressor.	<b>75,00 EUR</b>
H-TP10-R	Pre-charged tubes and electric cable (10 meters).	<b>870,00 EUR</b>

Volume : 1 m³ = 1000 Lit

\*230/3 50Hz On request

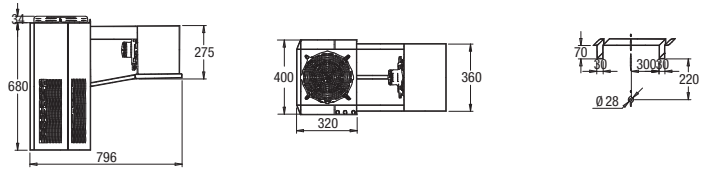


# AP/AN

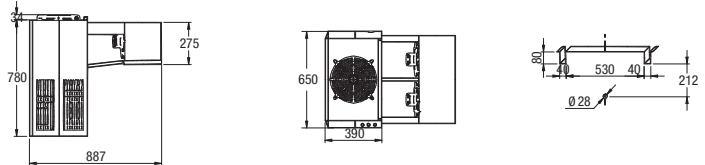


- Ⓜ Gruppo frigorifero "accavallato" T° -5°+5°
- Ⓝ Cold group on "overlapping" T° -5°+5°
- Ⓞ Grupo frigorífico a "imbricación" T° -5°+5°

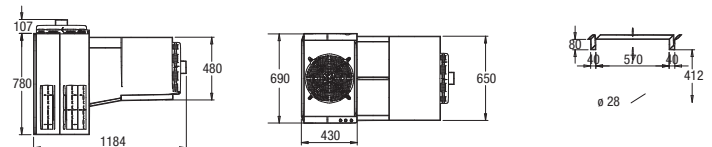
## FORM 1



## FORM 2



## FORM 3

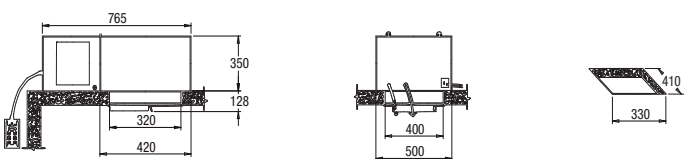


- Ⓜ Gruppo frigorifero "soffitto" T° -5°+5°
- Ⓝ Ceiling refrigerated group T° -5°+5°
- Ⓞ Grupo frigorífico "de techo" T° -5°+5°

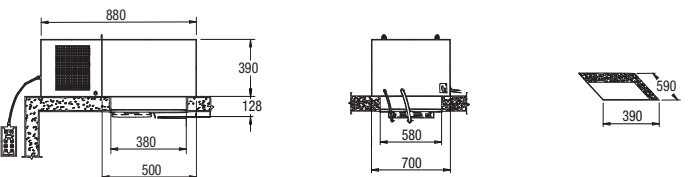
# SP/SN



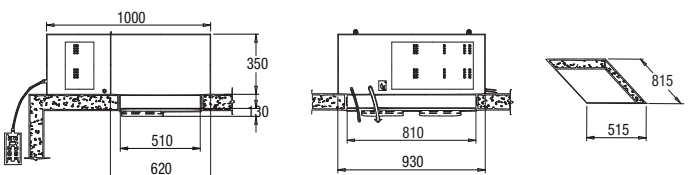
## FORM 1



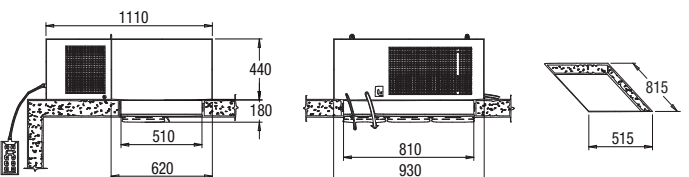
## FORM 2



## FORM 3



## FORM 4

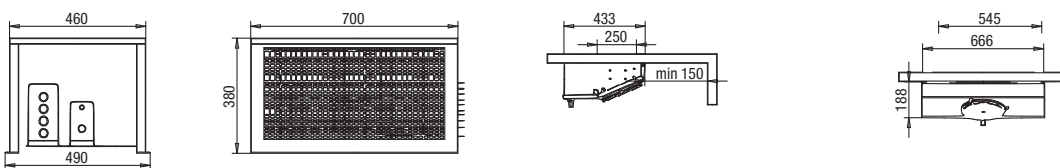


# HP/HN

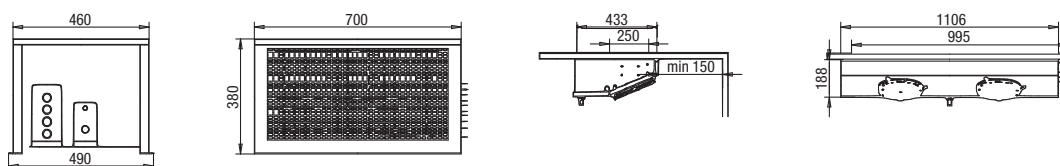


- Ⓜ Gruppo frigorifero "By-block" T° -5°+5°
- Ⓝ Refrigerant unit "By-block" T° -5°+5°
- Ⓢ Grupo frigorífico "By-block" T° -5°+5°

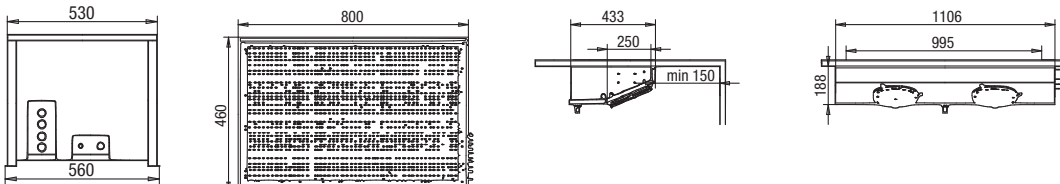
## FORM 1



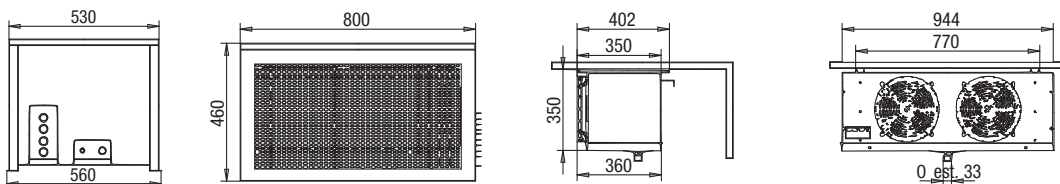
## FORM 2



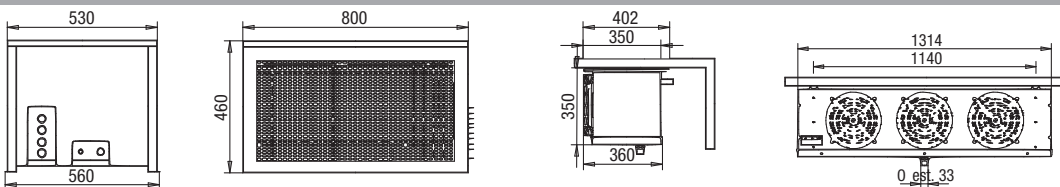
## FORM 3



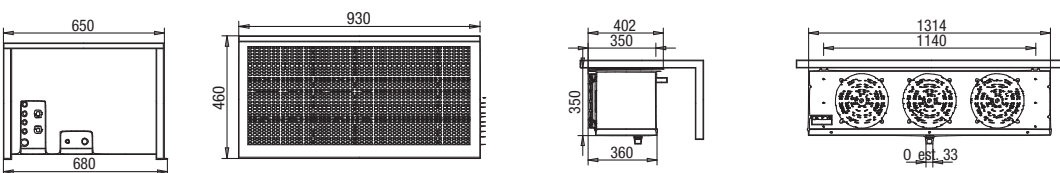
## FORM 4



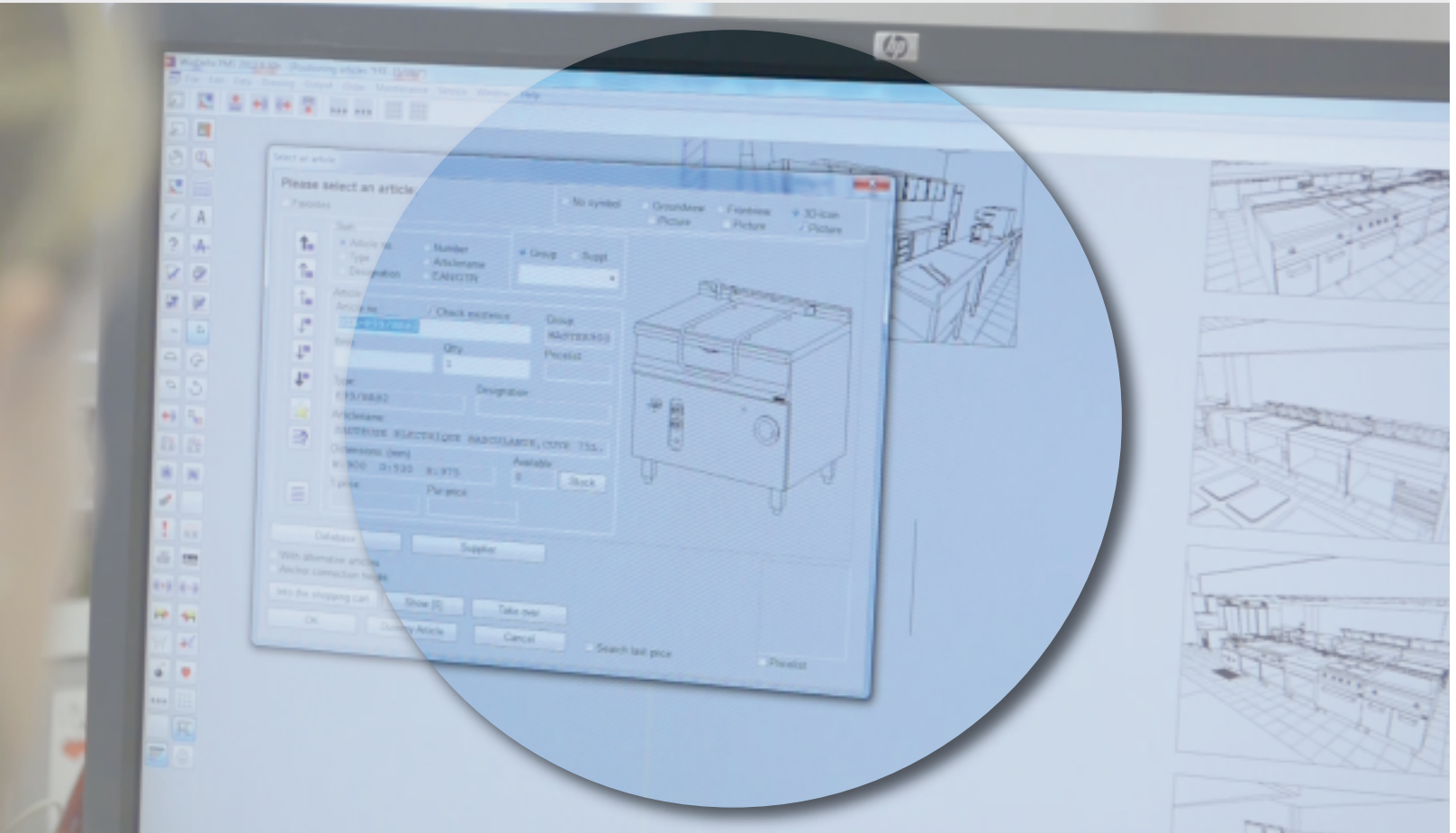
## FORM 5



## FORM 6



# Listening **Creativity**



**Diamond**  
EUROPE S.A.  
N.V.  
SINCE 1985

Drink & Wine



## TOP50N/R2

859,00 EUR

mm : 570x530xh520

kW : 0,15

230/1N 50Hz

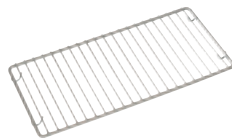
Ⓣ **Vetrina da banco temperatura negativa, 50 litri, senza scatola luminosa**  
 - Realizzazione interna in ABS e esterna in lamiera plastificata.  
 - In dotazione: 2 griglie.

Ⓝ **Display table model negative temperature, 50 liters, without light box**  
 - Exterior manufactured in plasticized steel plate, interior in ABS.  
 - Standard delivery: 2 grids.

Ⓢ **Vitrina de mesa temperatura negativa, 50 litros, sin caja de luz**  
 - Realización interior en ABS y exterior en chapa plastificada.  
 - Dotada de: 2 rejillas.



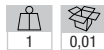
R290 -12° -24° 45 0,25



## G5SC/T

10,00 EUR

mm : 440x210xh

Ⓣ **Griglia plastificata per vetrine TOP50N...**Ⓝ **Plasticized grid for displays TOP50N...**Ⓢ **Rejilla plastificada para vitrinas TOP50N...**

FREEZER



## TOP50NC/R2

1 084,00 EUR

mm : 570x530xh657

kW : 0,15

230/1N 50Hz

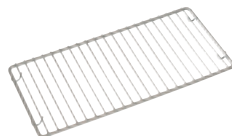
Ⓣ **Vetrina da banco temperatura negativa, 50 litri, con teca luminosa**  
 - Realizzazione interna in ABS e esterna in lamiera plastificata.  
 - In dotazione: 2 griglie.  
 - Teca luminosa.

Ⓝ **Display table model negative T°, 50 liters, with light box**  
 - Exterior manufactured in plasticized steel plate, interior in ABS.  
 - Standard delivery: 2 grids. -24° -12°.  
 - Light box.

Ⓢ **Vitrina de mesa temperatura negativa, 50 litros, con cajón luminoso**  
 - Realización interior en ABS y exterior en chapa plastificada.  
 - Dotada de: 2 rejillas.  
 - Cajón luminoso.



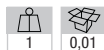
R290 -12° -24° 48 0,28



## G5SC/T

10,00 EUR

mm : 440x210xh

Ⓣ **Griglia plastificata per vetrine TOP50N...**Ⓝ **Plasticized grid for displays TOP50N...**Ⓢ **Rejilla plastificada para vitrinas TOP50N...**LIGHT BOX  
FREEZER



TOP50PC/R6

705,00 EUR

mm : 484x455xh720 kW : 0,16 230/1N 50Hz

**IT Vetrina da banco temperatura positiva, 60 litri, con teco luminosa**  
 - Realizzazione interiore in ABS ed esterna in lamiera plasticata.  
 - In dotazione: 2 griglie 440x210 mm..  
 - Teca luminosa.

**EN Display table model positive temperature, 60 liters, with light box**  
 - Exterior manufactured in plasticized steel plate, interior in ABS.  
 - Standard delivery: 2 grids.  
 - Light box.

**ES Vitrina de mesa temperatura positiva, 60 litros, con cajón luminoso**  
 - Realización interior en ABS y exterior en chapa plasticada.  
 - Incluye: 2 rejillas.  
 - Cajón luminoso.

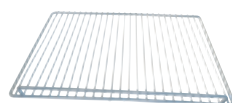


R600a

+2° +10°

45

0,3



G6C/T

12,00 EUR

mm : 395x265xh

**IT Griglia plasticata per vetrina TOP50P...**

**EN Plasticized grid for display TOP50P...**

**ES Rejilla plasticada para vitrina TOP50P...**

1

0,01

LIGHT BOX



TOP11/R6

1 037,00 EUR

mm : 655x390xh930 kW : 0,22 230/1N 50Hz

**IT Vetrina da tavolo, 100 litri, porte scorrevoli con cassettoni luminosi**  
 - 96 latine (33 cl) o 64 bottiglie (50 cl).  
 - 5 ripiani regolabili, 560x210 mm.  
 - Realizzazione in lamiera di acciaio laccato bianco, interna, ABS "thermoformato".

**EN Display table model, 100 liters, sliding doors, with luminous chamber**  
 - Capacity: 96 cans (33 cl) or 64 bottles (50 cl).  
 - Standard: 3 removable shelves 560x210 mm.  
 - Design in lacquered sheet steel, white, interior in ABS "thermo-formatted".

**ES Vitrina de mesa, 100 litros, puertas correderas, con caja luminosa**  
 - Capacidad: 96 latas (33 cl) o 64 botellas (50 cl).  
 - Estándar: 3 estantes de 560x210 mm, desmontable.  
 - El diseño de chapa de acero lacado, blanco. interiores en ABS "thermo-con formato".



R600a

+2° +10°

50

0,4



SGV/T

12,00 EUR

mm : 560x210xh

**IT Griglia per vetrina TOP11...**

**EN Grid for display TOP11...**

**ES Rejilla para vitrina TOP11...**

1

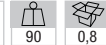
0,01

LIGHT BOX  
SLIDING DOORS



+2°+12°

R600a



## DRINK-38SS/R6

891,00 EUR

mm : 595x600xh1840

kW : 0,3

230/1N 50Hz

**IT Vetrina ventilata T° positiva, 380 Lit**

- 4 griglie regolabili, 499x360 mm
- Capacità: 455 lattine da 33cl o 217 bottiglie da 50cl.
- Interno in ABS, esterno in acciaio laccato bianco.
- Illuminazione a LED.
- Termometro digitale.
- Porta con maniglia (reversibile).
- 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili.


**EN Ventilated display unit positive T°, 380 Lit**

- 4 adjustable grids, 499x360mm
- Capacity: 455 cans 33cl or 217 bottles 50cl.
- Interior made of ABS, exterior made of white lacquered steel.
- LED lighting.
- Digital thermometer.
- Door with handle (reversible).
- 2 unidirectional wheels and 2 adjustable jacks.

**ES Expositor ventilado, T° positiva 380 litros**

- 4 rejillas ajustables, 499x360mm
- Capacidad: 455 latas de 33cl o 217 botellas de 50cl.
- Interior de ABS, exterior de acero lacado en blanco.
- Iluminación LED.
- Termómetro digital.
- Puerta con asa (reversible).
- 2 ruedas unidireccionales y 2 gatos ajustables.

## GDB/SE

26,00 EUR

mm : 499x360xh

**IT Griglia per DRINK-38.../R6**
**EN Grid for DRINK-38.../R6**
**ES Rejilla para DRINK-38.../R6**


+2°+12°

R600a



## DRINK-38V/R6

943,00 EUR

mm : 595x600xh1980

kW : 0,32

230/1N 50Hz

**IT Vetrina ventilata T° positiva 380 litri, con insegna luminosa**

- 4 griglie amovibili, 499x360mm.
- Capacità: 455 lattine (33 cl) o 217 bottiglie (50 cl).
- Realizzazione interna in ABS, esterna in acciaio laccato bianco.
- Termometro digital.
- Porta con maniglie (reversibile).
- 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili.


**EN Ventilated display positive T° 380 lit., with lightbox**

- 4 adjustable grids, 499x360mm.
- Capacity: 455 cans (33 cl) or 217 bottles (50 cl).
- Inside made of ABS, outside made of lacquered white steel.
- Digital thermometer.
- Door with handles (reversible).
- 2 unidirectional wheels and 2 adjustable jacks.

**ES Vitrina ventilada T° positiva 380 litros, con cartel luminoso**

- 4 rejillas regulables, 499x360mm.
- Capacidad : 455 latas 33cl o 217 botellas 50 cl.
- Realización interior en ABS, exterior de acero lacada blanca.
- Termómetro digital.
- Puerta con puñado (reversible).
- 2 ruedas unidireccionales y 2 gatos regulables.

## GDB/SE

26,00 EUR

mm : 499x360xh

**IT Griglia per DRINK-38.../R6**
**EN Grid for DRINK-38.../R6**
**ES Rejilla para DRINK-38.../R6**


## LIGHT BOX





**DRINK-38SE/Z6**

**943,00 EUR**

mm : 595x600xh1840 kW : 0,3 230/1N 50Hz

- IT Vetrina ventilata T° positiva, 380 Lit, nero**
  - 5 griglie regolabili, 495x370 mm
  - Capacità: 455 lattine da 33cl o 217 bottiglie da 50cl.
  - Interno in ABS nero, esterno in acciaio laccato nero.
  - Illuminazione a LED.
  - Termometro digitale.
  - Porta con maniglia (reversibile).
  - 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili.

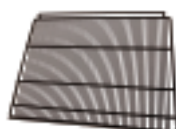


- EN Ventilated display unit positive T°, 380 Lit, black**
  - 5 adjustable grids, 495x370mm
  - Capacity: 455 cans 33cl or 217 bottles 50cl.
  - Black ABS interior, black lacquered steel exterior.
  - LED lighting.
  - Digital thermometer.
  - Door with handle (reversible).
  - 2 unidirectional wheels and 2 adjustable jacks.

- ES Expositor ventilado, T° positiva 380 litros, negro**
  - 5 rejillas ajustables, 495x370mm
  - Capacidad: 455 latas de 33cl o 217 botellas de 50cl.
  - Interior de ABS negro, exterior de acero lacado negro.
  - Iluminación LED.
  - Termómetro digital.
  - Puerta con asa (reversible).
  - 2 ruedas unidireccionales y 2 gatos ajustables.

**R600a**

+2°+12°



**GDB/Z6**

**26,00 EUR**

mm : 495x370xh

**IT Griglia per DRINK-38.../Z6**

**EN Grid for DRINK-38.../Z6**

**ES Rejilla para DRINK-38.../Z6**



**DRINK-38V/Z6**

**993,00 EUR**

mm : 595x600xh1980 kW : 0,3 230/1N 50Hz

- IT Vetrina ventilata T° positiva 380 litri, nero, con insegna luminosa**
  - 5 griglie regolabili, 495x370 mm
  - Capacità: 455 lattine da 33cl o 217 bottiglie da 50cl.
  - Interno in ABS nero, esterno in acciaio laccato nero.
  - Termometro digitale.
  - Porta con maniglia (reversibile).
  - 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili.

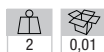
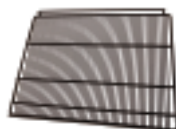
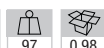


- EN Ventilated display positive T° 380 lit., black, with lightbox**
  - 5 adjustable grids, 495x370mm
  - Capacity: 455 cans 33cl or 217 bottles 50cl.
  - Black ABS interior, black lacquered steel exterior.
  - Digital thermometer.
  - Door with handle (reversible).
  - 2 unidirectional wheels and 2 adjustable jacks.

- ES Vitrina ventilada T° positiva 380 litros, negro, con cartel luminoso**
  - 5 rejillas ajustables, 495x370mm
  - Capacidad: 455 latas de 33cl o 217 botellas de 50cl.
  - Interior de ABS negro, exterior de acero lacado negro.
  - Termómetro digital.
  - Puerta con asa (reversible).
  - 2 ruedas unidireccionales y 2 gatos ajustables.

**R600a**

+2°+12°



**GDB/Z6**

**26,00 EUR**

mm : 495x370xh

**IT Griglia per DRINK-38.../Z6**

**EN Grid for DRINK-38.../Z6**

**ES Rejilla para DRINK-38.../Z6**

**LIGHT BOX**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



## DRINK-90S/R2

2 117,00 EUR

mm : 890x740xh1990 kW : 0,67 230/1N 50Hz

ⓘ **Vetrina T° positiva, ventilata, 760 litri, 2 porte scorrevoli, con cassa illuminata**

- Dimensioni interne 810x561xh1556 mm
- Regolatore elettronico, display digitale
- Gas refrigerante R290
- Dotazione di serie: 5 griglie regolabili 795x400mm.
- Finitura esterna e interna in lamiera d' acciaio laccato



Ⓝ **Drink display positive T°, ventilated, 760 liters, 2 sliding doors, with light-box**

- Light box (LED).
- Electronic regulator, digital display.
- Internal dimensions 810x561xh1556 mm.
- Included: 5 adjustable grids 795x400mm.
- Exterior and interior manufactured in lacquered steel.

Ⓞ **Vitrina T° positiva, ventilada, 760 litros, 2 puertas correderas, con caja iluminada**

- Caja iluminada (luz LED).
- Regulador electrónico, pantalla digital.
- Dimensiones internas 810x561xh1556 mm
- Equipamiento de serie: 5 rejillas ajustables 795x400mm.
- Construcción exterior e interior en chapa de acero lacada.



+2°+10°



## GP90-P

62,00 EUR

mm : 795x400xh

ⓘ **Griglia per vetrina DRINK-90S/R2**

Ⓝ **Grid for DRINK-90S/R2 display case**

Ⓞ **Rejilla para vitrina DRINK-90S/R2**

LIGHT BOX  
SLIDING DOORS



## DRINK-110S/R2

2 897,00 EUR

mm : 1110x825xh2025 kW : 0,82 230/1N 50Hz

ⓘ **Vetrina per bevande doppia porta scorrevole, 857 litri, con cassa illuminata**

- Con cassa illuminata.
- Dimensioni interne: 1000x645xh1530 mm.
- Capacità di carico: 1020 lattine (33 cl) o 560 bottiglie (50 cl).
- Fornito: 2x5 ripiani di 475x470 mm, rimovibili e regolabili in altezza.
- Realizzazione esterna ed interna in lamiera d'acciaio laccata.



Ⓝ **Drink display double sliding doors, 857 liters, with lightbox**

- With lightbox.
- Inside dimensions; 1000x645xh1530 mm.
- Load capacity: 1020 cans (33 cl) or 560 bottles (50 cl).
- Included: 2x5 shelves 475x470 mm, removable and adjustable in height.
- Exterior and interior manufactured in lacquered steel.

Ⓞ **Vitrina temperatura positiva, 857 litros, con caja iluminada**

- Con caja iluminada.
- Dimensiones internas: 1000x645xh1530 mm.
- Capacidad de carga: 1020 latas (33 cl) o 560 botellas (50 cl).
- Suministrados: 2x5 estantes de 475x470 mm, desmontables y ajustables en altura.
- Realización externa e interna en chapa de acero lacado.



+2°+10°



## GGG/T

84,00 EUR

mm : 983x544xh

ⓘ **Griglia plastificata per DRINK-110S...**

Ⓝ **Plasticized grid for DRINK-110S...**

Ⓞ **Rejilla plastificada para DRINK-110S...**

LIGHT BOX  
SLIDING DOORS



**TOP200/R6**

**701,00 EUR**

mm : 503x567xh850      kW : 0,17      230/1N 50Hz



- IT Frigo vetrina, 110 litri, temperatura positiva**
  - Realizzazione esterna laccata bianca, interiore in ABS modellato.
  - Consegnato con 3 griglie (405x370 mm), regolabili. Piedini regolabili.
  - Chiusura per guarnizione magnetica (a pressione), serratura a chiave di serie.

- EN Cooler, 110 liters, positive temperature**
  - Exterior manufactured in white powder painted steel, inner liner in ABS.
  - Delivered with 3 adjustable grids (405x370 mm). Adjustable feet.
  - Closure by magnetic joint (by pressure), door key lock as standard feature.

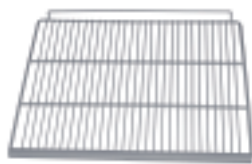
- ES Vitrina frigo, 110 litros, temperatura positiva**
  - Realización exterior lacado blanco, interior en ABS hecho en molde.
  - Entregado con 3 rejillas (405x370 mm), regulables. Patas regulables.
  - Cierre por junta magnética (a presión), cerradura de llaves de serie.



**Led Light**

0° +10°      40      0,32

**R600a**



1      0,01

**GT/200**

**10,00 EUR**

mm : 405x370xh

- IT Griglia plastificata per TOP200...**

- EN Plasticized shelf for TOP200...**

- ES Rejilla plastificada para TOP200...**



**BVL031/6P**

**1 017,00 EUR**

mm : 1014x635xh892      kW : 0,42      230/1N 50Hz



- IT Raffreddatore bottiglie a baule combi, 300 lit, coperchi pieni, scorrevoli**

- Dimensioni interne: 890x510xh715
- Doppia temperatura (refrigerazione/congelamento).
- Coperchio solido e scorrevole.
- Termometro digitale.
- Struttura esterna in lamiera d'acciaio laccata bianca.
- Struttura interna, alluminio gofrato.
- Telaio su ruote girevoli, di cui 2 con freni.

- EN Bottle cooler - trunk model combi, 300 liters, full cover, sliding**

- Internal dimensions: 890x510xh715
- Double temperature (refrigeration/freezing).
- Solid, sliding lid.
- Digital thermometer.
- External realization in lacquered steel sheet, white color.
- Internal realization, embossed aluminium.
- Frame on swivel wheels, 2 of them with brakes.

- ES Enfriador botellas baúl combi, 300 lit, tapas deslizantes llenas**

- Dimensiones interiores: 890x510xh715
- Doble temperatura (refrigeración/congelación).
- Tapa sólida y deslizante.
- Termómetro digital.
- Construcción exterior en chapa de acero lacada en blanco.
- Construcción interna, aluminio repujado.
- Bastidor sobre ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.



-23° +10°      70      0,78

**R600a**



**SWING  
DOORS**



**Led Light**

**R600a**

### Ⓜ Raffreddatore di bottiglie "Back Bar"

- Portas vetratas, doppi vetri, thermopane.
- Dispositivo per chiusura chiave.
- Illuminazione interna di tipo LED.
- 2 ripiani cromati per ogni porta rimovibile e regolabile in altezza.
- Gruppo compressore incorporato classe climatica 4 (30°C & 55% HR). Rumorosità 45 dB (A).
- Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico con auto-evaporazione della condensa.
- Realizzazione esterna in lamiera di acciaio laccato nero, interna in alluminio gofrato.
- Cilindri inferiori regolabili.

### Ⓔ Bottle coolers "Back Bar"

- Glazed doors, double glazing, Thermopane®.
- Closure by keys.
- Interior lighting type LED.
- 2 chromium-plated shelves, for each door, adjustable and removable height.
- Built-in compressor unit climatic class 4 (30°C & 55% HR). Sound level 45 db (A).
- Automatic defrosting, with auto-evaporation of the condens.
- Exterior realisation in lacquered steel, black color. - Interior realisation in embossed aluminum.
- Adjustable legs.

### Ⓔ Enfriador de botellas "Back Bar"

- Puertas de cristal, doble acristalamiento, thermopane.
- Dispositivo para la cerradura con llave.
- Iluminación interior de tipo LED.
- 2 estantes cromados para cada puerta, desmontable y ajustable en altura.
- Grupo compresor incorporado clase climática 4 (30°C & 55% HR). Nivel de ruido 45 dB (A).
- Evaporador ventilado. Descongelación automática con auto-evaporación de la condensación.
- Acabado exterior de chapa de acero lacado, color negro, acabado interior en aluminio gofrado.
- Patas regulables.



**SLIDING  
DOORS**



**Led Light**

**ELECTRONIC  
REGULATION**

**R290**



**Led Light**  
SWING DOOR

**R600a**

+2° +10° 53 0,4

**TAB1/D-R6**

**933,00 EUR**

mm : 600x520xh870 kW : 0,21 230/1N 50Hz

**IT Raffreddatore di bottiglie ventilato "Back Bar" 1 porta battente**

- Volume interiore 122 litri.
- Dimensioni interne: 508x355xh720 mm.
- In dotazione: 2 griglie 498x335 mm.
- Capacità di carico: 161 latine (33 cl.) ou 84 bottiglie (33 cl.).

**EN Ventilated bottle cooler, "Back Bar", 1 swingdoor**

- Inside volume: 122 liters.
- Inside dimensions: 508x355xh720 mm.
- Included: 2 grids 498x335 mm.
- Load capacity: 161 cans (33 cl.) or 84 bottles (33 cl.).

**ES Enfriador de botellas "Back Bar", 1puerta batiente**

- Volumen interior: 122 litros.
- Dimensiones interiores: 508x355xh720 mm.
- Suministrado con: 2 rejillas 498x335 mm.
- Capacidad de almacenaje: 161 latas (33 cl.) o 84 botellas (33 cl.).



**Led Light**  
SWING DOORS

**R600a**

+2° +10° 73 0,57

**TAB2/D-R6**

**1 163,00 EUR**

mm : 900x520xh870 kW : 0,23 230/1N 50Hz

**IT Raffreddatore di bottiglie, ventilato, "Back Bar", 2 porte battenti**

- Volume interno 191 litri.
- Dimensioni interne: 810x355xh720 mm.
- In dotazione: 4 griglie 395x300 mm.
- Capacità di carico: 276 latine (33 cl) o 143 bottiglie (33 cl).

**EN Ventilated bottle cooler, "Back Bar", 2 swingdoors**

- Inside volume: 191 liters.
- Inside dimensions: 810x355xh720 mm.
- Included: 4 grids 395x300 mm.
- Load capacity: 276 cans (33 cl) or 143 bottles (33 cl).

**ES Enfriador de botellas, ventilado, "Back Bar", 2 puertas batientes**

- Volumen interior: 191 litros.
- Dimensiones interiores: 810x355xh720 mm.
- Suministrado con: 6 rejillas 395x300 mm.
- Capacidad de almacenaje: 276 latas (33 cl) o 143 botellas (33 cl).



**Led Light**  
SWING DOORS

**R290**

+2° +10° 97 0,81

**TAB3/D-R2**

**1 642,00 EUR**

mm : 1355x520xh870 kW : 0,26 230/1N 50Hz

**IT Raffreddatore di bottiglie, ventilato, "Back Bar", 3 porte battenti**

- Volume interno 300 litri.
- Dimensioni interne: 1257x355xh720 mm.
- In dotazione: 6 griglie 395x300 mm.
- Capacità di carico: 380 latine (33 cl) o 218 bottiglie (33 cl).

**EN Ventilated bottle cooler, "Back Bar", 3 swing doors**

- Inside volume: 300 liters.
- Inside dimensions: 1257x355xh720 mm.
- Included: 6 grids 395x300 mm.
- Load capacity: 380 cans (33 cl) or 218 bottles (33 cl).

**ES Enfriador de botellas, ventilado, "Back Bar", 3 puertas batientes**

- Volumen interior: 300 litros.
- Dimensiones interiores: 1257x355xh720 mm.
- Suministrado con: 6 rejillas 395x300 mm.
- Capacidad de almacenaje: 380 latas (33 cl) o 218 botellas (33 cl).





## TABS2/D-R6

1 177,00 EUR

mm : 900x515xh870

kW : 0,23

230/1N 50Hz

Ⓜ Raffreddatore di bottiglie ventilato "Back Bar" 2 porta scorrevoli

- Volume interno 191 litri.
- Dimensioni interne: 805x345xh720 mm.
- In dotazione: 4 griglie 395x300 mm.
- Capacità di carico: 276 latine (33 cl) o 143 bottiglie (33 cl).

Ⓝ Ventilated bottle cooler, "Back Bar", 2 sliding doors

- Inside volume: 191 liters.
- Inside dimensions: 805x345xh720 mm.
- Included: 4 grids 395x300 mm.
- Load capacity: 276 cans (33 cl) or 143 bottles (33 cl).

Ⓢ Enfriador de botellas, ventilado, "Back Bar", 2 puertas corredizas

- Volumen interior: 191 litros.
- Dimensiones interiores: 805x345xh720 mm.
- Suministrado con: 4 rejillas 395x300 mm
- Capacidad de almacenaje: 276 latas (33 cl) o 143 botellas (33 cl).

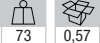


Led Light

SLIDING DOORS

+2° +10°

R600a



73 0,57



## TABS3/D-R2

1 757,00 EUR

mm : 1350x515xh870

kW : 0,26

230/1N 50Hz

Ⓜ Raffreddatore di bottiglie ventilato "Back Bar" 3 porta scorrevoli

- Volume interno 300 litri.
- Dimensioni interne: 1257x345xh720 mm.
- In dotazione. 6 griglie 395x 300 mm.
- Capacità di carico: 380 latine (33 cl) o 218 bottiglie (33 cl).

Ⓝ Ventilated bottle cooler, "Back Bar", 3 sliding doors

- Inside volume: 300 liters.
- Inside dimensions: 1257x345xh720 mm.
- Included: 6 grids 395x300 mm.
- Load capacity: 380 cans (33 cl) or 218 bottles (33 cl).

Ⓢ Enfriador de botellas, ventilado, "Back Bar", 3 puertas corredizas

- Volumen interior: 300 litros.
- Dimensiones interiores: 1257x345xh720 mm.
- Suministrado con: 6 rejillas 395x 300 mm.
- Capacidad de almacenaje: 380 latas (33 cl) o 218 botellas (33 cl).

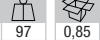


Led Light

SLIDING DOORS

+2° +10°

R290



97 0,85

## GTB1/D

15,00 EUR

mm : 495x350xh

- Ⓜ Griglia rilsanzate per TAB1/D...
- Ⓝ Rilsanzed grid for TAB1/D...
- Ⓢ Rejilla rilsanzada para TAB1/D...



## GTB3M/D

11,00 EUR

mm : 320x430xh

- Ⓜ Griglia centrale rilsanzate per TAB3/D... & TABS3/D...
- Ⓝ Rilsanzed central grid TAB3/D... & TABS3/D...
- Ⓢ Rejilla rilsanzada del medio para TAB3/D... & TABS3/D...



## GTB23/D

25,00 EUR

mm : 320x395xh

- Ⓜ Griglia rilsan TAB2/D..., TABS2/D..., TAB3/D..., TABS3/D...
- Ⓝ Grid rilsan TAB2/D..., TABS2/D..., TAB3/D..., TABS3/D...
- Ⓢ Rejilla rilsan TAB2/D..., TABS2/D..., TAB3/D..., TABS3/D...



## TQG/T

16,00 EUR

- Ⓜ Kit di 4 clips per griglia complementare TAB... & TABS...
- Ⓝ Kit of 4 clips for complementary grid TAB... & TABS...
- Ⓢ Kit de 4 tacos para rejilla complementaria TAB... & TABS...



# Marketing **Strategy**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.

**SINCE 1985**



**BLACK  
SKINPLATE**



**R290**

## PLUS

Conservare grandi quantità di bottiglie o lattine (3 file di bottiglie da 33 cl per porta) e mantenerle fresche con i refrigeratori per bottiglie della linea BOTTLES (Made in Europe). Refrigerante ecologico R290 ad alte prestazioni, silenzioso ed ecologico, componenti a basso consumo energetico, controller elettronico, ecc. Le operazioni di manutenzione e assistenza sono facilitate dal gruppo estraibile disposto su guide. Numerose possibilità di kit, 2 cassetti o 3 cassetti ..... layout a scelta!!

Store large quantities of bottles or cans (3 rows of 33 cl bottles per door) and keep them really cold using BOTTLES Line bottle coolers (made in Europe). Efficient, silent and eco-responsible, environmentally friendly R290 refrigerant, components with low energy consumption, electronic regulator, etc. After-sales service and maintenance operations are facilitated by the removable unit on sliders. Numerous kit options, e.g. 2 or 3 drawers, etc., so you can customise the setup however you want.

Se pueden almacenar grandes cantidades de botellas o latas (3 filas de botellas de 33 cl por puerta) y mantenerlas frescas con los enfriadores de botellas BOTTLES Line (Made in Europe). Eficiente, silencioso y "eco-responsible" refrigerante R290, componentes de bajo consumo de energía, controlador electrónico, etc ... El mantenimiento y servicio post-venta son facilitados por el grupo extraíble dispuesto sobre correderas. Numerosas posibilidades de kit, 2 cajones o 3 cajones ..... diseño a elección!!

### IT Raffreddatori di bottiglie

- Realizzazione esterna in Skinplate (colore nero).
- Porte larghe 510 mm, passaggio utile 470xh737 mm. Interno in Skinplate (colore bianco), garanzia alimentare (7 anni di garanzia).
- Controllore elettronico con display digitale.
- Evaporatore ventilato posto tra 2 porte, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa.
- Unità refrigerante disposta su guide "estraibili" per un facile accesso al servizio post-vendita.
- Porte con chiusura a tenuta magnetica (a tenuta di pressione), maniglia ergonomica, cerniere con arresto a 100° e chiusura porta con ritorno automatico.
- Altezza senza piedi 820 mm.
- 4 piedini regolabili (70 mm).

### EN Bottle coolers

- Exterior construction in Skinplate (black colour).
- Doors 510 mm wide, useful passage 470xh737 mm. Interior in Skinplate (white color), food guarantee (7 years guarantee).
- Electronic controller with digital display.
- Ventilated evaporator placed between 2 doors, automatic defrosting, self evaporation of condensate.
- Refrigeration unit arranged on "removable" slides for easy access to the after-sales service.
- Doors with magnetic seal closure (pressure seal), ergonomic handle, hinges with 100° stop and door closure with automatic return.
- Height without feet 820 mm.
- 4 Adjustable feet (70 mm).

### ES Enfriadores de botellas

- Realización exterior en Skinplate (color negro).
- Puertas de 510 mm de ancho, paso útil 470xh737 mm. Interior en Skinplate (color blanco), garantía alimentaria (7 años de garantía).
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Evaporador ventilado situado entre 2 puertas, descongelación automática, auto-evaporación del condensado.
- Grupo frigorífico dispuesto sobre correderas "extraíbles" para facilitar el acceso al servicio postventa.
- Puertas con cierre magnético (cierre a presión), manilla ergonómica, bisagras con tope de 100° y cierre de puerta con retorno automático.
- Altura sin pies 820 mm.
- 4 Patas ajustables (70 mm).

**INCLUDED**



**TAILOR  
MADE  
SOLUTION**

**C**



**R290**

+1° +8°



**TAVT/2-R2**

**2 070,00 EUR**

mm : 1455x565xh890/905

kW : 0,34

230/1N 50Hz

### IT Raffreddatore di bottiglie 2 porte, 375 litri

- Dimensioni interne 1120x430x737 mm
- 2 griglie in Rilsan (450x430 mm) per porta, 3 aggiustamento interno.
- Capacità di carico in bottiglie da 33cl = 294, in lattine 33 cl = 420, 50 cl = 252

### EN Bottle cooler 2 doors, 375 liters

- Internal dimensions 1120x430x737 mm
- 2 rilsanized grids (450x430 mm) per door, 3 interior storage.
- Load capacity in bottles 33cl = 294, in cans 33 cl = 420, 50 cl = 252

### ES Enfriador de botellas 2 puertas, 375 litros

- Dimensiones internas 1120x430x737 mm.
- 2 rejillas rilsanizadas (450x430 mm) por puerta, 3 almacenamiento interior.
- Capacidad de carga en botellas 33cl = 294, en latas 33 cl = 420, 50 cl = 252



+1° +8°



**TAVT/2G-R2**

**2 295,00 EUR**

mm : 1455x565xh890/905

kW : 0,35

230/1N 50Hz

### IT Raffreddatore di bottiglie 2 porte di vetro, 375 litri

### EN Bottle cooler 2 glass doors, 375 liters

### ES Enfriador de botellas 2 puertas de vidrio, 375 litros



C



R290

+1° +8°



146 1,23

TAVT/3-R2

2 580,00 EUR

mm : 2065x565xh890/905 kW : 0,39 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie 3 porte, 579 litri
  - Dimensioni interne 1730x430x737 mm.
  - 2 griglie in Rilsan (450x430 mm) per porta, 3 aggiustamento interno.
  - Capacità di carico in bottiglie da 33cl = 441, in lattine 33 cl = 630, 50 cl = 378

- Ⓝ Bottle cooler 3 doors, 579 liters
  - Internal dimensions 1730x430x737 mm.
  - 2 rilsanized grids (450x430 mm) per door, 3 interior storage.
  - Load capacity in bottles 33cl = 441, in cans 33 cl = 630, 50 cl = 378

- Ⓢ Enfriador de botellas 3 puertas, 579 litros
  - Dimensiones internas 1730x430x737 mm.
  - 2 rejillas rilsanzadas (450x430 mm) por puerta, 3 almacenamiento interior.
  - Capacidad de carga en botellas 33cl = 441, en latas 33 cl = 630, 50 cl = 378



Led Light



+1° +8°



160 1,23

TAVT/3G-R2

2 925,00 EUR

mm : 2065x565xh890/905 kW : 0,39 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie 3 porte di vetro, 579 litri

- Ⓝ Bottle cooler 3 glass doors, 579 liters

- Ⓢ Enfriador de botellas 3 puertas de vidrio, 579 litros

C



R290

+1° +8°



160 1,39

TAVT/4-R2

3 256,00 EUR

mm : 2675x565xh890/905 kW : 0,42 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie 4 porte, 783 litri
  - Dimensioni interne 2340x430x737 mm.
  - 2 griglie in Rilsan (450x430 mm) per porta, 3 aggiustamento interno.
  - Capacità in bottiglie da 33cl = 588, in lattine 33 cl = 840, 50 cl = 504

- Ⓝ Back Bar Cooler 4 doors, 783 liters
  - Internal dimensions 2340x430x737 mm
  - 2 rilsanized grids (450x430 mm) per door, 3 interior storage.
  - Load capacity in bottles 33 cl = 588, in cans 33 cl = 840, 50 cl = 504

- Ⓢ Enfriador de botellas 4 puertas, 783 litros
  - Dimensiones internas 2340x430x737 mm.
  - 2 rejillas rilsanzadas (450x430 mm) por puerta, 3 almacenamiento interior.
  - Capacidad en botellas 33cl = 588, en latas 33 cl = 840, 50 cl = 504



Led Light



+1° +8°



209 1,59

TAVT/4G-R2

3 796,00 EUR

mm : 2675x565xh890/905 kW : 0,43 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie 4 porte di vetro, 783 litri

- Ⓝ Back Bar Cooler 4 glass doors, 783 liters

- Ⓢ Enfriador de botellas 4 puertas de vidrio, 783 litros



T1/2-T

667,00 EUR

- Ⓜ Kit blocco cassette (1/2 + 1/2, x TAV...
- Ⓝ Drawers kit (1/2 + 1/2) x TAV...
- Ⓢ Kit de cajones (1/2 + 1/2) x TAV...
- NB : charging height 300 mm



GTD/T-V

32,00 EUR

- Ⓜ Griglia rilsanzata per TAVT... TAVX...
- Ⓝ Rilsanized shelf for TAVT... TAVX...
- Ⓢ Rejilla rilsanzada para TAVT... TAVX...
- NB : supplementary



T1/3-T

804,00 EUR

- Ⓜ Kit blocco cassette (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
- Ⓝ Drawers kit (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
- Ⓢ Kit de cajones (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
- NB : charging height 160 mm



GTD/SP

19,00 EUR

- Ⓜ Griglia di connessione centrale TAVT... TAVX...
- Ⓝ Central connection grids TAVT... TAVX...
- Ⓢ Rejilla de conexión central TAVT... TAVX...
- NB : supplementary



T2/3-T

626,00 EUR

- Ⓜ Kit blocco cassette (1/3 + 2/3) x TAV...
- Ⓝ Drawers kit (1/3 + 2/3) x TAV...
- Ⓢ Kit de cajones (1/3 + 2/3) x TAV...
- NB : charging height 160-460 mm



CDS/K4

3,00 EUR

- Ⓜ Clip (Kit 4 pezzi) supporto griglie TAVT .... TAVX ...
- Ⓝ Clips (Kit 4 pieces) support grids TAVT .... TAVX ...
- Ⓢ Clips (Kit 4 piezas) cuadrículas de soporte TAVT .... TAVX ...
- NB : supplementary


**STAINLESS  
STEEL**

**R290**
**PLUS**

☞ Conservare grandi quantità di bottiglie o lattine (3 file di bottiglie da 33cl per porta) e mantenerle fresche con i refrigeratori per bottiglie della linea BOTTLES (Made in Europe). Refrigerante ecologico R290 ad alte prestazioni, silenzioso ed ecologico, componenti a basso consumo energetico, controller elettronico, ecc. Le operazioni di manutenzione e assistenza sono facilitate dal gruppo estraibile disposto su guide. Numerose possibilità di kit, 2 cassetti o 3 cassetti ..... layout a scelta!!

☞ Store large quantities of bottles or cans (3 rows of 33 cl bottles per door) and keep them really cold using BOTTLES Line bottle coolers (made in Europe). Efficient, silent and eco-responsible, environmentally friendly R290 refrigerant, components with low energy consumption, electronic regulator, etc. After-sales service and maintenance operations are facilitated by the removable unit on sliders. Numerous kit options, e.g. 2 or 3 drawers, etc., so you can customise the setup however you want.

☞ Se pueden almacenar grandes cantidades de botellas o latas (3 filas de botellas de 33 cl por puerta) y mantenerlas frescas con los enfriadores de botellas BOTTLES Line (Made in Europe). Eficiente, silencioso y "eco-responsible" refrigerante R290, componentes de bajo consumo de energía, controlador electrónico, etc ... El mantenimiento y servicio post-venta son facilitados por el grupo extraíble dispuesto sobre correderas. Numerosas posibilidades de kit, 2 cajones o 3 cajones ..... diseño a elección!!

**☞ Raffreddatori di bottiglie**

- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430 all'interno di acciaio inossidabile AISI 304.
- Porte 510 mm di larghezza, passaggio utile 470xh737 mm. Illuminazione a LED, su ogni porta.
- Regolatore elettronico con display digitale.
- Evaporatore ventilato posto tra 2 porte, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa.
- Gruppo di climatizzazione disposto su guide "estraibili" che facilitano l'accesso al servizio post-vendita.
- Porte con chiusura a tenuta magnetica (pressione), impugnatura ergonomica, cerniere con fermo a 100 ° e chiusura della porta con ritorno automatico.
- Altezza senza piedi 820 mm
- 4 piedini regolabili (70 mm).

**☞ Bottle coolers**

- Outside cabinet made in stainless steel AISI 430 inner liner in stainless steel AISI 304.
- Doors 510 mm wide, useful passage 470xh737 mm. LED lighting, on each door.
- Electronic controller with digital display.
- Ventilated evaporator placed between 2 doors, automatic defrosting, auto-evaporation of condensate.
- Cooling unit arranged on "extractable" slides for giving easy access to the after-sales service.
- Doors with magnetic seal closure (pressure), ergonomic handle, hinges with closure at 100° and door closure with automatic return.
- Height without feet 820 mm
- 4 Adjustable feet (70 mm).

**☞ Enfriadores de botellas**

- Realización externa en acero inoxidable AISI 430 en acero inoxidable AISI 304.
- Puertas de 510 mm de ancho, paso útil 470xh737 mm. Iluminación LED, en cada puerta.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Evaporador ventilado colocado entre 2 puertas, descongelamiento automático, auto-evaporación del condensado.
- Unidad de refrigeración dispuesta sobre correderas "extraíbles" para facilitar el acceso de la asistencia post venta.
- Puertas con cierre magnético (a presión), mango ergonómico, bisagras con tope de 100° y cierre de puerta con retorno automático.
- Altura sin pies 820 mm
- 4 Patas ajustables (70 mm).

**INCLUDED**

**TAILOR  
MADE  
SOLUTION**
**C**

**R290**
**+1° +8°**

**TAVX/2-R2**
**2 144,00 EUR**

mm : 1455x565xh890/905      kW : 0,34      230/1N 50Hz

**☞ Raffreddatore di bottiglie, acciaio inossidabile, 2 porte, 375 litri**

- Dimensioni interne 1120x430x737 mm.
- 2 griglie in Rilsan (450x430 mm) per porta, 3 aggiustamento interno.
- Capacità di carico in bottiglie da 33cl = 294, in lattine 33cl = 420, 50 cl = 252

**☞ Bottle cooler, stainless steel, 2 doors, 375 liters**

- Internal dimensions 1120x430x737 mm
- 2 rilsanized grids (450x430 mm) per door, 3 interior storage.
- Load capacity in bottles 33cl = 294, in cans 33 cl = 420, 50 cl = 252

**☞ Enfriador de botellas, acero inoxidable, 2 puertas, 375 litros**

- Dimensiones internas 1120x430x737 mm
- 2 rejillas rilsanizadas (450x430 mm) por puerta, 3 almacenamiento interior.
- Capacidad de carga en botellas 33cl = 294, en latas 33 cl = 420, 50 cl = 252


**TAVX/2G-R2**
**2 364,00 EUR**

mm : 1455x565xh890/905      kW : 0,35      230/1N 50Hz

**☞ Raffreddatore di bottiglie, acciaio inossidabile, 2 porte di vetro, 375 litri**
**☞ Bottle cooler, stainless steel, 2 glass doors, 375 liters**
**☞ Enfriador de botellas, acero inoxidable, 2 puertas de vidrio, 375 litros**

**+1° +8°**


C



TAVX/3-R2

2 658,00 EUR

mm : 2065x565xh890/905 kW : 0,39 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie, acciaio inossidabile, 3 porte, 579 litri
  - Dimensioni interne 1730x430x737 mm.
  - 2 griglie in Rilsan (450x430 mm) per porta, 3 aggiustamento interno.
  - Capacità bottiglie da 33cl = 441, in lattine 33cl = 630, 50 cl = 378

- Ⓝ Bottle cooler, stainless steel, 3 doors, 579 liters
  - Internal dimensions 1730x430x737 mm.
  - 2 rilsanized grids (450x430 mm) per door, 3 interior storage.
  - Load capacity in bottles 33cl = 441, in cans 33 cl = 630, 50 cl = 378

- Ⓢ Enfriador de botellas, acero inoxidable, 3 puertas, 579 litros
  - Dimensiones internas 1730x430x737 mm.
  - 2 rejillas rilsanizadas (450x430 mm) por puerta, 3 almacenamiento interior.
  - Capacidad botellas 33cl = 441, en latas 33cl = 630, 50 cl = 378



R290

+1° +8°



TAVX/3G-R2

2 995,00 EUR

mm : 2065x565xh890/905 kW : 0,39 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie, acciaio inossidabile, 3 porte di vetro, 579 litri

- Ⓝ Bottle cooler, stainless steel, 3 glass doors, 579 liters

- Ⓢ Enfriador de botellas, acero inoxidable, 3 puertas de vidrio, 579 litros

+1° +8°



C



TAVX/4-R2

3 377,00 EUR

mm : 2675x565xh890/905 kW : 0,42 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie, acciaio inossidabile, 4 porte, 783 litri
  - Dimensioni interne 2340x430x737 mm.
  - 2 griglie in Rilsan (450x430 mm) per porta, 3 aggiustamento interno.
  - Capacità in bottiglie da 33cl = 588, in lattine 33cl = 840, 50 cl = 504

- Ⓝ Back Bar Cooler, stainless steel, 4 doors, 783 liters
  - Internal dimensions 2340x430x737 mm
  - 2 rilsanized grids (450x430 mm) per door, 3 interior storage.
  - Load capacity in bottles 33 cl = 588, in cans 33 cl = 840, 50 cl = 504

- Ⓢ Enfriador de botellas, acero inoxidable, 4 puertas, 783 litros
  - Dimensiones internas 2340x430x737 mm.
  - 2 rejillas rilsanizadas (450x430 mm) por puerta, 3 almacenamiento interior.
  - Capacidad en botellas 33cl = 588, en latas 33cl = 840, 50 cl = 504



R290

+1° +8°



TAVX/4G-R2

3 862,00 EUR

mm : 2675x565xh890/905 kW : 0,43 230/1N 50Hz

- Ⓜ Raffreddatore di bottiglie, acciaio inossidabile, 4 porte di vetro, 783 litri

- Ⓝ Back Bar Cooler, stainless steel, 4 glass doors, 783 liters

- Ⓢ Enfriador de botellas, acero inoxidable, 4 puertas de vidrio, 783 litros

+1° +8°



T1/2-X

722,00 EUR

mm : 570x570xh570

- Ⓜ Kit blocco cassette, acciaio inossidabile, (1/2 + 1/2) x TAV
  - Ⓝ Drawers kit, stainless steel, (1/2 + 1/2) x TAV
  - Ⓢ Kit de cajones, acero inoxidable, (1/2 + 1/2) x TAV
- NB : charging height 300 mm



GTD/T-V

32,00 EUR

mm : 450x430xh

- Ⓜ Griglia rilsanizzata per TAVT... TAVX...
  - Ⓝ Rilsanized shelf for TAVT... TAVX...
  - Ⓢ Rejilla rilsanizada para TAVT... TAVX...
- NB : supplementary



T1/3-X

885,00 EUR

mm : 570x570xh570

- Ⓜ Kit blocco cassette, acciaio inossidabile, (1/3+1/3+1/3) x TAV
- Ⓝ Drawers kit, stainless steel, (1/3+1/3+1/3) x TAV
- Ⓢ Kit de cajones, acero inoxidable, (1/3+1/3+1/3) x TAV



GTD/SP

19,00 EUR

mm : 210x390xh

- Ⓜ Griglia di connessione centrale TAVT... TAVX...
  - Ⓝ Central connection grids TAVT... TAVX...
  - Ⓢ Rejilla de conexión central TAVT... TAVX...
- NB : supplementary



T2/3-X

681,00 EUR

mm : 570x570xh570

- Ⓜ Kit blocco cassette, acciaio inossidabile, (1/3+2/3) x TAV...
  - Ⓝ Drawers kit, stainless steel, (1/3+2/3) x TAV...
  - Ⓢ Kit de cajones, acero inoxidable, (1/3+2/3) x TAV...
- NB : charging height 160-460 mm



CDS/K4

3,00 EUR

- Ⓜ Clip (Kit 4 pezzi) supporto griglie TAVT .... TAVX ...
  - Ⓝ Clips (Kit 4 pieces) support grids TAVT .... TAVX ...
  - Ⓢ Clips (Kit 4 piezas) cuadrículas de soporte TAVT .... TAVX ...
- NB : supplementary



+2° +12° 15 0,13

## C320S/T

396,00 EUR

mm : 402x406x500 kW : 0,07 230/1N 50-60Hz

**IT Minibar porta piena, 32 litri.**

- Dimensioni interne: 316x215xh400 mm.
- Porta, reversibile, chiusura guarnizione magnetica.
- Refrigerazione per assorbimento di fluido (ammoniaca).
- Realizzazione esterna in lamiera di acciaio laccato nero, interna, ABS.
- Versione da incasso (kit cernieri in opzione).

**EN Minibar solid door, 32 litres**

- Inside dimensions: 316x215xh400 mm.
- Door, reversible, closing by magnetic seal.
- Refrigeration by fluid absorption (ammoniac system).
- Exterior design in black lacquered sheet steel. Interior design in ABS.
- Slot-in model (hinges kit optional).

**ES Mini-bar puerta llena, 32 litros**

- Dimensiones internas: 316x215xh400 mm.
- Puerta, cierre sellado reversible, magnético.
- Refrigeración por absorción de líquidos (amoníaco).
- Realización exterior en chapa de acero laccado, negro, interior en ABS.
- Versión encastrada (opcional Kit de bisagras).



+2° +12° 18 0,14

## C420S/T

414,00 EUR

mm : 402x450x560 kW : 0,07 230/1N 50-60Hz

**IT Minibar porta piena, 42 litri**

- Dimensioni interiori: 316x245xh459 mm.
- Porta, reversibile, chiusura per guarnizione magnetica.
- Refrigerazione per assorbimento di fluido (ammoniaca).
- Realizzazione esterna in lamiera di acciaio laccato nero, interna, ABS.
- Versione incastrabile (kit cerniere in opzione).

**EN Minibar full door, 42 litres**

- Inside dimensions: 316x245xh459 mm.
- Door, reversible, closing by magnetic seal.
- Refrigeration by fluid absorption (ammoniac system).
- Exterior design in black lacquered sheet steel, interior design in ABS.
- Slot-in model (hinges kit optional).

**ES Mini-bar puerta llena, 42 litros**

- Dimensiones internas: 316x245xh459 mm.
- Puerta, cierre sellado reversible, magnético.
- Refrigeración por absorción de líquidos (amoníaco).
- Realización exterior en chapa de acero laccado, negro. Interior, ABS.
- Versión encastrada (opcional Kit de bisagras)



+2° +12° 23 0,16

## C520S/T

439,00 EUR

mm : 402x450x670 kW : 0,09 230/1N 50-60Hz

**IT Minibar porta piena, 52 litri**

- Dimensioni interne: 316x245xh569 mm.
- Porta, reversibile, chiusura per guarnizione magnetica.
- Refrigerazione per assorbimento di fluido (ammoniaca).
- Realizzazione esterna in lamiera di acciaio laccato nero, interna, ABS.
- Versione incastrabile (kit cerniere in opzione).

**EN Minibar solid door, 52 litres**

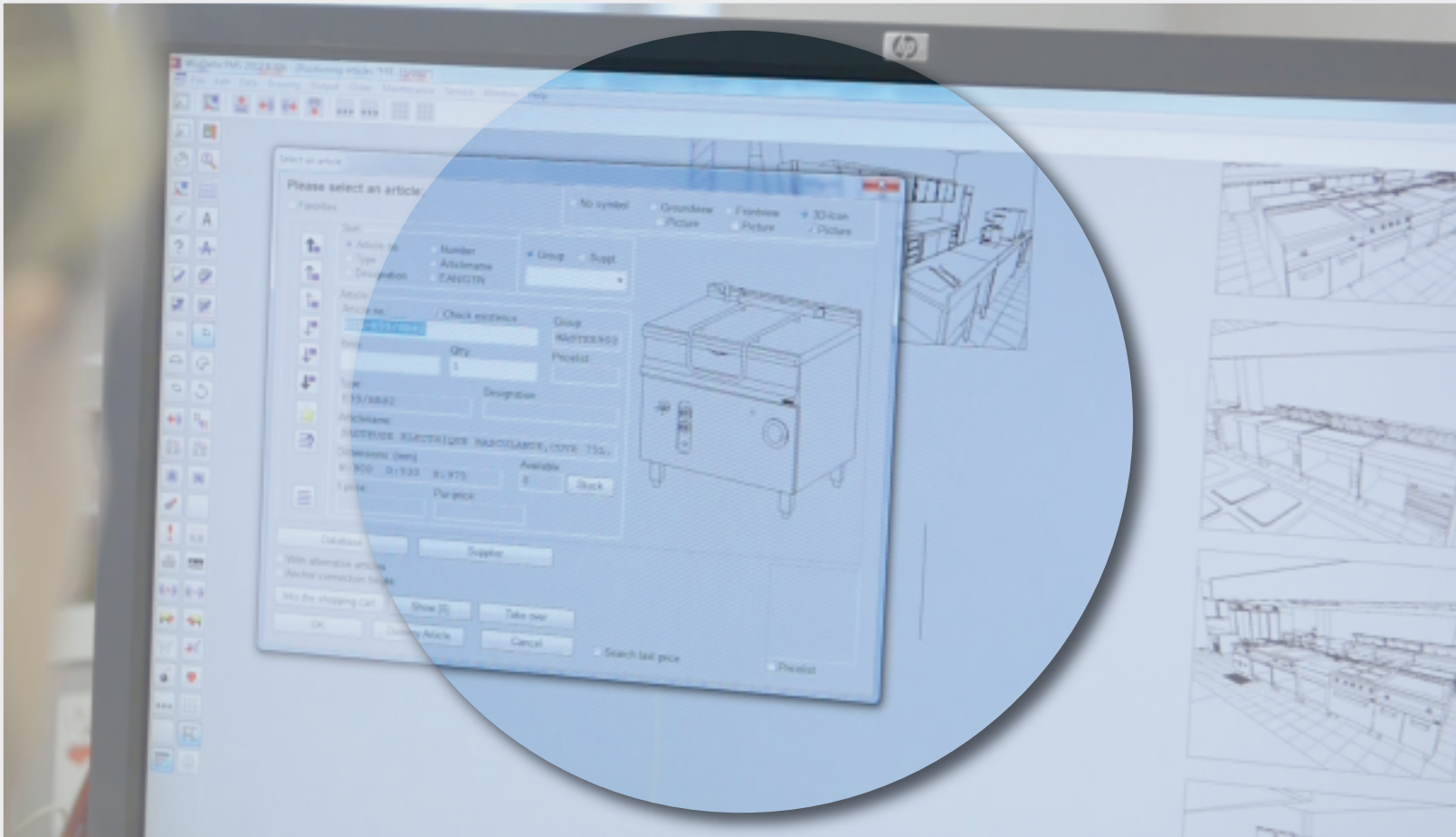
- Inside dimensions: 316x245xh569 mm.
- Door, reversible, closing by magnetic seal.
- Refrigeration by fluid absorption (ammoniac system).
- Exterior design in black lacquered sheet steel, interior design in ABS.
- Slot-in model (hinges kit optional).

**ES Mini-bar puerta llena, 52 litros**

- Dimensiones interiores: 316x245xh569 mm.
- Puerta, reversible, por el sello de cierre magnético.
- Refrigeración por absorción de líquidos (sistema de amoníaco).
- Realización exterior en chapa de acero laccado, negro. Interior, ABS.
- Versión encastrada (opcional Kit de bisagras).



# Listening **Creativity**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.

SINCE 1985



30 L

# PLUS

Ⓣ Dell'acqua molto fresca e pura a volontà negli uffici, laboratori, mense, ospedali, scuole, stadi, lunapark. Queste fontane offrono continuamente dell'acqua +8/+10°C.

Ⓝ Unlimited fresh and pure water... in offices, workshops, canteens, hospitals, schools, stadiums, amusement parks, these fountains provide continuous water +8 / +10 ° C.

Ⓢ De agua helada y pura a voluntad ... en las oficinas, talleres, comedores, hospitales, escuelas, estadios, parques de diversiones, estos enfriadores de agua proporcionan agua continua +8 / +10°C.

**REMOVABLE TRAY**



**PEDAL**



35 L



34 0,17



38 0,19

## CR-18P/30-R2

1 072,00 EUR

mm : 300x340xh1010

kW : 0,28

230/1N 50-60Hz

### Ⓣ Fontana refrigerata, inox, 30 litri/ora

- Erogazione di 30 litri/ora.
- Rubinetto a collo di cigno per riempire i bicchieri, tiro istantaneo.
- Evaporatore in rame conforme alle norme (evitando ogni sviluppo batteriologico).
- Sistema ad rilascio diretto (norme francesi).
- Dotato di filtro a tripla azione (sedimenti, calcare, cloro).
- Isolamento in poliuretano senza CFC.
- Predisposto per connessione alla rete di acqua fredda, così come ad uno scarico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.



### Ⓝ Refrigerated fountain, stainless steel, 30 liters/hour

- Flow of 30 liters/hour.
- Tap with gooseneck to fill in the glasses, immediate pulling.
- Copper evaporator following the norms (avoiding any bacteriological development).
- Direct expansion system (French norms).
- Equipped with a triple action filter (sediment, limestone, chlorine).
- CFC-free polyurethane insulation
- Predisposed for connection at the cold water system and a discharge.
- Realization in stainless steel.

### Ⓢ Fuente refrigerada, inox, 30 litros/hora

- Suministro de 30 lit./hora
- Grifo cuello de cisne para servir en los vasos, edición instantánea.
- Evaporador de cobre conforme a las normas (evitando todo desarrollo bacteriológico).
- Sistema de expansión directa (normas francesas).
- Equipado con un filtro de triple acción (sedimento, caliza, cloro).
- Aislamiento en poliuretano sin CFC.
- Predisuesto para conexión a la red de agua fría, así como a la descarga.
- Realización de acero inoxidable.

## CR-18S/35-P

1 283,00 EUR

mm : 400x385xh1245

kW : 0,28

230/1N 50Hz

### Ⓣ Fontana a pedale, acciaio inox, 35 Lit/h.

- Erogazione di 35 litri/ora. - Rubinetto a collo di cigno per riempire i bicchieri, tiro istantaneo. - Uscita dell'acqua controllata da un pedale in acciaio inossidabile.
- Vassoio di sollevamento, vasca rimovibile per una migliore pulizia.
- Evaporatore in rame conforme alle norme (evitando ogni sviluppo batteriologico).
- Sistema ad rilascio diretto (norme francesi). - Dotato di filtro a tripla azione (sedimenti, calcare, cloro). - Isolamento in poliuretano senza CFC. - Predisposto per connessione alla rete di acqua fredda, così come ad uno scarico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.



### Ⓝ Pedal fountain, stainless steel, 35 Lit/h

- Flow from 35 liters/hours.
- Tap with gooseneck to fill in the glasses, immediate pulling.
- Water outlet controlled by a stainless steel pedal.
- Lifting tray, removable bowl for better cleaning.
- Copper evaporator following the norms (avoiding any bacteriological development).
- Direct expansion system (French norms).
- Equipped with a triple action filter (sediment, limestone, chlorine).
- CFC-free polyurethane insulation
- Predisposed for connection at the cold water system and a discharge.
- Realization in stainless steel.

### Ⓢ Fuente de pedal, acero inoxidable, 35 Lit/h.

- Flujo de 35 litros/hora.
- Grifo cuello de cisne para servir en los vasos, edición instantánea.
- Salida de agua controlada por un pedal de acero inoxidable.
- Bandeja elevadora, cuenco extraíble para una mejor limpieza.
- Evaporador de cobre conforme a las normas (evitando todo desarrollo bacteriológico).
- Sistema de expansión directa (normas francesas).
- Equipado con un filtro de triple acción (sedimento, caliza, cloro).
- Aislamiento en poliuretano sin CFC.
- Predisuesto para conexión a la red de agua fría, así como a la descarga.
- Realización de acero inoxidable.



REMOVABLE TRAY



PEDAL



80 L



**BFX-1R/08-P**

**2 384,00 EUR**

mm : 400x385xh1400 kW : 0,75 230/1N 50-60Hz

**Refrigeratore d'acqua a pedale, acciaio inossidabile, 80 Lit o**

- Portata di 80 litri/ora.
- Vassoio di sollevamento, vasca rimovibile per una migliore pulizia.
- Ideale per caraffe.
- Uscita dell'acqua controllata da un pedale in acciaio inossidabile.
- Illuminazione a LED.
- Dotato di filtro a tripla azione (sedimenti, calcare, cloro).
- Isolamento in poliuretano senza CFC.
- Dispositivo predisposto per il collegamento alla rete dell'acqua fredda e allo scarico.
- Realizzato in acciaio inox.

**Pedal water cooler, stainless steel, 80 L/h**

- Flow of 80 liters/hour.
- Lifting tray, removable bowl for better cleaning.
- Ideal for carafes.
- Water outlet controlled by a stainless steel pedal.
- LED lighting.
- Equipped with a triple action filter (sediment, limestone, chlorine).
- Polyurethane insulation without CFC.
- Device predisposed for connection to the cold water network as well as to a discharge.
- Made in stainless steel.

**Enfriador de agua a pedal, acero inoxidable, 80 Lit / h**

- Suministro de 80 litros/hora.
- Bandeja elevadora, cuenco extraíble para una mejor limpieza.
- Ideal para garrafas.
- Salida de agua controlada por un pedal de acero inoxidable.
- Iluminación LED.
- Equipado con un filtro de triple acción (sedimento, caliza, cloro).
- Aislamiento de poliuretano sin CFC.
- Dispositivo predisposto para la conexión a la red de agua fría, así como a una descarga.
- Fabricado en acero inoxidable.



REMOVABLE TRAY



PEDAL



150 L



**BFX-1R/15-P**

**2 718,00 EUR**

mm : 400x385xh1400 kW : 0,75 230/1N 50-60Hz

**Refrigeratore d'acqua a pedale, acciaio inossidabile, 150 Lit o,**

- Portata di 150 litri/ora.
- Vassoio di sollevamento, vasca rimovibile per una migliore pulizia.
- Ideale per caraffe.
- Uscita dell'acqua controllata da un pedale in acciaio inossidabile.
- Illuminazione a LED.
- Dotato di filtro a tripla azione (sedimenti, calcare, cloro).
- Isolamento in poliuretano senza CFC.
- Dispositivo predisposto per il collegamento alla rete dell'acqua fredda e allo scarico.
- Realizzato in acciaio inox.

**Pedal water cooler, stainless steel, 150L/h**

- Flow of 150 liters/hour.
- Lifting tray, removable bowl for better cleaning.
- Ideal for carafes.
- Water outlet controlled by a stainless steel pedal.
- LED lighting.
- Equipped with a triple action filter (sediment, limestone, chlorine).
- Polyurethane insulation without CFC.
- Device predisposed for connection to the cold water network as well as to a discharge.
- Made in stainless steel.

**Enfriador de agua a pedal, acero inoxidable, 150 Lit / h**

- Suministro de 150 litros/hora.
- Bandeja elevadora, cuenco extraíble para una mejor limpieza.
- Ideal para garrafas.
- Salida de agua controlada por un pedal de acero inoxidable.
- Iluminación LED.
- Equipado con un filtro de triple acción (sedimento, caliza, cloro).
- Aislamiento de poliuretano sin CFC.
- Dispositivo predisposto para la conexión a la red de agua fría, así como a una descarga.
- Fabricado en acero inoxidable.





R290

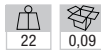
+2°+8°

## PLUS

Ⓣ Non c'è niente di meglio che una bibita fresca e dissetante durante i momenti di relax, grazie ai nostri distributori refrigerati Diamond adesso potete proporre gazzose, succhi di frutta, tè o caffè freddi... serviti in simultanea e con semplicità, ma soprattutto a buona temperatura!

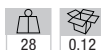
Ⓢ Nothing is better than a cool and refreshing drink during laid back time, thanks to our refrigerated drink dispensers Diamond you can now offer lemonades, juices, cold tea or coffee... simultaneously and simply served, but most of all at good temperature!

Ⓢ ; Qué de mejor que una bebida fresca y apagante durante los momentos de descanso, gracia a nuestros distribuidores refrigerados Diamond usted puede proponer en lo sucesivo gaseosas, zumo de frutas, té o café frío, servidas simultáneamente en toda sencillez, pero sobre todo para la buena temperatura!



R290

+2°+8°



### LUKE-2M/R2

1 144,00 EUR

mm : 300x300xh690

kW : 0,15

230/1N 50Hz

#### Ⓣ Distributore di bibite, 2x 9 litri

- Sistema a palette girevole (evitando così i problemi di schiuma).
- Struttura in acciaio inox AISI 304, vasche in policarbonato.
- Interamente smontabile per una manutenzione quotidiana.
- Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304.



#### Ⓢ Drink dispenser, 2x 9 liters

- Turning palet system (avoiding mousse problems).
- Structure in stainless steel AISI 304, polycarbonate basins.
- Can be entirely dismantled for daily maintenance.
- Refrigeration evaporator in stainless steel AISI 304.

#### Ⓢ Dispensador de bebida, 2x 9 litros

- Sistema a paleticas giratorias (impidiendo así los problemas de espuma).
- Estructura en acero inox AISI 304, vaso en policarbonato.
- Enteramente desmontable para una limpieza diaria.
- Evaporador refrigerado en acero inox AISI 304.

### LUKE-3M/R2

1 474,00 EUR

mm : 450x300xh690

kW : 0,25

230/1N 50Hz

#### Ⓣ Distributore di bibite, 3x 9 litri

- Sistema a palette girevole (evita così i problemi di schiuma).
- Struttura in acciaio inox AISI 304, vasche in policarbonato.
- Interamente smontabile per una manutenzione quotidiana.
- Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304.



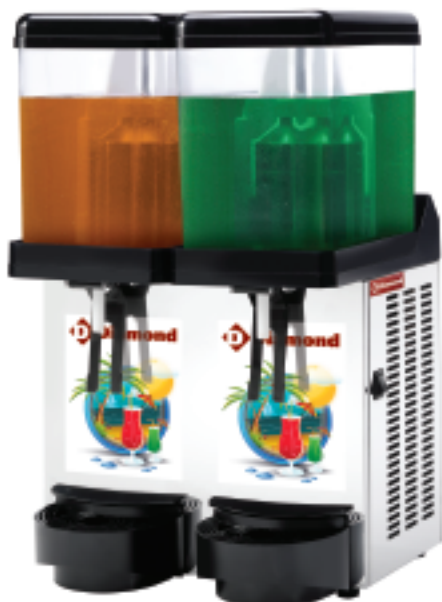
#### Ⓢ Drink dispenser, 3x 9 liters

- Turning palet system (avoiding mousse problems).
- Structure in stainless steel AISI 304, polycarbonate basins.
- Can be entirely dismantled for daily maintenance.
- Refrigeration evaporator in stainless steel AISI 304.

#### Ⓢ Dispensador de bebida, 3x 9 litros

- Sistema a paleticas giratorias (impidiendo así los problemas de espuma).
- Estructura en acero inox AISI 304, vaso en policarbonato.
- Enteramente desmontable para una limpieza diaria.
- Evaporador refrigerado en acero inox AISI 304.





**R290**

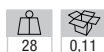
+2°+8°

## PLUS

☞ Cosa c'è di meglio di una bevanda rinfrescante durante i momenti di relax, grazie ai nostri distributori di bibite refrigerati Diamond ora puoi offrire limonate, succhi di frutta, tè o caffè freddo .... serviti contemporaneamente con facilità, ma soprattutto alla giusta temperatura!

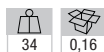
☞ Nothing is better than a cool and refreshing drink during laid back time, thanks to our refrigerated drink dispensers Diamond you can now offer lemonades, juices, cold tea or coffee... simultaneously and simply served, but most of all at good temperature!

☞ Lo que es mejor que una bebida refrescante durante los momentos de relajación, gracias a nuestros dispensadores de bebidas refrigerados Diamond, ahora puede ofrecer limonada, jugo de fruta, té o café frío ... servido al mismo tiempo con facilidad, ¡pero especialmente a la temperatura adecuada !



+2°+8°

**R290**



### DD12/2B-R2

**1 307,00 EUR**

mm : 400x400xh650      kW : 0,25      230/1N 50Hz

☞ **Distributore di bibite refrigerate, 2x 12 Lt.**

- Impostazione della temperatura su ciascun contenitore (da +2° a +8°C).
- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, dotati di valvola di dosaggio, completamente estraibile per una facile manutenzione.
- Sistema di pallet rotante (per evitare problemi di schiuma).
- Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304.



☞ **Refrigerated drink dispenser, 2x 12 Lt.**

- Temperature setting on each tank (+2° to +8°C).
- Polycarbonate tanks, ABS cover, equipped with metering valve, completely removable for easy maintenance.
- Rotating pallet system (thus avoiding foam problems).
- Refrigerant evaporator in stainless steel AISI 304.

☞ **Dispensador de bebida enfriada, 2x 12 Lt.**

- Ajuste de la temperatura en cada contenedor (de +2 ° a +8 ° C).
- Tanques de policarbonato, tapa de ABS, equipados con válvula dosificadora, completamente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Sistema de palet giratorio (para evitar problemas de espuma).
- Evaporador de refrigerante de acero inoxidable AISI 304.

### DD12/3T-R2

**1 769,00 EUR**

mm : 600x400xh650      kW : 0,35      230/1N 50Hz

☞ **Distributore di bibite, 3x 12 Lt.**

- Impostazione della temperatura su ciascun contenitore (da +2° a +8°C).
- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, dotati di valvola di dosaggio, completamente estraibile per una facile manutenzione.
- Sistema di pallet rotante (per evitare problemi di schiuma).
- Evaporatore refrigerante in acciaio inox AISI 304.



☞ **Drink dispenser, 3x 12 Lt.**

- Temperature setting on each tank (+2° to +8°C).
- Polycarbonate tanks, ABS cover, equipped with metering valve, completely removable for easy maintenance.
- Rotating pallet system (thus avoiding foam problems).
- Refrigerant evaporator in stainless steel AISI 304.

☞ **Dispensador de bebida enfriada, 3x 12 Lt.**

- Ajuste de la temperatura en cada contenedor (de +2 ° a +8 ° C).
- Tanques de policarbonato, tapa de ABS, equipados con válvula dosificadora, completamente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Sistema de palet giratorio (para evitar problemas de espuma).
- Evaporador de refrigerante de acero inoxidable AISI 304.



## PLUS

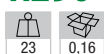
**IT** Fresco, cremoso, il Sorbetto "italiano" servito in un bicchiere fa parte adesso della "Dolce Vita". Un derivato delicato del gelato artigianale, da degustare ad ogni momento della giornata. Grazie alle nostre macchine Diamond, potete anche preparare granite dissetanti o yogurt "originali", con i gusti che vi convengono!

**EN** Fresh, creamy, the "Italian" Sorbet served inside a glass now belongs to the "Dolce Vita". A subtle by-product of homemade ice cream, to enjoy at any moment of the day. Thanks to our Diamond machines, you can also serve refreshing Granitas or original yoghurts with the tastes you prefer!

**ES** Fresco, cremoso, el Sorbete "italiano" servido de vidrio es parte en adelante de "Dolce Vita". Un derivado sutil del helado artesanal, a saborear en todo momento del día. Gracias a nuestra máquina Diamond, usted también podrá servir refrescante Granitas, o "originales" yogur, para el gustos que le convendremos!



R290



23 0,16



R290



40 0,24

### CAR/1-R2

1 477,00 EUR

mm : 200x400xh680

kW : 0,25

230/1N 50Hz

#### IT Macchina/distributore granita, 5,5 litri

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Vasca in policarbonato (capacità da 3 a 5,5 litri), con coperchio in 2 parti per un facile riempimento, dotato di valvola di misurazione "autopulente".
- Evaporatore verticale, in acciaio inox AISI 304, sistema di miscelazione verticale con "brevetto esclusivo" che garantisce una perfetta omogeneità (senza formazione di schiuma!).
- Molto versatile, regolazione della finezza della "granita".
- Completamente rimovibile, facilita la manutenzione giornaliera.



#### EN Granita machine/dispenser, 5,5 litres

- Structure in AISI 304 stainless steel.
- Polycarbonate tank (capacity from 3 to 5.5 litres), with 2-part lid for easy filling, equipped with a "self-cleaning" metering tap.
- Vertical evaporator, made of AISI 304 stainless steel, vertical mixing system "exclusive patent" guaranteeing perfect homogeneity (without foam formation!).
- Very versatile, regulating the fineness of the "granita".
- Fully removable, making daily maintenance easier.

#### ES Máquina/distribuidor granita, 5,5 litros

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Tanque de policarbonato (capacidad de 3 a 5,5 litros), con tapa de 2 partes para facilitar el llenado, equipado con una válvula de medición de "autolimpieza".
- Evaporador vertical, en acero inoxidable AISI 304, sistema de mezcla vertical con "patente exclusiva" que garantiza una perfecta homogeneidad (sin formación de espuma!).
- Muy versátil, regulación de la finura del "granita".
- Totalmente desmontable, facilitando el mantenimiento diario.

### CAR/2-R2

2 620,00 EUR

mm : 400x400xh680

kW : 0,5

230/1N 50Hz

#### IT Macchina/distributore granita, 2x 5,5 litri

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Vasca in policarbonato (capacità da 3 a 5,5 litri), con coperchio in 2 parti per un facile riempimento, dotato di valvola di misurazione "autopulente".
- Evaporatore verticale, in acciaio inox AISI 304, sistema di miscelazione verticale con "brevetto esclusivo" che garantisce una perfetta omogeneità (senza formazione di schiuma!).
- Molto versatile, regolazione della finezza della "granita".
- Completamente rimovibile, facilita la manutenzione giornaliera.



#### EN Granita machine/dispenser, 2x 5,5 litres

- Structure in AISI 304 stainless steel.
- Polycarbonate tank (capacity from 3 to 5.5 litres), with 2-part lid for easy filling, equipped with a "self-cleaning" metering tap.
- Vertical evaporator, made of AISI 304 stainless steel, vertical mixing system "exclusive patent" guaranteeing perfect homogeneity (without foam formation!).
- Very versatile, regulating the fineness of the "granita".
- Fully removable, making daily maintenance easier.

#### ES Máquina/distribuidor granita, 2x 5,5 litros

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Tanque de policarbonato (capacidad de 3 a 5,5 litros), con tapa de 2 partes para facilitar el llenado, equipado con una válvula de medición de "autolimpieza".
- Evaporador vertical, en acero inoxidable AISI 304, sistema de mezcla vertical con "patente exclusiva" que garantiza una perfecta homogeneidad (sin formación de espuma!).
- Muy versátil, regulación de la finura del "granita".
- Totalmente desmontable, facilitando el mantenimiento diario.



FABY-1/AB-R2

1 762,00 EUR

mm : 200x600xh840 kW : 0,53 230/1N 50Hz

Macchina-distributore granita & sorbetto, 1x10 Lt.

- Possibilità di inserire immagine pubblicitarie, protezione in plexiglas trasparente
- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. Evaporatore in acciaio inox AISI 304.
- Funzione di mantenimento della temperatura per la notte.

Granita & sorbet machine-distributor, 1x10 Lt.

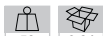
- Possible to insert advertising images, protection made of transparent plexiglas
- Polycarbonate vats, ABS lid, with a measuring tap, entirely dismantlable for an easier maintenance. Evaporator in stainless steel AISI 304. - Temperature maintenance device for night time.

Máquina/distribuidor granita y sorbeto, 1x 10 litros

- Posibilidad de insertar imagen publicitaria, protección de allí plexiglas transparente - Cubas en policarbonado, tapa en ABS, proveída de grifo dosificador y totalmente desmontable para un mantenimiento fácil. Evaporateur de acero inoxidable AISI 304.- Función de mantenimiento en temperatura para la noche.



Led Light



FABY-2/BB-R2

3 062,00 EUR

mm : 400x600xh840 kW : 0,85 230/1N 50Hz

Macchina/distributore granita, 2x 10 litri

- Possibilità di inserire immagine pubblicitarie, protezione in plexiglas trasparente.
- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. Evaporatore in acciaio inox AISI 304.
- Funzione di mantenimento della temperatura per la notte.

Granita & sorbet machine/distributor, 2x 10 liters

- Possible to insert advertising images, protection made of transparent plexiglas
- Polycarbonate vats, ABS lid, with a measuring tap, entirely dismantlable for an easier maintenance. Evaporator in stainless steel AISI 304.
- Temperature maintenance device for night time.

Máquina/distribuidor granita y sorbeto, 2x 10 litros

- Posibilidad de insertar imagen publicitaria, protección de allí plexiglas transparente - Cubas en policarbonado, tapa en ABS, proveída de grifo dosificador y totalmente desmontable para un mantenimiento fácil. Evaporateur de acero inoxidable AISI 304.

- Función de mantenimiento en temperatura para la noche.



Led Light



FABY-3/CB-R2

4 182,00 EUR

mm : 600x600xh840 kW : 1,1 230/1N 50Hz

Macchina/distributore granita, 3x 10 litri

- Possibilità di inserire immagine pubblicitarie, protezione in plexiglas trasparente.
- Vasche in policarbonato, coperchio in ABS, con rubinetto dosatore, interamente smontabile per una facile manutenzione. Evaporatore in acciaio inox AISI 304.
- Funzione di mantenimento della temperatura per la notte.

Granita & sorbet machine/distributor, 3x 10 liters

- Possible to insert advertising images, protection made of transparent plexiglas
- Polycarbonate vats, ABS lid, with a measuring tap, entirely dismantlable for an easier maintenance. Evaporator in stainless steel AISI 304.
- Temperature maintenance device for night time.

Máquina/distribuidor granita y sorbeto, 3x 10 litros

- Posibilidad de insertar imagen publicitaria, protección de allí plexiglas transparente - Cubas en policarbonado, tapa en ABS, proveída de grifo dosificador y totalmente desmontable para un mantenimiento fácil. Evaporateur de acero inoxidable AISI 304.

- Función de mantenimiento en temperatura para la noche.



Led Light

# Customer Care



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



**FULL BLACK**

**R600a**

+1°+18°



**WINE-P38/R6V**

**1 194,00 EUR**

mm : 595x595xh1840 kW : 0,18 230/1N 50Hz

**IT Armadio cantina a vini, ventilato, 380 litri, NERO**

- Dimensioni interne: 470x440xh1555 mm.
- Capacità: 118 bottiglie di vino (0,75 l).
- 6 ripiani 490x360 mm (in legno).
- Porta reversibile, chiusura per guarnizione magnetica.
- Termometro digitale.
- Realizzazione interiore in ABS "bruno", esteriore in lamiera di acciaio laccato "bruno". Cilindri inferiori regolabili.



**EN Wine board, ventilated, 380 liters, BLACK**

- Inside dimensions: 470x440xh1555 mm.
- Load capacity: 118 wine bottles (0,75 l).
- Included: 6 shelves 490x360 mm.
- Full door, reversible, closure by magnetic joint.
- Digital thermometer.
- Interior manufactured in "brown" ABS, exterior in lacquered steel "brown". Inferior adjustable feet.

**ES Armario para vinos, ventilado, 380 litros, NEGRO**

- Dimensiones interiores : 470x440xh1555 mm.
- Capacidad de carga: 118 botellas de vino (0,75 l).
- Incluye: 6 estantes 490x360 mm. (de madera).
- Puerta reversible, cierre por junta magnética.
- Termómetro digital.
- Realización interior de ABS marrón, externo "de chapa de acero pintada "marrón". Pies inferior ajustables.

**ADVANTAGE**

**IT** Luce = Pericolo: la vetrina per i vini DIAMOND® è dotata di un vetro scuro. Proteggete i vostri vini pregiati, metteteli al riparo dalla luce e soprattutto dai raggi UV, nemici giurati dei vini, che potrebbero causare un'alterazione della qualità dei vostri vini.

**EN** Light = Danger: the DIAMOND® display wine cellar is equipped with a smoked glass. It protects your fines beverages keeping them away from light and especially UV radiation, the enemies of wines, who could entail the degradation of your wines.

**ES** Luz = Peligro: la vitrina expositor de vino DIAMOND® cuenta con un vidrio de "protección de luz" que proteja sus bebidas, manteniéndolas alejadas de la luz UV, el enemigo del vino, lo que podría resultar en un deterioro de sus vinos.



**FULL BLACK**

**R600a**

+1°+18°



**WINE-GL38/R6V**

**1 289,00 EUR**

mm : 595x595xh1840 kW : 0,18 230/1N 50Hz

**IT Ventilato vetrina cantina a vini, 380 litri, NERO**

- Dimensioni interne: 470x440xh1555 mm.
- Capacità di carico: 118 bottiglie di vino (0,75 l).
- In dotazione: 6 ripiani 490x360 mm (in legno).
- Porta vetrata, reversibile, chiusura per guarnizione magnetica.
- Termometro digitale.
- Realizzazione interiore in ABS "bruno", esteriore in lamiera di acciaio laccato "bruno". Cilindri inferiori regolabili.



**EN Ventilated wine cellar, 380 liters, BLACK**

- Inside dimensions: 470x440xh1555 mm.
- Load capacity: 118 wine bottles (0,75 l).
- Included: 6 shelves 490x360 mm.
- Glass door Thermopane®, reversible, closure by magnetic joint.
- Digital thermometer.
- Interior manufactured in "brown" ABS, manufactured in lacquered steel, color brown. Adjustable feet.

**ES Ventilado armario para vinos, 380 litros NEGRO**

- Dimensiones interiores : 470x440xh1555 mm.
- Capacidad de carga: 118 botellas de vino (0,75 l).
- Equipamiento de serie: 6 estantes 490x360 mm. (de madera).
- Puerta de cristal, reversible, cierre por junta magnética.
- Termómetro digital.
- Realización interior en ABS "marrón", exterior en acero lacado en color "marrón".



**G3T/T**

**25,00 EUR**

mm : 490x360xh

**IT Griglia complementare in legno**

**EN Complementary grid out of wooden**

**ES Rejilla complementaria en madera**



2 TEMPERATURES

Led Light



R600a

## PLUS

IT - Le vetrine per vini Millebolle Line sono dotate di vetro "trattato" per proteggere dalla luce e soprattutto dai raggi UV, nemici giurati dei vostri vini. Gruppo frigorifero con dispositivo antivibrations, senza alcun rischio per i vostri vini. Filtro a carbone attivo, per evitare eventuali odori sgradevoli. "Ecoresponsabile" con gas ecologico refrigerante R600a.

EN - The wine cellars MILLEBOLLE are equipped with "treated" glass, to protect from light and especially UV rays, sworn enemies for the wines. Refrigeration unit equipped with anti-vibration device, no risk for your good wines. Activated charcoal filter to prevent odors. "Ecoresponsible" with environmentally friendly refrigerant R600a.

ES - Las vitrinas para vinos Millebolle Line son hechas de vidrio "tratado" para protegerlo de la luz y sobre todo de los rayos UV, enemigos jurados de sus vinos. Grupo frigorífico con dispositivo antivibraciones, sin ningún riesgo para sus vinos. Filtro de carbón activo, para evitar cualquier olor desagradable. "Ecoresponsable" con gas ecológico refrigerante R600a.

### IT Vetrina cantina a vini, ventilata, 160 Lt., BLACK

- Realizzazione esterna in acciaio verniciato (nero), interna in termoformato ABS
- Porta vetrata (reversibile), doppi vetri chiusura tramite guarnizione magnetica.
- Controllo elettronico che permette una temperatura costante, display digitale
- Illuminazione interna LED .
- Gruppo compressore incorporato classe climatica 4 (30°C & 55% HR). - Rumorosità 40 dB (A)
- Evaporatore ventilato
- Sbrinamento automatico, con auto-evaporazione della condensa.
- Piedini inferiori regolabili.
- Chiusura a chiave.

### EN Wine cellars, ventilated, 160 Lt., BLACK

- External made of lacquered steel (BLACK), thermoformed ABS inside
- Glass door (reversible), double glazing, closure by magnetic seal.
- Electronic control for constant temperature, digital display.
- Internal LED lighting.
- Integrated compressor unit climatic class 4 (30°C & 55% HR).
- Sound level 40 dB (A).
- Evaporator ventilated.
- Automatic defrosting, with self evaporation of the condensate.
- Adjustable lower cylinders.
- Key lock.

### ES Armario para vinos, ventiladas, 160 Lt., BLACK

- Exterior fabricado en acero pintado (negro), interior en termoformado ABS
- Puerta de cristal (reversible), dobles cristales cierre a través de junta magnética.
- Control electrónico que permite a una temperatura constante, pantalla digital
- Iluminación interna LED.
- Grupo compresor incorporado clase climática 4 (30°C & 55% HR).
- Nivel de ruido 40 dB (A)
- Evaporador ventilado
- Descongelación automática, con auto-evaporación de la condensación.
- Piernas inferiores ajustables.
- Con cerradura.



WCB/16-XS

1 451,00 EUR

mm : 595x570xh820

kW : 0,16

230/1N 50Hz

### IT Vetrina cantina a vini, ventilata, porta in acciaio inox, 160 Lt., BLACK

- 1 temperatura (+5° +18°C). Capacità 45 bottiglie (75 cl.)
- Riquadro e maniglia porta in acciaio inox. In dotazione: 4 ripiani in a cassetto.

### EN Glazed wine cellar, ventilated, 160 Lt., BLACK

- 1 temperature (+5° +18°C). Capacity 45 bottles (75 cl.).
- Door frame and handle in stainless steel. Standard: 4 shelves with drawer made of wood.

### ES Armario para vinos, ventilada, puerta de acero inoxidable, 160 Lt., BLACK

- 1 temperatura (+5° +18°C). Capacidad 45 botellas (75 cl.)
- Cuadro y manija de la puerta de acero inoxidable. Incluye: 4 estantes cajón.



Led Light

+5° +18°

49

0,4

R600a



Led Light

+5°+10° +10°+18°

R600a

49 0,4

WCB/16-X2S

1 629,00 EUR

mm : 595x570xh820 kW : 0,16 230/1N 50Hz

Ⓣ **Vetrina cantina a vini, ventilata, 160 Lt., porta in acciaio inox, 2 T° BLACK**  
- 2 temperature (scompartimento superiore +5° +10°C, scompartimento inferiore +10° +18°C). Capacità 45 bottiglie (75 cl.). - Riquadro e maniglia porta in acciaio inox. In dotazione: 6 ripiani a cassetto realizzati in legno.

Ⓝ **Glazed wine cellar, ventilated, 160 Lt., 2 T°, BLACK**  
- 2 temperatures (upper room +5° +10°C, below room +10° +18°C). Capacity 45 bottles (75 cl.). - Door frame and handle in stainless steel. Standard: 6 shelves with drawer made of wood.

Ⓢ **Armario para vinos, ventilada, puerta de acero inoxidable, 160 Lt., BLACK, 2 T° BLACK**  
- 2 temperaturas (compartimento superior + 5° + 10° C, compartimento inferior + 10° + 18°C). Capacidad 45 botellas (75 cl)- Cuadro y manija de la puerta de acero inoxidable. Suministrada con: 6 estantes cajón hechos de madera.



Led Light

+5°+18°

R600a

112 1

WCB/38-XS

2 743,00 EUR

mm : 595x680xh1760 kW : 0,22 230/1N 50Hz

Ⓣ **Vetrina cantina a vini, ventilata, porta in acciaio inossidabile, 375 Lt.,BLACK**  
- 1 temperatura (+5° +18°C). Capacità 165 bottiglie (75 cl.).  
- Telaio e maniglia in acciaio inox.In dotazione: 15 ripiani a cassetto realizzati in legno.

Ⓝ **Glazed wine cellar, ventilated, stainless steel carriage, 375 Lt., BLACK**  
- 1 temperature (+5° +18°C). Capacity 165 bottles (75 cl.).  
- Stainless steel frame and door handle. Standard: 15 shelves with drawer made of wood.

Ⓢ **Armario para vinos, ventilada , puerta de acero inoxidable, 375 Lt.,BLACK**  
- 1 temperatura (+5° +18°C). Capacidad 165 botellas (75 cl.).  
- Marco y manilla de acero inoxidable.Suministrada con: 15 estantes cajón realiza-dos en madera.



Led Light

+5°+10° +10°+18

R600a

112 1

WCB/38-X2S

2 837,00 EUR

mm : 595x680xh1760 kW : 0,22 230/1N 50Hz

Ⓣ **Vetrina cantina a vini, ventilata , 375 Lt., porta in acciaio inox, 2 T°, BLACK**  
- 2 temperature (scompartimento superiore +5° +10°C, scompartimento inferiore +10° +18°C). Capacità 154 bottiglie (75 cl.). - Riquadro e maniglia porta in acciaio inox. In dotazione: 14 ripiani a cassetto realizzati in legno.

Ⓝ **Glazed wine cellar, ventilated, 375 Lt., door in stainless steel, 2 T°, BLACK**  
- 2 temperatures (upper room +5° +10°C, below room +10° +18°C). Capacity 154 bottles (75 cl.). - Door frame and handle in stainless steel. Standard: 14 shelves with drawer made of wood.

Ⓢ **Armario para vinos, ventilada , 375 Lt., puerta de acero inoxidable, 2 T° BLACK**  
- 2 temperaturas (compartimento superior + 5° + 10° C, compartimento inferior + 10° + 18°C). Capacidad 154 botellas (75 cl.). - Cuadro y manija de la puerta de acero inoxidable. Suministrada con: 14 estantes cajón realizados en madera.



GWC-18

22,00 EUR

mm : 440x520xh25

- Ⓣ Griglia in legno per WCB /16...
- Ⓝ Wooden grid for WCB /16...
- Ⓢ Rejilla en madera para WCB /16...

NB : supplementary



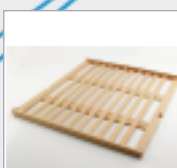
FWC-18

11,00 EUR

mm : 290x500xh25

- Ⓣ Griglia inferiore in legno per WCB /16...
- Ⓝ Wooden bottom grid for WCB /16...
- Ⓢ Rejilla inferior de madera para WCB /16...

NB : supplementary



GWC-38

24,00 EUR

mm : 500x535xh25

- Ⓣ Griglia in legno per WCB /38...
- Ⓝ Wooden grid for WCB /38...
- Ⓢ Rejilla de madera para WCB /38...

NB : supplementary



FWC-38

19,00 EUR

mm : 395x500xh25

- Ⓣ Griglia inferiore in legno per WCB /38...
- Ⓝ Wooden bottom grid for WCB /38...
- Ⓢ Rejilla inferior de madera para WCB /38...

NB : supplementary



3x 10 L

+3° +9°

R600a



## WBB/30

1 049,00 EUR

mm : 350x455xh1145

kW : 0,07

230/1N 50Hz

**Distributore di vino BiB 3x10L**

- 3 rubinetti di servizio. Volume interno : 95 litri.
- Dimensioni interne: 255x415xh825mm.
- Capacità di carico: 3 cartoni di vino (10 l).
- Fornito: 2 ripiani 235x350 mm.
- Porta piena (cerniera a destra), reversibile, chiusura tramite guarnizione magnetica.
- Termostato meccanico, T° + 3° + 9° C.
- Realizzato in acciaio inox 304, esterno in lamiera d'acciaio laccato "Bordeaux".
- Livello sonoro : 40 db (A)
- Cilindri inferiori regolabili in acciaio inox 304.



CLASS 4


**Wine dispenser BiB 3x10L**

- 3 service taps. Internal volume 95 liters.
- Internal dimensions: 255x415xh825mm.
- Load capacity: 3 boxes of wine (10 l).
- Included: 2 shelves 235x350 mm.
- Full door (hinged on the right), reversible, closure by magnetic joint.
- Mechanical thermostat, T° +3° +9°C.
- Interior manufactured in stainless steel 304, exterior manufactured in lacquered steel "burgundy".
- Sound level 40 db(A)
- Adjustable cylinders in stainless steel 304.

**Dispensador de vino BiB 3x10L**

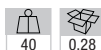
- 3 grifos de servicio. Volumen interno: 95 litros.
- Dimensiones internas: 255x415xh825mm.
- Capacidad de carga: 3 cajas de vino (10 l).
- Suministrado: 2 estantes 235x350 mm.
- Puerta completa (bisagra a la derecha), reversible, cerrada por junta magnética.
- Termostato mecánico, T° + 3° + 9° C.
- Fabricado en acero inoxidable 304, exterior en chapa de acero lacada "Bordeaux".
- Nivel de sonido: 40 db (A)
- Cilindros inferiores ajustables en acero inoxidable 304.



2x 20 L

+3° +9°

R600a



## WBB/40

1 139,00 EUR

mm : 392x595xh1120

kW : 0,08

230/1N 50Hz

**Distributore di vino BiB 2x20L**

- 2 rubinetti di servizio. Volume interno 118 litri.
- Dimensioni interne: 295x495xh805mm.
- Capacità di carico: 2 bottiglie di vino (20 l).
- In dotazione: 1 ripiano 275x425mm.
- Porta massiccia (incernierata a destra), reversibile, chiusura a tenuta magnetica.
- Termostato meccanico, T° +3° +9°C.
- Costruzione interna in acciaio inox 304, costruzione esterna in lamiera d'acciaio verniciata "bordeaux".
- Livello sonoro 40 db(A).
- Cilindri inferiori regolabili in acciaio inox 304.



CLASS 4


**Wine dispenser BiB 2x20L**

- 2 service taps. Internal volume 118 liters.
- Internal dimensions: 295x495xh805mm.
- Load capacity: 2 boxes of wine (20 l).
- Included: 1 shelf 275x425mm.
- Full door (hinged on the right), reversible, magnetic seal closing.
- Mechanical thermostat, T° +3° +9°C.
- Internal construction in 304 stainless steel, external construction in "burgundy" lacquered steel sheet.
- Sound level 40 db(A)
- Adjustable 304 stainless steel lower cylinders.

**Dispensador de vino BiB 2x20L**

- 2 grifos de servicio. Volumen interior 118 litros.
- Dimensiones internas: 295x495xh805mm.
- Capacidad de carga: 2 botellas de vino (20 l).
- Incluido: 1 estante 275x425mm.
- Puerta ciega (abatida a la derecha), reversible, cierre con junta magnética.
- Termostato mecánico, T° +3° +9°C.
- Construcción interna en acero inoxidable 304, construcción externa en chapa de acero lacada "burdeos".
- Nivel sonoro 40 db(A).
- Cilindros inferiores ajustables de acero inoxidable 304.



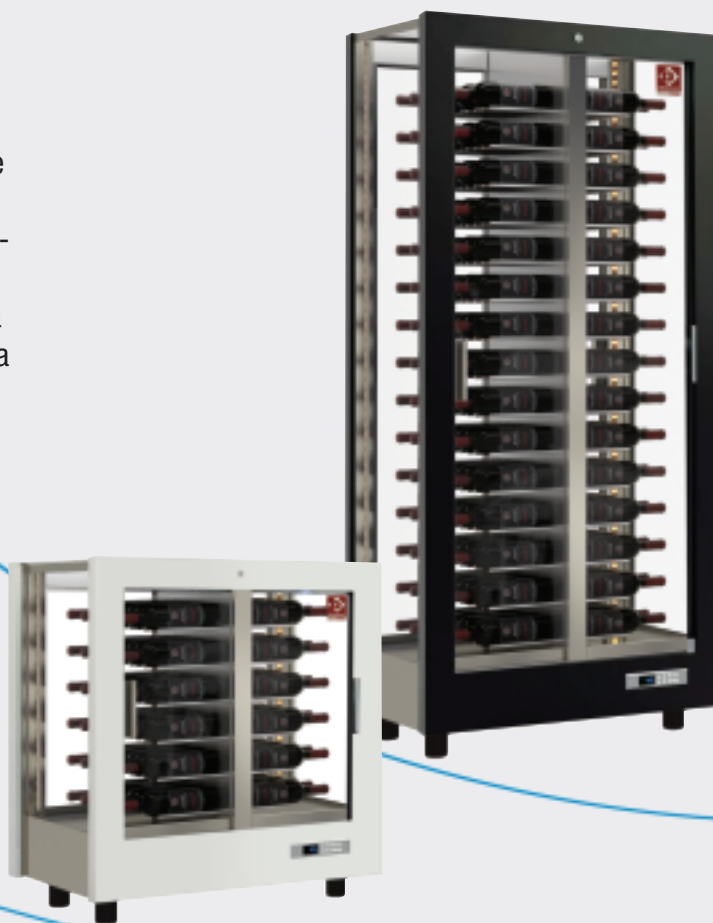
# Modular Winer & Display Coolers

**Magnetica**  
by Diamond



## Cantina refrigerata, modulabile

⊕ Originalità, linee pulite ed eleganti, versatilità, ampia gamma di colori e finiture, ecco le vetrine Magnetica Line. La struttura del telaio in alluminio e dotata di bande magnetiche su cui si possono applicare facilmente e in modo rapido tutti i decori disponibili. Questo design particolare permette di cambiare il colore o la finitura della struttura in pochi minuti, ma dando ugualmente anche la possibilità di accoppiare le vetrine, dando l'aspetto di una singola unità, che può essere sia una vetrina di esposizione ma anche un divisorio originale per una stanza. Progettate il vostro layout personalizzato Magnetica Line scegliendo tra i vari tipi di vetrine, decori e configurazioni.



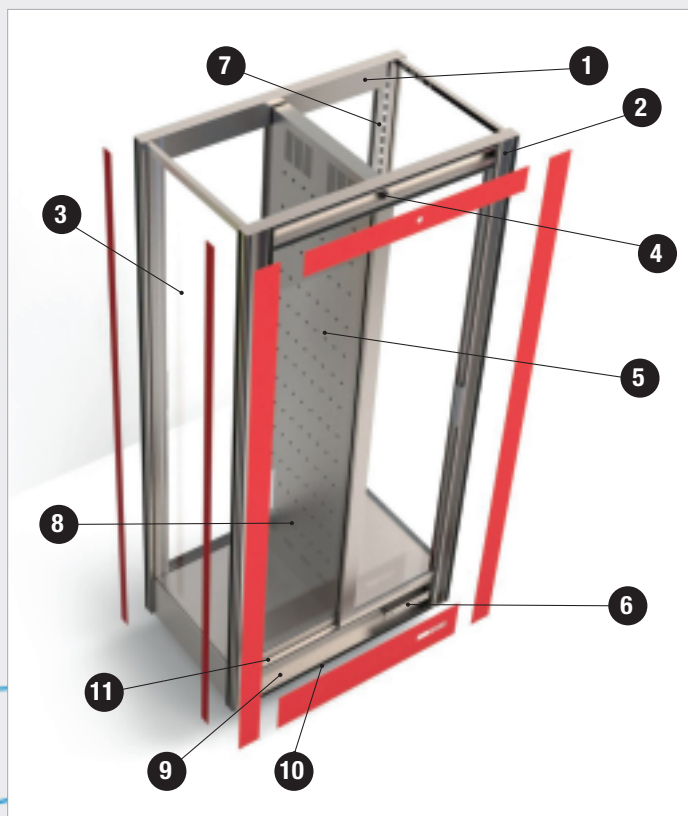


# Refrigerated wincoolers, modifiable

Originality, clean lines, elegance, versatility, here are the Magnetica Line showcases with their wide range of colors and finishes. The structure of the aluminum frame is equipped with magnetic tapes on which apply quickly and very easily all available decors. This particular design makes it possible to change the color or the finish of the frame in a few minutes and also to make possible the matching of the showcases, thus giving the appearance of a single assembly which can be both an exhibition display but also an original separation in a room. Design your custom Magnetica Line layout by choosing from different types of showcases, decorations and configurations.

# Mostradores refrigerado, modifiable

Originalidad, líneas limpias y elegantes, versatilidad, amplia gama de colores y acabados, se trata de las vitrinas Magnetica Line. La estructura de aluminio está equipada con banda magnética en la que se puede aplicar fácil y rápidamente todas las decoraciones disponibles. Este diseño le permite cambiar el color o el acabado en unos pocos minutos, pero dando también la posibilidad de acoplar las vitrinas, dando la apariencia de una sola unidad, que puede ser una vitrina, sino también una partición original por una habitación. Diseñe su diseño personalizado Magnetica Line eligiendo entre varios tipos de vitrinas, decoraciones y configuraciones.



- 1. Aluminium structure
- 2. Magnetic strip
- 3. Sliding doors, sides and top in double glass – anti-UV protection
- 4. Lock with key
- 5. Aluminium interior
- 6. Digital thermoregulator
- 7. LED lighting
- 8. Central cooling system
- 9. Automatic defrost and automatic evaporation system
- 10. Anti-vibration system
- 11. Heated rails

### Back Side


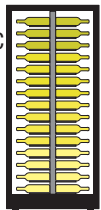
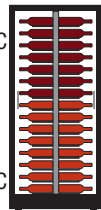





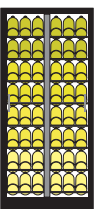
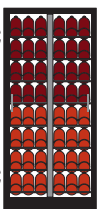
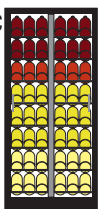
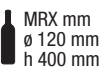
CODE : wall unit aluminium panel



CODE /TR: pass through glass doors



WINE		mm LxPxT	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	GW-1-R2	860x530x1851	■	○○○	530	107	0,42	230/1N 50Hz	<b>7 842,00 EUR</b>
	GW-1/TR-R2	860x530x1851	□	○○○	530	120	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 544,00 EUR</b>
<b>R290</b>									
	+10 °C		+16 °C		+16 °C				 MRX mm ø 90 mm h 370 mm
	+4 °C		+14 °C		+4 °C				
	Set 4 °C ON TA 25 °C		Set 14 °C ON TA 30 °C		Set 4 °C OFF TA 25 °C				

WINE		mm LxPxT	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	GW-2-R2	860x530x1851	■	○○○	530	107	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 135,00 EUR</b>
	GW-2/TR-R2	860x530x1851	□	○○○	530	120	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 778,00 EUR</b>
<b>R290</b>									
	+10 °C		+16 °C		+16 °C				 MRX mm ø 120 mm h 400 mm
	+4 °C		+14 °C		+4 °C				
	Set 4 °C ON TA 25 °C		Set 14 °C ON TA 30 °C		Set 4 °C OFF TA 25 °C				





WINE		mm LxPxH	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	GWV-3-R2	860x530x1851	128	○○○	530	117	0,42	230/1N 50Hz	<b>7 842,00 EUR</b>
	GWV-3/TR-R2	860x530x1851	128	○○○	530	130	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 544,00 EUR</b>
<b>R290</b>									
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>+10 °C</p> <p>Set 4 °C ON TA 25 °C</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>+16 °C</p> <p>Set 14 °C ON TA 30 °C</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>+16 °C</p> <p>Set 4 °C OFF TA 25 °C</p> </div> </div>									

WINE		mm LxPxH	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V																			
	GWV-4-R2	860x530x1851	112/128	○○○	530	103	0,42	230/1N 50Hz	<b>7 549,00 EUR</b>																		
	GWV-4/TR-R2	860x530x1851	112/128	○○○	530	116	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 310,00 EUR</b>																		
<b>R290</b>																											
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; vertical-align: top;">  OP4-A   OP4-B3   OP4-C   OP4-D                 </td> <td style="width: 25%; vertical-align: top;"> <p>OPTIONAL</p> <p>TA 25 °C</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">+10 °C</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">+16 °C</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">+16 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+12 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+8 °C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">+4 °C</td> <td style="text-align: center;">+14 °C</td> <td style="text-align: center;">+4 °C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Set 4 °C ON</td> <td style="text-align: center;">Set 14 °C ON</td> <td style="text-align: center;">Set 4 °C OFF</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>										OP4-A OP4-B3 OP4-C OP4-D	<p>OPTIONAL</p> <p>TA 25 °C</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">+10 °C</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">+16 °C</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">+16 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+12 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+8 °C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">+4 °C</td> <td style="text-align: center;">+14 °C</td> <td style="text-align: center;">+4 °C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Set 4 °C ON</td> <td style="text-align: center;">Set 14 °C ON</td> <td style="text-align: center;">Set 4 °C OFF</td> </tr> </table>	+10 °C	+16 °C	+16 °C			+12 °C			+8 °C	+4 °C	+14 °C	+4 °C	Set 4 °C ON	Set 14 °C ON	Set 4 °C OFF
OP4-A OP4-B3 OP4-C OP4-D	<p>OPTIONAL</p> <p>TA 25 °C</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">+10 °C</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">+16 °C</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">+16 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+12 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+8 °C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">+4 °C</td> <td style="text-align: center;">+14 °C</td> <td style="text-align: center;">+4 °C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Set 4 °C ON</td> <td style="text-align: center;">Set 14 °C ON</td> <td style="text-align: center;">Set 4 °C OFF</td> </tr> </table>	+10 °C	+16 °C	+16 °C			+12 °C			+8 °C	+4 °C	+14 °C	+4 °C	Set 4 °C ON	Set 14 °C ON	Set 4 °C OFF										
+10 °C	+16 °C	+16 °C																									
		+12 °C																									
		+8 °C																									
+4 °C	+14 °C	+4 °C																									
Set 4 °C ON	Set 14 °C ON	Set 4 °C OFF																									



### Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).

WINE		mm LxPxI	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	PWV-1-R6	860x530x938	48	○○○	216	66	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 618,00 EUR</b>
	PWV-1/TR-R6	860x530x938	48	○○○	216	73	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 852,00 EUR</b>
	<b>R600A</b>								
	Set 4 °C ON TA 25 °C	Set 14 °C ON TA 30 °C	Set 4 °C OFF TA 25 °C						

WINE		mm LxPxI	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	PWV-2-R6	860x530x938	42	○○○	216	66	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 911,00 EUR</b>
	PWV-2/TR-R6	860x530x938	42	○○○	216	73	0,4	230/1N 50Hz	<b>6 145,00 EUR</b>
	<b>R600A</b>								
	Set 4 °C ON TA 25 °C	Set 14 °C ON TA 30 °C	Set 4 °C OFF TA 25 °C						

WINE		mm LxPxI	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	PWV-3-R6	860x530x938	64	○○○	216	70	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 618,00 EUR</b>
	PWV-3/TR-R6	860x530x938	64	○○○	216	77	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 852,00 EUR</b>
	<b>R600A</b>								
	Set 4 °C ON TA 25 °C	Set 14 °C ON TA 30 °C	Set 4 °C OFF TA 25 °C						

WINE		mm LxPxI	0,75 LT	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	PWV-4-R6	860x530x938	42/64	○○○	216	62	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 443,00 EUR</b>
	PWV-4/TR-R6	860x530x938	42/64	○○○	216	69	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 677,00 EUR</b>
	<b>R600A</b>								
		<b>OPTIONAL</b> OP4-A							
		OP4-B3			+10 °C   +16 °C   +16 °C +4 °C   +14 °C   +4 °C Set 4 °C   Set 14 °C   Set 4 °C ON    ON    OFF				
		OP4-C							
		OP4-D							



**Magnetica**  
by Diamond



## DELICATESSEN



Hooks



kW

V



VSA-1-R2

860x530x1851



4



530

107

0,42

230/1N 50Hz

8 135,00 EUR

VSA-1/TR-R2

860x530x1851



4



530

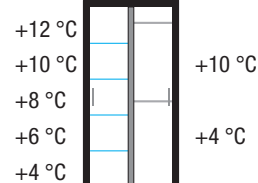
120

0,42

230/1N 50Hz

8 778,00 EUR

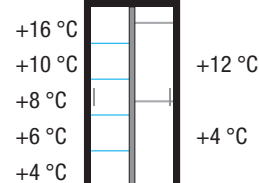
## R290



Set 4 °C



TA 25 °C



Set 4 °C



TA 25 °C

## DELICATESSEN



Hooks



kW

V



PSA-1-R6

860x530x938



2



216

69

0,42

230/1N 50Hz

5 794,00 EUR

PSA-1/TR-R6

860x530x938



2



216

76

0,42

230/1N 50Hz

5 969,00 EUR

## R600A



Set 4 °C



TA 25 °C



Set 4 °C



TA 25 °C

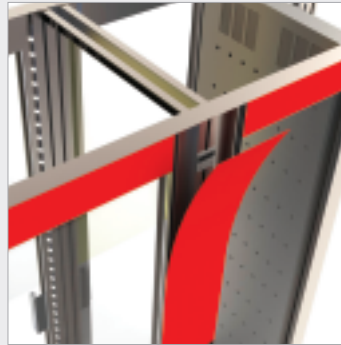
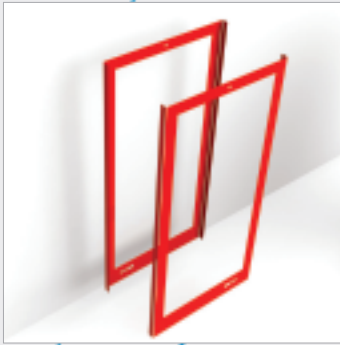







GASTRONOMY		mm LxPxH	Plates	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	GGN-1-R2	860x530x1851	8	○○○	530	118	0,4	230/1N 50Hz	<b>7 842,00 EUR</b>
	GGN-1/TR-R2	860x530x1851	8	○○○	530	131	0,4	230/1N 50Hz	<b>8 544,00 EUR</b>
<b>R290</b> +8 °C +8 °C +6 °C +6 °C +4 °C  Set 4 °C ON TA 25 °C									

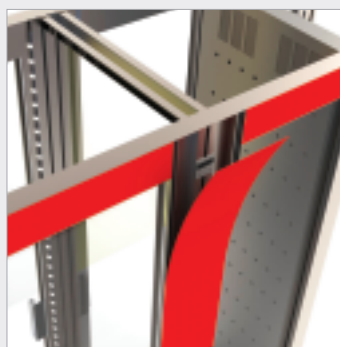
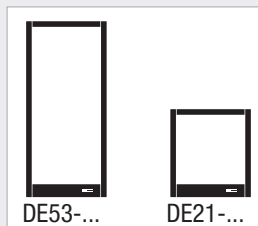
GASTRONOMY		mm LxPxH	Plates	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	PGN-1-R6	860x530x938	4	○○○	216	72	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 618,00 EUR</b>
	PGN-1/TR-R6	860x530x938	4	○○○	216	73	0,4	230/1N 50Hz	<b>5 852,00 EUR</b>
<b>R600A</b> +8 °C +6 °C +4 °C  Set 4 °C ON TA 25 °C									

CHOCOLATE		mm LxPxH	Plates	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	GCC-1-R2	860x530x1851	14	○○○	530	122	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 135,00 EUR</b>
	GCC-1/TR-R2	860x530x1851	14	○○○	530	135	0,42	230/1N 50Hz	<b>8 778,00 EUR</b>
<b>R290</b>  +14 / +16 °C %RH < 45% Set 14 °C TA 35 °C OPTIONAL  350 mm 400 mm 195 mm 171 mm OP16									

CHOCOLATE		mm LxPxH	Plates	LIGHT	LT	Kg	kW	V	
	PCC-1-R6	860x530x938	4	○○○	216	72	0,42	230/1N 50Hz	<b>5 618,00 EUR</b>
	PCC-1/TR-R6	860x530x938	4	○○○	216	79	0,42	230/1N 50Hz	<b>5 852,00 EUR</b>
<b>R600A</b>  +14 / +16 °C %RH < 45% Set 14 °C TA 30 °C OPTIONAL  350 mm 400 mm 195 mm 171 mm OP16									



	<b>DE53-NR</b>	<b>468,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-NR</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt nero mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. black matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt negro mat-magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt nero mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216Lt. black matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt negro mat-magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-U-NR</b>	<b>234,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-U-NR</b>	<b>176,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt nero mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. black matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt negro mat-magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt nero mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. black matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt negro mat-magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-BI</b>	<b>468,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-BI</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt bianco mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. white matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt negro mat-magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt bianco mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216Lt. white matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt negro mat-magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-U-BI</b>	<b>234,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-U-BI</b>	<b>176,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt bianco mat - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. white matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt negro mat-magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt bianco mat magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. white matt - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt negro mat-magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-WL</b>	<b>468,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-WL</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt wenge loft - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. Wenge wood loft - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt wenge loft - magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt wenge loft- magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216Lt. Wenge wood loft- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt wenge loft-magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-U-WL</b>	<b>234,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-U-WL</b>	<b>176,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt wenge loft - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. Wenge wood loft - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt wenge loft -magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt wenge loft - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. Wenge wood loft- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt wenge loft-magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-TK</b>	<b>468,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-TK</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt Teak - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. Teak- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt Teak-magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt Teak - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216Lt. Teak - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt Teak -magnetico</li> </ul>	
	<b>DE53-U-TK</b>	<b>234,<sup>00</sup> EUR</b>		<b>DE21-U-TK</b>	<b>176,<sup>00</sup> EUR</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt Teak - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. Teak - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt Teak - magnetico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt Teak - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. Teak- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt Teak-magnetico</li> </ul>	



	<b>DE53-CA</b>	<b>468,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt Quercia - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. Oak - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt Roble - magnetico</li> </ul>		

	<b>DE21-CA</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt Quercia - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216Lt. Oak - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt Roble -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE53-U-CA</b>	<b>234,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt Quercia - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. Oak - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt Roble -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE21-U-CA</b>	<b>176,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt Quercia - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. Oak - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt Roble -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE53-LC</b>	<b>468,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt Larice cinereo - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. Larch ash - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt Alerce cenizo -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE21-LC</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt Larice cinereo - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216Lt. Larch ash - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt Alerce cenizo -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE53-U-LC</b>	<b>234,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt Larice cinereo - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. Larch ash - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt Alerce cenizo -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE21-U-LC</b>	<b>176,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt Larice cinereo -magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. Larch ash - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt Alerce cenizo -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE53-AS</b>	<b>1 229,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 530lt Acciaio raso - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 530Lt. Satin steel - magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 530lt Acero satén-magnetico</li> </ul>		

	<b>DE21-AS</b>	<b>878,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 216lt Acciaio raso - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco display 216 Lt. Satin steel- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 216lt Acero satén -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE53-U-AS</b>	<b>410,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x530lt Acciaio raso - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x530Lt. Satin steel- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x530lt Acero satén -magnetico</li> </ul>		

	<b>DE21-U-AS</b>	<b>351,<sup>00</sup> EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Decorazione vetrina 2x216lt Acciaio raso - magnetico</li> <li>Ⓢ Deco junction 2x216Lt. Satin steel- magnetic</li> <li>Ⓣ Decoracion exposidor 2x216lt Acero satén - magnetico</li> </ul>		



	<b>OP4-A</b>	<b>129,00 EUR</b>		<b>OP4-B3</b>	<b>164,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Tavoletta in plexiglass con supporto di montaggio</li> <li>Ⓜ Plexiglass shelf with mounting brackets</li> <li>Ⓢ Tablita de plexiglass con soporte de montaje</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Kit di 12 pin di alluminio (3 livelli)</li> <li>Ⓜ Kit of 12 aluminum rods (3 levels)</li> <li>Ⓢ Kit de 12 pines de aluminio (3 niveles)</li> </ul>			
	<b>OP4-C</b>	<b>129,00 EUR</b>		<b>OP4-D</b>	<b>59,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Struttura con laterali in plexiglass e pin in alluminio</li> <li>Ⓜ Structure with lateral plexiglass and aluminum rods</li> <li>Ⓢ Estructura con laterales de plexiglass y pin de aluminio</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Ripiano regolabile in vetro temperato, con supporti</li> <li>Ⓜ Adjustable tempered glass shelves, with support</li> <li>Ⓢ Estante rzglable de cristal temperado, con suportes</li> </ul>			
	<b>OP10</b>	<b>257,00 EUR</b>		<b>OP11</b>	<b>257,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Led colorati (RGB) vetrine 530 lit con telecomando</li> <li>Ⓜ Led colored (RGB) display 530LT. with remote Control</li> <li>Ⓢ Led colorados (RGB) exposidor 530 lit con mando remoto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Led colorati (RGB) vetrine 216 lit con telecomando</li> <li>Ⓜ Led colored (RGB) display 216LT. with remote Control</li> <li>Ⓢ Led colorados (RGB) exposidor 216 lit con mando remoto</li> </ul>			
	<b>OP12</b>	<b>445,00 EUR</b>		<b>OP13</b>	<b>242,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Sfondo vetrina con specchio (Dibond)</li> <li>Ⓜ Background display with mirror (Dibond)</li> <li>Ⓢ Fondo exposidor con espejo (Dibond)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Isolazione acustica zona compressore</li> <li>Ⓜ Acoustic insulation zone compressor</li> <li>Ⓢ Aislacion acustica zona grupo</li> </ul>			
	<b>OP14</b>	<b>54,00 EUR</b>		<b>OP15</b>	<b>49,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Kit affettati barra inox e 4 ganci (complementari)</li> <li>Ⓜ Kit butchery stainless steel bar and 4 hooks (complementary)</li> <li>Ⓢ Kit charcuteria barra inoxy 4 ganchos (complementarios)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Tavoletaa in vetro temperato con supporti</li> <li>Ⓜ Tempered glass shelf with brackets</li> <li>Ⓢ Tablita de cristal temperado con soporte</li> </ul>			
	<b>OP16</b>	<b>35,00 EUR</b>		<b>OP17</b>	<b>375,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Vassoio per praline o cioccolato 171x175 mm</li> <li>Ⓜ Display plate for pralines or chocolates 171x175 mm</li> <li>Ⓢ Bandeja expositora para bombones o pralinés 171x175 mm</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Predisposizione gruppo remoto</li> <li>Ⓜ Predisposition for separate group</li> <li>Ⓢ Predisposicion grupo remoto</li> </ul>			
	<b>OP19</b>	<b>606,00 EUR</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Sonda igrometrica (visualizzazione dell'umidità) solo per cioccolato</li> <li>Ⓜ Hygrometric probe (humidity display) only for chocolate</li> <li>Ⓢ Sonda higrométrica (pantalla de humedad) solo para cho-</li> </ul>					

# Ice Machines

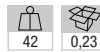
## MXP-25A/R2

1 549,00 EUR

mm : 401x506xh643 (+15/57)

kW : 0,29

230/1N 50Hz

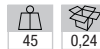
## MXP-35A/R2

1 756,00 EUR

mm : 401x506xh698 (+15/57)

kW : 0,3

230/1N 50Hz

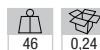
## MXP-45A/R2

2 006,00 EUR

mm : 401x506xh698 (+15/57)

kW : 0,42

230/1N 50Hz



**Fabbricatori di ghiaccio cavo sistema a pallet**

- Consigliato in condizioni di lavoro difficili, particolarmente adatto per la lavorazione di acque dure o di scarsa qualità (alghe, fanghi).
- Riserva in ABS "stampato", isolamento in poliuretano senza CFC.
- Sistema di produzione del ghiaccio semplice, affidabile e privo di elettronica.
- Cannello di riserva scorrevole verso l'interno.
- Corpo in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili.

**Hollow ice cube makers, "paddle" system**

- Recommended in difficult working conditions, particularly suitable for working with hard water or poor quality water (algae, sludge).
- Storage tank in "molded" ABS, polyurethane insulation without CFC.
- Simple, reliable and non-electronic ice cube manufacturing system.
- Reserve door sliding inwards.
- Bodywork in AISI 304 stainless steel, adjustable feet.

**Máquinas de hielo excavado, sistema de "paletas"**

- Recomendado en condiciones de trabajo difíciles, particularmente adecuado para trabajar con agua dura o de mala calidad (algas, lodos).
- Reserva en ABS "moldeado", aislamiento en poliuretano libre de CFC.
- Un sistema de fabricación de hielo simple, fiable y sin electrónica.
- La puerta de reserva se desliza hacia adentro.
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304, pies ajustables.



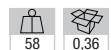
## MXP-55A/N

2 243,00 EUR

mm : 513x557xh811 (+95/165)

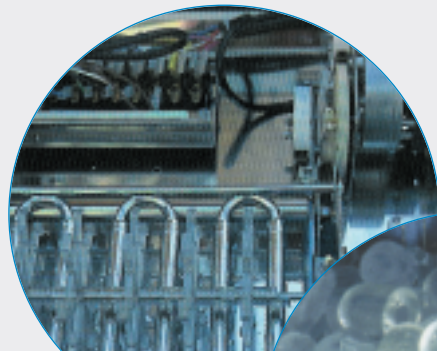
kW : 0,55

230/1N 50Hz


**R404A  
OR  
R452A**


	MXP-25A/R2	MXP-35A/R2	MXP-45A/R2	MXP-55A/N	MXP-65A/N	MXP-95A/N	MXP-140A/N
Production /24 h	22	31	38	48	55	75	122
Tank capacity (kg)	9	12	12	25	30	37	50
Dimensions of the ice cube (mm)	29x42	29x42	29x42	29x42	29x42	29x42	29x42
Ice cube in one cycle	15	25	25	35	45	55	80
Water (lit.) to make 1 kg of ice cube	3,2	2,9	2,2	2,8	3,3	3,6	3,4

Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C



*Small Machines more Efficient*



### MXP-65A/N

**2 598,00 EUR**

mm : 593x557xh934 (+95/165)      kW : 0,65      230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



## ADVANTAGE

Ⓣ Diamond ha seguito lo sviluppo di queste macchine, adattate alle acque più calcaree o di cattiva qualità, rendendoli più affidabili e più silenziose. I ghiaccioli cavi soddisfanno tutte le esigenze del settore.

Ⓝ Diamond has pursued the development of these machines, ideal for all water of the worst quality (mud, algae,...) or containing the highest quantity of lime, making them more reliable and silent. Hollow ice cubes, answers to all the sector demands.

Ⓢ Diamond ha seguido el desarrollo de estas máquinas, adaptadas a las aguas calcarias o de mala calidad, haciendolas fiables y mas silenciosas. Hielos huecos que responden a toda exigencia del sector.

### MXP-95A/N

**3 208,00 EUR**

mm : 673x557xh984 (+95/165)      kW : 0,78      230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



### MXP-140A/N

**4 233,00 EUR**

mm : 843x557xh984 (+95/165)      kW : 0,8      230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



## ICE22A-R2

1 280,00 EUR

mm : 355x404xh590

kW : 0,32

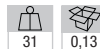
230/1N 50Hz



ABS



R290


**IT Fabbricatori di ghiaccio pieno, sistema spray**

- Sistema spray con ugelli in ghisa, concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare.
- Evaporatore a "benna" in rame stagnato, sformatura dei cubetti di ghiaccio per inversione di ciclo "gas caldo".
- Pompa con corpo immerso per evitare i guasti.
- Riserva in ABS, isolamento in poliuretano iniettato senza CFC, sonda di "troppo pieno", porta scorrevole verso l'interno.
- Condensatore ad aria (condensatore ad acqua su richiesta).
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304 (tranne ICE22A-R2); piedi inox o piedi inferiori regolabili.

**EN Whole ice cube makers, "spray" system**

- "Spray" system with messing nozzles, designed to avoid lime magnetisation.
- Evaporator with tin copper cubes, loosening of the ice cubes through reversed hot gas-cycle.
- Pump inside the water to avoid disturb of the cycle.
- Reserve in ABS, isolation through injected polyurethane (CFK-free) with full basin-probe.
- Air condenser (water condenser on request).
- Manufactured in stainless steel AISI 304, (only ICE22A-R2) legs in stainless steel, or adjustable legs underneath.

**ES Máquina de hielos llenos, sistema "spray"**

- Sistema de "spray" con pulverizador, concebido para impedir la magnetización del calcario.
- Evaporador a "cubilete" en cobre tratado vaciado de los hielos por inversion de ciclo "gas caliente".
- Bomba con cuerpo inmerso evitando los riesgos de averías.
- Reserva en ABS, aislación en poliuretano inyectados sin CFC, sonda de "reboso" portillo corredizo hacia el interior.
- Condensador de aire (por pedido condensador de agua).
- Realización en acero inox AISI 304 (salvo ICE22A-R2), patas en inox regulables.

## ICE22AX-R2

1 365,00 EUR

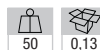
mm : 345x404xh590

kW : 0,32

230/1N 50Hz



R290



## ICE30A-R2

1 690,00 EUR

mm : 390x460xh690

kW : 0,37

230/1N 50Hz



R290



## ICE35A-R2

1 939,00 EUR

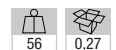
mm : 500x580xh690(+110)

kW : 0,37

230/1N 50Hz



R290







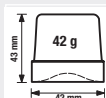
	ICE22A-R2	ICE22AX-R2	ICE30A-R2	ICE35A-R2	ICE50A-R2	ICE70A-R2	
Production for 24h	21	21	28	33	46	65	
Capacity reserve (kg)/ quantity	4/310	4/310	9/530	16/950	25/1470	40/2350	
Weight ice cube (gr)	13	13	18	18	18	18	
Quantity ice cubes by cycle	20	20	24	36	36	60	
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	A	4,5	4,5	5,1	3,3	4	2,8
	W	20	20	14	13	14	12,8

Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser

R290

SPRAYERS SYSTEM



On request Ice Cube of 42 Gr for ICE35A - ICE50A - ICE70A

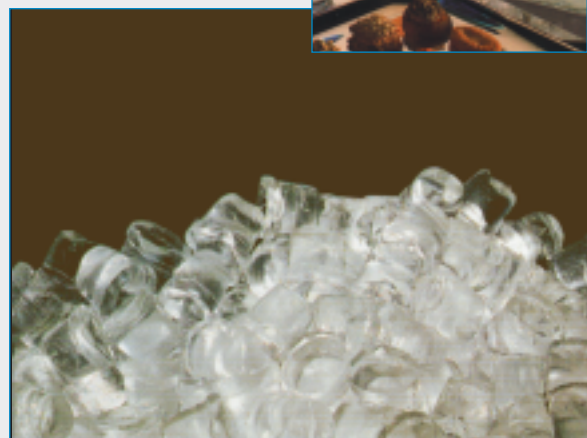


## ADVANTAGE

Ⓣ Ugelli in ottone. concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare. Alimentazione in acqua durante il ciclo in circuito chiuso. Ghiacciai a cubetti, compatti e cristallini. Le loro forme rispondano a tutte le esigenze del settore.

Ⓜ Messing nozzles, designed to avoid lime magnetisation. Water connection during the cycle in closed circuit. Ice cubes, compact and crystal clear. Their shapes meet all the demands of the sector.

Ⓢ Pulverizadores en latón, concebidos para eliminar la magnetización del calcario. Alimentación en agua durante el ciclo en circuito cerrado. Hielos en cubas, compactos y cristalinis. Cuyas formas responden a todas las exigencias del sector.



### ICE50A-R2

2 073,00 EUR

mm : 500x580xh800(+110)

kW : 0,5

230/1N 50Hz



R290



W= Water condenser on request (+3%)

### ICE70A-R2

2 860,00 EUR

mm : 738x600xh920(+110)

kW : 0,65

230/1N 50Hz



R290





## ICE95A-R2

3 171,00 EUR

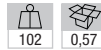
mm : 738x600xh1020(+110)

kW : 0,85

230/1N 50Hz



R290



## ICE130A-R2

4 148,00 EUR

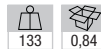
mm : 840x740xh1075(+110)

kW : 1,05

230/1N 50Hz



R290



## ICE155A-R2

4 372,00 EUR

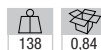
mm : 840x740xh1075(+110)

kW : 1,4

230/1N 50Hz



R290



**IT** **Fabbricatore di ghiaccio pieno, sistema spray**

- Sistema a "spray" con spruzzatori in ottone, concepito per impedire la magnetizzazione del calcare.
  - Evaporatore a "tazza" in rame stagnato, distacco dei ghiaccioli per inversione di ciclo "gas caldo."
  - Pompa con corpo immerso che evita i rischi di guasti.
  - Riserva in ABS, isolamento in poliuretano senza CFC, sonda di "troppo pieno", portello scivolante verso l'interno.
  - Condensatore ad aria, su domanda condensatore ad acqua.
  - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi in acciaio inossidabile o cric inferiori regolabili.
- ICE42 DISP A
- Modello con distributore automatico del ghiaccio.
- ICE19 INCAS & ICE32 INCAS
- Modello di debole ingombro, possibilità di incastro.

**EN** **Whole ice cube makers, "spray" system**

- "Spray" system with brass sprinklers, designed to avoid lime magnetisation.
  - Evaporator with copper cubes, evacuating the ice cubes through reversed hot gas-cycle.
  - Pump with submerged body in the water avoiding the risk of failure
  - Reserve in ABS, isolation through injected polyurethane (CFC-free) with full basin-probe, sliding door to the inside.
  - Air condenser (water condenser on request).
  - Manufactured in stainless steel AISI 304, (only ICE20A) feet in stainless steel, or adjustable feet underneath.
- ICE42 DISP A
- Model with automatic ice cube distribution.
- ICE19 INCAS & ICE32 INCAS
- Space saving machines, "build in" possibility.

**ES** **Máquina de hielos llenos, sistema spray**

- Sistema de "spray" con pulverizador, concebido para impedir la magnetización del calcario.- Evaporador de "cubilete" en cobre tratado, vaciado de los hielos por inversión de ciclo "gas caliente".- Bomba con cuerpo inmerso evitando los riesgos de fallas.- Reserva interna en ABS alimentario, aislamiento en poliuretano sin CFC, sonda de "rebose", puerta deslizable al interior..
  - Condensador de aire (por pedido condensador de agua).
  - Realización en acero inox AISI 304 (salvo ICE20A), patas en inox regulables.
- ICE42 DISP A
- Modelos con distribuidor automático de hielos.
- ICE19 INCAS & ICE32 INCAS
- Modelos de pequeño encombramiento, posibilidad de encajonarlos.



**SPRAYS  
SYSTEM**



## ICE42DISPA

3 276,00 EUR

mm : 500x630xh920

kW : 0,45

230/1N 50Hz



**R404A  
OR  
R452A  
DISPENCER**





	ICE95A-R2	ICE130A-R2	ICE155A-R2	ICE42DISPA	ICE19INCAS	ICE24INCAS
Production for 24h	90	130	155	42	21	24
Capacity reserve (kg)/ quantity	55/3240	65/3830	65/3830	12/930	4/310	6/465
Weight ice cube (gr)	18	18	18	13	13	18
Quantity ice cubes by cycle	60	108	108	36	20	24
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	A	2,5	2,6	4	4,5	3,3
	W	14,2	15,3	13	-	-

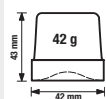
Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser

R290



SPRAYERS SYSTEM



On request Ice Cube of 42 Gr for ICE95A - ICE130A - ICE155A

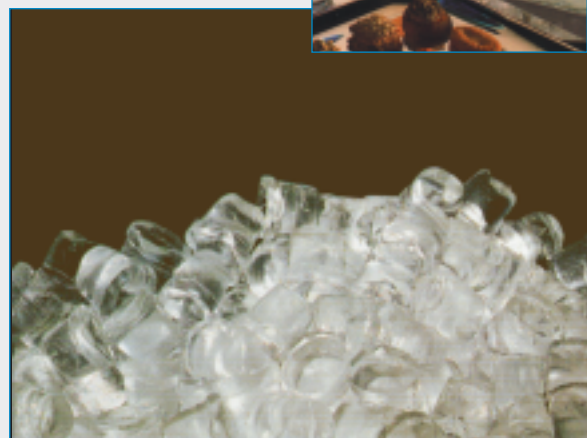


## ADVANTAGE

Ⓣ Ugelli in ottone. concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare. Alimentazione in acqua durante il ciclo in circuito chiuso. Ghiacciai a cubetti, compatti e cristallini. Le loro forme rispondano a tutte le esigenze del settore.

Ⓜ Messing nozzles, designed to avoid lime magnetisation. Water connection during the cycle in closed circuit. Ice cubes, compact and crystal clear. Their shapes meet all the demands of the sector.

Ⓢ Pulverizadores en latón, concebidos para eliminar la magnetización del calcario. Alimentación en agua durante el ciclo en circuito cerrado. Hielos en cubas, compactos y cristalinos. Cuyas formas responden a todas las exigencias del sector.



### ICE19INCAS

1 739,00 EUR

mm : 540x430xh470

kW : 0,32

230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A  
BUILT-IN



### ICE24INCAS

2 104,00 EUR

mm : 595x510xh502

kW : 0,35

230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A  
BUILT-IN



W= Water condenser on request (+3%)



## ICE155MA

4 313,00 EUR

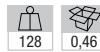
mm : 862x555xh720

kW : 1,4

230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



## ICE300MA

7 472,00 EUR

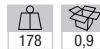
mm : 1250x580xh848

kW : 2,6

230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



**IT** **Fabbricatore di ghiaccio pieno, Sistema a "spray"**

- Sistema di spruzzatura con ugelli in ottone. (progettato per prevenire la magnetizzazione del calcare).
- Temperatura ambiente dell'unità ermetica tropicalizzata + 43 °C
- Gas refrigerante R404a o R452a.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Il dispositivo è costruito in conformità a tutte le norme applicabili (CE).

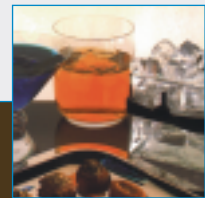
**EN** **Whole ice cube maker, "Spray" system**

- Spray system with brass nozzles, designed to prevent the magnetization of limestone.
  - Tinned copper "cup" evaporator, ice cubes demoulded by inversion of the "hot gas" cycle.
  - Pump with submerged casing to avoid the risk of breakdowns.
  - Air condensers (on request water condenser).
  - Made of AISI 304 stainless steel.
- NB: machine without reserve to be combined with an independent stainless steel reserve, with or without transport trolley (insulation from 40 to 50 mm).

**ES** **Máquina de hielos llenos, Sistema "Spray"**

- Sistema de pulverización con boquillas de latón. (diseñado para prevenir la magnetización de la piedra caliza).
- Unidad hermética tropicalizada temperatura ambiente + 43 °C
- Gas refrigerante R404a o R452a.
- Fabricado de acero inoxidable AISI 304.
- El dispositivo está construido de acuerdo con todas las normas aplicables (CE).

SPRAYERS  
SYSTEM



## ADVANTAGE

**IT** Ugelli in ottone. concepito per prevenire la magnetizzazione del calcare. Alimentazione in acqua durante il ciclo in circuito chiuso. Ghiacciai a cubetti, compatti e cristallini. Le loro forme rispondano a tutte le esigenze del settore.

**EN** Messing nozzles, designed to avoid lime magnetization. Water connection during the cycle in closed circuit. Ice cubes, compact and crystal clear. Their shapes meet all the demands of the sector.

**ES** Pulverizadores en latón, concebidos para eliminar la magnetización del calcario. Alimentación en agua durante el ciclo en circuito cerrado. Hielos en cubos, compactos y cristalinis. Cuyas formas responden a todas las exigencias del sector.





	ICE155MA	ICE300MA
Production for 24h	155	300
Capacity reserve (kg)/ quantity	-	-
Weight ice cube (gr)	18	18
Quantity ice cubes by cycle	108	216
Storage	STORE200/15 STORE350/15 D.ROLBIN/15	STORE350/30 D.ROLBIN/15
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	A W	
	2,6 13	2,6 14,3


Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser





<b>STORE200/15</b>	<b>1 873,00 EUR</b>
mm : 862x840xh850	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Vasca di stoccaggio da 200 kg, per il ghiaccio pieno</li> <li>Ⓝ Storage basket 200 kg, for whole ice cubes</li> <li>Ⓞ Cuba de almacenamiento de 200 kg, per de hielos llenos</li> </ul>	
<div style="display: flex; align-items: center; gap: 5px;"> <span> 80</span> <span> 0,88</span> </div>	
<b>STORE350/15</b>	<b>2 855,00 EUR</b>
mm : 1250x900xh1000	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Vasca di stoccaggio da 350 kg, per il ghiaccio pieno</li> <li>Ⓝ Storage basket 350 kg, for whole ice cubes</li> <li>Ⓞ Cuba de almacenamiento de 350 kg, per de hielos llenos</li> </ul>	
<div style="display: flex; align-items: center; gap: 5px;"> <span> 150</span> <span> 1,5</span> </div>	
<b>STORE350/30</b>	<b>2 855,00 EUR</b>
mm : 1250x900xh1000	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Vasca di stoccaggio da 350 kg, per il ghiaccio pieno</li> <li>Ⓝ Storage basket 350 kg, for whole ice cubes</li> <li>Ⓞ Cuba de almacenamiento de 350 kg, per de hielos llenos</li> </ul>	
<div style="display: flex; align-items: center; gap: 5px;"> <span> 150</span> <span> 1,5</span> </div>	



<b>DROLBIN/15</b>	<b>7 155,00 EUR</b>
mm : 1560x1060xh2335	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg, per il ghiaccio pieno</li> <li>Ⓝ Storage baskets + trolleys 2x 108 kg, for whole ice cubes</li> <li>Ⓞ Cubas de almacenamiento con carretillas de 2x 108 kg, per de hielos llenos</li> </ul>	
<div style="display: flex; align-items: center; gap: 5px;"> <span> 170</span> <span> 2,1</span> </div>	

W= Water condenser on request (+3%)



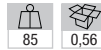
## ICEV250A

3 247,<sup>00</sup> EUR

mm : 738x600xh980(+110)

kW : 0,85

230/1N 50Hz

R404A  
OR  
R452A

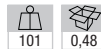
## ICEV500A

4 899,<sup>00</sup> EUR

mm : 770x550xh805

kW : 1,6

230/1N 50Hz

R404A  
OR  
R452A

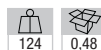
## ICEV900A

6 545,<sup>00</sup> EUR

mm : 770x550xh805

kW : 3

230/1N 50Hz

R404A  
OR  
R452A

### IT Fabbricatori di ghiaccio piatto

- Sistema ad "evaporazione verticale", caduta dei cubetti di ghiaccio per inversione di ciclo "gas caldo".
  - Alla fine di ogni ciclo, programma di pulizia per evacuare le impurità.
  - Condensatore ad aria (condensatore ad acqua su richiesta).
  - Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.
- ICEV250A
- Riserva in ABS, isolamento in poliuretano iniettato senza CFC, sonda di "troppo pieno", porta scorrevole verso l'interno.
- ICEV500A & ICEV900A
- Fabbricatore senza riserva da combinare con una riserva indipendente in acciaio inox, con o senza carrello di trasporto (isolazione da 40 a 50 mm).

### EN Flat ice cube makers

- Vertical evaporator system, ice cubes loosening through reversed hot gas-cycle.
  - At the end of each cycle, a rinsing programme starts to clear the machine of all impurities.
  - Air condenser (water condenser on request).
  - Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs underneath.
- ICEV250A
- Reserve compartment in ABS, polyurethane isolation without CFC, abundance probe, door tilting inside.
- ICEV500A & ICEV900A
- Machine without reserve compartment, to combine with an independent reserve compartment in stainless steel, with or without transport trolley (isolation 40 to 50 mm).

### ES Máquinas de hielos llanos

- Sistema de "evaporador vertical", vaciado de los hielos por inversión de ciclo "gas caliente".
  - A cada fin de ciclo, programa de limpieza permitiendo la evacuación de las impurezas.
  - Condensador a aire (condensador de agua por pedido).
  - Realización en acero inox AISI 304, pies en inox regulables.
- ICEV250A
- Reserva en ABS, aislación en poliuretano sin CFC, sonda de "rebose", portillo corredizo hacia el interior.
- ICEV500A & ICEV900A
- Maquina sin reserva a combinar con una reserva independiente en acero inox, con o sin carro de transporte (aislación de 40 a 50 mm).

FAST ICE  
SYSTEM

## ADVANTAGE

IT Concepita per soddisfare le esigenze del fast food e dei distributori di bevande, queste macchine hanno delle grandi capacità di produzioni in un tempo record. La forma ed il peso ideale dei ghiaccioli rinfrescano velocemente ogni soft-drinks.

EN Designed to answer to all the demands of the fast food sector and the soft drink industry, because these machines produce big amounts of ice in a record of time. These ice cubes have the perfect form and weight to cool all your drinks!

ES Concebido para responder a las exigencias de la restauración rápida y de despacho de bebidas, cuyas máquinas tienen grandes capacidades de producciones en un tiempo record. La forma y el peso ideal de los hielos refrescan rápidamente todas las bebidas.





		ICEV250A	ICEV500A	ICEV900A
Production for 24h		105	200	400
Capacity reserve (kg)/ quantity		35/5000	-	-
Weight ice cube (gr)		7	7	7
Quantity ice cubes by cycle		-	-	-
Storage		-	STORE200/50-90 STORE350/50-90 D.ROLBIN/50-90	STORE200/50-90 STORE350/50-90 D.ROLBIN/50-90
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	A	2,5	2,5	1,8
	W	14,2	13	13

Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser

**VERTICAL  
EVAPORATOR**



### STORE200/50-90

**1 902,00 EUR**

mm : 870x790xh1000

Ⓣ Vasca di stoccaggio da 200 kg

Ⓝ Storage basket 200 kg

Ⓢ Cuba de almacenamiento de 200 kg

### STORE350/50-90

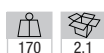
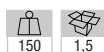
**2 855,00 EUR**

mm : 1250x790xh1000

Ⓣ Vasca di stoccaggio da 350 kg

Ⓝ Storage basket 350 kg

Ⓢ Cuba de almacenamiento de 350 kg



### DROLBIN/50-90

**7 155,00 EUR**

mm : 1560x1060xh1484

Ⓣ Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg

Ⓝ Storage baskets + trolleys 2x 108 kg

Ⓢ Cubas de almacenamiento con carretillas de 2x 108 kg

W= Water condenser on request (+3%)



## ICE70AS-R2

3 427,<sup>00</sup> EUR

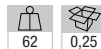
mm : 450x620xh680

kW : 0,42

230/1N 50Hz



R290

Ⓜ **Fabbricatori di ghiaccio granulato**

- Produzione continua, sistema con vite senza fine, motoriduttore dotato di un interruttore termico.
- Evaporatore inox.
- Condensatore ad aria (su richiesta condensatore ad acqua).
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.
- Riserva in ABS, isolamento in poliuretano senza CFC, sonda di "troppo pieno", portello scorrevole verso l'interno.

Ⓜ **Crushed ice makers**

- Continuous production, "worm" system, gear motor provided with a circuit breaker.
- Stainless steel evaporator.
- Air condenser (water condenser on request).
- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable stainless steel feet.
- Storage compartment in ABS, polyurethane isolation without CFC, "Overflow" sliding door inwardly.

Ⓜ **Máquinas de hielo granulado**

- Producción continua, sistema de tornillo sin fin, moto-reductor dotado de un interruptor automático térmico.
- Evaporador en inox.
- Condensador de aire (condensador de agua por pedido).
- Realización en acero inox AISI 304, patas en inox regulables.
- Reserva en ABS, aislante en poliuretano sin CFC, sonda de "rebose", puerta corrediza hacia el interior.

## ICE115AS-R2

3 758,<sup>00</sup> EUR

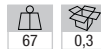
mm : 500x660xh800(+110)

kW : 0,55

230/1N 50Hz



R290



## ICE155AS-R2

4 215,<sup>00</sup> EUR

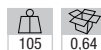
mm : 738x690xh1020(+110)

kW : 0,65

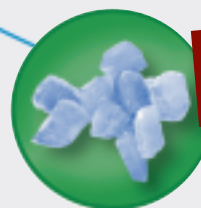
230/1N 50Hz



R290



R290

ICE  
FLAKES

W= Water condenser on request (+3%)





		ICE70AS-R2	ICE115AS-R2	ICE155AS-R2
Production for 24h		67	90	150
Capacity reserve (kg)/ quantity		9	20	55
Storage basin		-	-	-
		-	-	-
		-	-	-
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	<b>A</b>	1	1	1
	<b>W</b>	-	6,3	6,4

Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser

R290

**CONTINUOUS PRODUCTION**



## ADVANTAGE

Ⓣ Produzione in continuo di granulati di ghiaccio, grazie ad una tecnologia innovatrice. Perfetto per migliorare la conservazione e la presentazione di alimenti nella ristorazione, alberghi, fast food... Ideale per i laboratori farmaceutici e strutture ospedaliere.

Ⓝ Continuous production of crushed ice thanks to an innovating technology. Perfect to conserve and present food in restaurants, hotels, fast foods... Ideal for pharmaceutical laboratories and hospitals.

Ⓢ Producción sin interrupción de gránulos de hielo, gracias a una tecnología innovadora. Perfecto para mejorar la conservación y la presentación de alimentos en restaurantes, hotelería, fast-food... Ideal para los laboratorios farmacéuticos y el medio hospitalario.

W= Water condenser on request (+3%)



## ICE160MAS-R2

4 339,<sup>00</sup> EUR

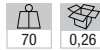
mm : 560x569xh600

kW : 0,65

230/1N 50Hz



R290



## ICE280MAS-R2

6 013,<sup>00</sup> EUR

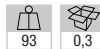
mm : 560x569xh695

kW : 1,05

230/1N 50Hz



R290



## ICE510MAS-R2

7 196,<sup>00</sup> EUR

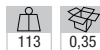
mm : 560x569xh695

kW : 1,7

230/1N 50Hz



R290



**IT Macchina da ghiaccio granulare**

- Continuous production, "worm gear" system, geared motor with thermal circuit breaker.
- Stainless steel evaporator.
- Air condenser (on request water condenser).
- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable stainless steel feet.
- Machine without reserve to be combined with an independent stainless steel reserve, with or without transport trolley (insulation from 40 to 50 mm).

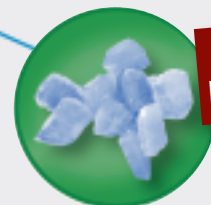
**EN Crushed ice maker**

- Continuous production, "worm gear" system, geared motor with thermal circuit breaker.
- Stainless steel evaporator.
- Air condenser (on request water condenser).
- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable stainless steel feet.
- Machine without reserve to be combined with an independent stainless steel reserve, with or without transport trolley (insulation from 40 to 50 mm).

**ES Máquina de hielo granular**

- Continuous production, "worm gear" system, geared motor with thermal circuit breaker.
- Stainless steel evaporator.
- Air condenser (on request water condenser).
- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable stainless steel feet.
- Machine without reserve to be combined with an independent stainless steel reserve, with or without transport trolley (insulation from 40 to 50 mm).

R290

ICE  
FLAKES

W= Water condenser on request (+3%)



	ICE160MAS-R2	ICE280MAS-R2	ICE510MAS-R2
Production for 24h	157	280	510
Capacity reserve (kg)/ quantity	-	-	-
Storage basin	STORE200/16-28-51 ROLBIN/16-28-51	STORE200/16-28-51 STORE350/28-51 ROLBIN/16-28-51 D.ROLBIN/28-51	STORE200/16-28-51 STORE350/28-51 ROLBIN/16-28-51 D.ROLBIN/28-51
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	A 1 W -	1 5,2	1 5,3

Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser

## ADVANTAGE

**IT** Produzione in continuo di granulati di ghiaccio, grazie ad una tecnologia innovatrice. Perfetto per migliorare la conservazione e la presentazione di alimenti nella ristorazione, alberghi, fast food... Ideale per i laboratori farmaceutici e strutture ospedaliere.

**EN** Continuous production of crushed ice thanks to an innovating technology. Perfect to conserve and present food in restaurants, hotels, fast foods... Ideal for pharmaceutical laboratories and hospitals.

**ES** Producción sin interrupción de granúlos de hielo, gracias a una tecnología innovadora. Perfecto para mejorar la conservación y la presentación de alimentos en restaurantes, hotelería, fast-food... Ideal para los laboratorios farmacéuticos y el medio hospitalario.



STORE200/16-28-51

1 902,00 EUR

mm : 870x790xh1000(+110)

**IT** Contenitore di stoccaggio 200kg, ghiaccio granulare

**EN** Storage baskets 200kg, ice grain

**ES** Container para stocar 200 kg, hielo granular

STORE350/28-51

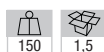
2 855,00 EUR

mm : 1250x790xh1000(+110)

**IT** Contenitore di stoccaggio 350kg, ghiaccio granulare

**EN** Storage baskets 350kg, ice grain

**ES** Container para stocar 350 kg, hielo granular



ROLBIN/16-28-51

3 764,00 EUR

mm : 795x1060xh1484

**IT** Vasche di stoccaggio con carrelli da 108 kg

**EN** Storage baskets + trolleys 108 kg

**ES** Cubas con carretillas 108kg

DROLBIN/28-51

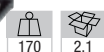
7 155,00 EUR

mm : 1560x1060xh1484

**IT** Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg

**EN** Storage baskets + trolleys 2x 108 kg

**ES** Cubas con carretillas 2x 108 kg



W= Water condenser on request (+3%)



## ICE400ISA

11 137,00 EUR

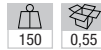
mm : 900x588xh705

kW : 2,1

230/1N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



## ICE900ISA

16 585,00 EUR

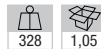
mm : 1107x700xh880

kW : 4,6

400/3N 50Hz



R404A  
OR  
R452A



**IT Fabbricatori di ghiaccio in scaglie**

- Produzione continua, sistema frigorifero con evaporatore fisso in alluminio ricoperto inox, coltello e ugello piatto (a doppio getto) rotativi.
  - Funziona in circuito chiuso con integrazione d'acqua a secondo delle necessità.
  - Scaglie di bassissima temperatura da -7°C a -10°C, ± 3 mm di spessore.
  - Condensatore ad aria (o) acqua automatica a secondo delle condizioni climatiche.
  - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- NB: macchina senza riserva da combinare con una riserva indipendente in acciaio inox, con o senza carrello da trasporto (isolamento da 40 a 50 mm).

**EN Ice flake makers**

- Continuous production, refrigerated system with fixed evaporator in aluminium covered with stainless steel, blade and sprinkling arm (with double water jets).
  - Works in closed circuit with water filling when needed.
  - Ice flakes at low temperatures from -7°C to -10°C, +/-3mm thickness.
  - Air (or) water condenser with automatic working according to climate conditions.
  - Manufactured in stainless steel AISI 304.
- NB: machine without reserve compartment, to combine with an independent reserve compartment in stainless steel, with or without transport trolley (isolation from 40 to 50 mm).

**ES Máquinas de hielos escamas**

- Producción continua, sistema frigorífico con evaporador fijo en aluminio cubiert de inox, cuchillo y rampa de aspersión (a doble reactores) rotativos.
  - Función en circuito cerrado con complemento de agua según la necesidad.
  - Escamas de muy baja temperatura de -7°C tot -10°C, ± 3 mm de espesor.
  - Condensador de aire (o) agua, remisión en función automática en función de las condiciones climáticas.
  - Realización en acero inox AISI 304.
- NB: máquina sin reserva a combinar con una reserva independiente en acero inox, con o sin carro de transporte (aislacion de 40 a 50 mm).



COLD  
FLAKES



## ADVANTAGE

**IT** Produzione in continuo di scaglie di ghiaccio grazie ad un sistema esclusivo Diamond®. Ghiaccio a bassa temperatura -7°C/-10°C, ideale per tutto il settore agro-alimentare, principalmente concepito per il trasporto e la conservazione nelle industrie del pesce e della carne.

**EN** Continuous production of ice flakes thanks to an exclusive Diamond® concept. Ice flakes at low temperature -7°C/10°C, ideal for agro-alimentary sector, designed for transport and conservation of fish and meat.

**ES** Producción continua de escamas de hielo gracias a un sistema exclusivo Diamond®. Hielo a baja temperatura -7°C/-10°C, ideal para todo el sector agroalimentarios, principalmente concebido para el transporte y la conservación en las industrias del pescado y de la carne.

W= Water condenser on request (+3%)



		ICE400ISA	ICE900ISA
Production for 24h		320	850
Capacity reserve (kg)/ quantity		-	-
Weight ice cube (gr)		-	-
Quantity ice cubes by cycle		-	-
Storage basin		<b>STORE350/40-62</b> <b>D.ROLBIN/40-62</b>	<b>STORE350/90-115</b> <b>D.ROLBIN/90-115</b>
Quantity water (lit.) for 1 kg ice cubes	<b>A</b>	1	1
	<b>W</b>	5,3	5,3

Parameters for power table: Surrounding temperature 21°C, water temperature 15°C

A = Air condenser W = Water condenser

## ADVANTAGE

Ⓣ Produzione in continuo di scaglie di ghiaccio grazie ad un sistema esclusivo Diamond®. Ghiaccio a bassa temperatura -7°C/-10°C, ideale per tutto il settore agro-alimentare, principalmente concepito per il trasporto e la conservazione nelle industrie del pesce e della carne.

Ⓝ Continuous production of ice flakes thanks to an exclusive Diamond® concept. Ice flakes at low temperature -7°C/10°C, ideal for the agro-alimentary sector, designed for transport and conservation of fish and meat.

Ⓞ Producción continua de escamas de hielo gracias a un sistema exclusivo Diamond®. Hielo a baja temperatura -7°C/-10°C, ideal para todo el sector agroalimentario, principalmente concebido para el transporte y la conservación en las industrias del pescado y de la carne.



### STORE350/40-62

2 855,00 EUR

mm : 1250x790xh1000

Ⓣ Vasca di stoccaggio da 350 kg

Ⓝ Storage basket 350 kg

Ⓞ Cuba de almacenamiento de 350 kg

### STORE350/90-115

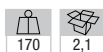
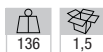
2 855,00 EUR

mm : 1250x790xh1000

Ⓣ Vasca di stoccaggio da 350 kg

Ⓝ Storage basket 350 kg

Ⓞ Cuba de almacenamiento de 350 kg



### DROLBIN/40-62

7 155,00 EUR

mm : 1560x1060xh1484

Ⓣ Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg

Ⓝ Storage baskets + trolleys 2x 108 kg

Ⓞ Cubas de almacenamiento con carretillas de 2x 108 kg

### DROLBIN/90-115

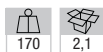
7 155,00 EUR

mm : 1560x1060xh1484

Ⓣ Vasche di stoccaggio con carrelli da 2x 108 kg

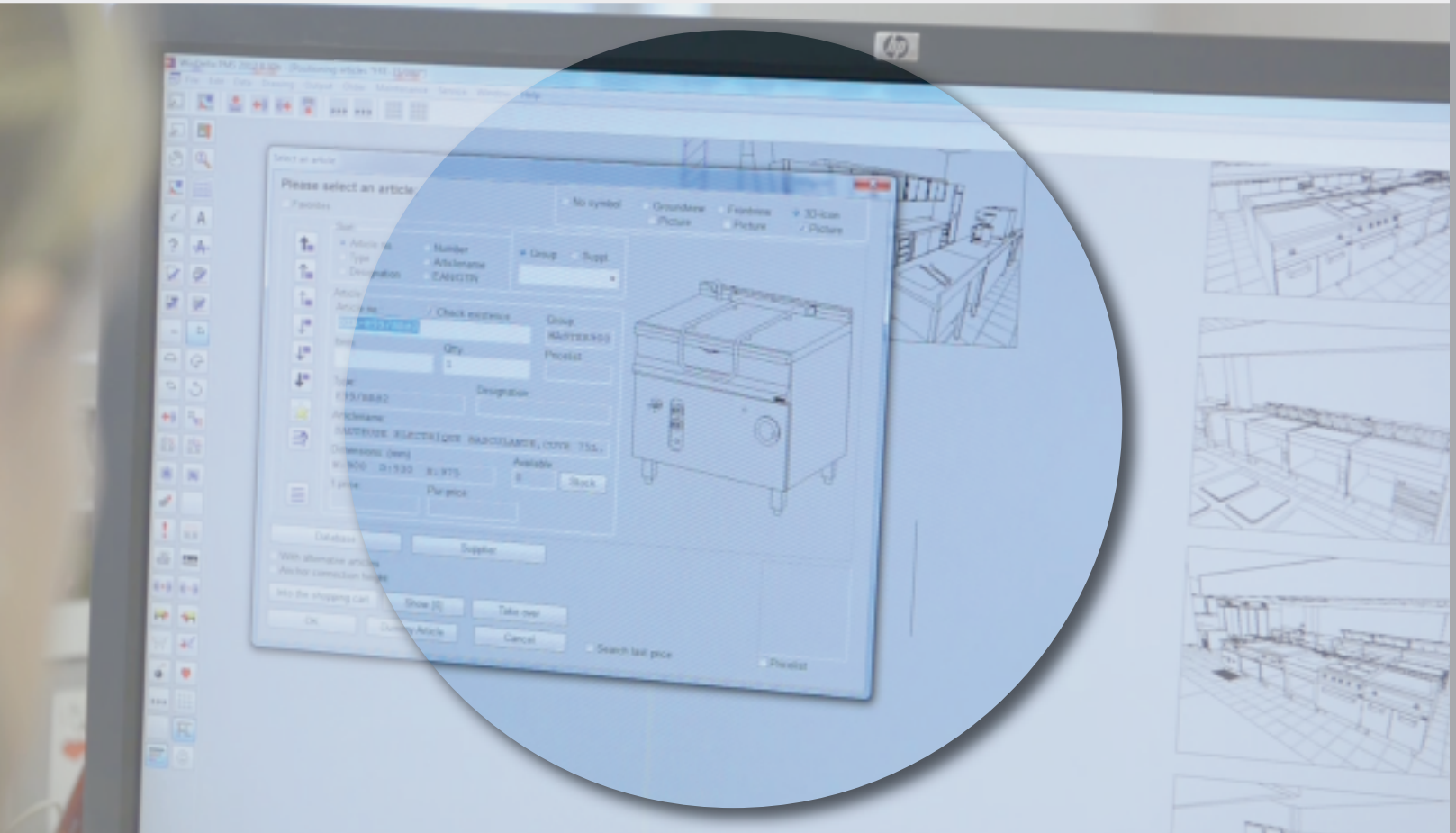
Ⓝ Storage baskets + trolleys 2x 108 kg

Ⓞ Cubas de almacenamiento con carretillas de 2x 108 kg



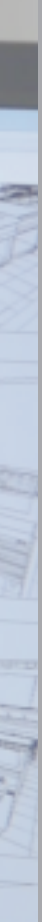
W= Water condenser on request (+3%)

# Listening **Creativity**



**Diamond**  
EUROPE S.A.  
N.V.  
SINCE 1985

# Commercial Refrigeration





R600a -14° -24° 50 0,85



300 L

1 0,02

## SC030EP/R6

720,00 EUR

mm : 984x700xh945

kW : 0,12

230/1N 50Hz

**IT Congelatore a cassone 300 litri**

- Dimensioni interne: 860x480xh725 mm. Consegnato con 1 cestello.
- Coperchio pieno battente su cerniere, con serratura a chiave.
- Termometro analogico.
- Esecuzione interna in alluminio "goffrato" ed esterna in acciaio plastificato bianco.
- Telaio su ruote, tutte girevoli.



CLASS 4



**EN Chest freezer 300 liters**

- Inside dimensions: 860x480xh725 mm. Delivered with 1 basket.
- Solid lid on hinges, fitted with a lock.
- Thermometer, for visualization of inside temperature.
- Interior design in embossed aluminium and exterior in lacquered sheet steel, color white.
- Undercarriage on swiveling wheels.

**ES Baúl congelador 300 Lt**

- Dimensiones interiores: 860x480xh725 mm. Entregado con 1 cesta.
- Tapa llena que late sobre bisagras.
- Termómetro para visualización de la temperatura interna.
- Ejecución interna de aluminio "gofrado" y externa de acero plastificado blanco.
- Bastidor sobre ruedas, totalmente pivotantes.

## PSC/T

22,00 EUR

mm : 230x520xh160

**IT Cestello per congelatore a cassone SC0030... & SC0050...**

**EN Basket for deep freezing trunk SC0030... & SC0050...**

**ES Cesta para arcon congelador SC0030... & SC0050...**

1 0,02



R600a -14° -24° 66 1,1



500 L

1 0,02

## SC050EP/R6

922,00 EUR

mm : 1504x700xh945

kW : 0,15

230/1N 50Hz

**IT Baule congelatore 500 Lt**

- Dimensioni interne: 1380x480xh725 mm. Consegnato con 2 cesti.
- Coperchio pieno battente su cerniere, munite di una serratura a chiave.
- Termometro per visualizzazione della temperatura interna.
- Esecuzione interna in alluminio "goffrato" ed esterna in acciaio plastificato bianco.
- Telaio su ruote, tutte girevoli.



CLASS 4



**EN Chest freezer 500 liters**

- Inside dimensions: 1380x480xh725 mm. Delivered with 2 baskets.
- Solid lid on hinges, fitted with a lock.
- Thermometer, for visualization of inside temperature.
- Interior design in embossed aluminium, exterior in lacquered sheet steel, color white.
- Undercarriage on swiveling wheels.

**ES Baúl congelador 500 Lt**

- Dimensiones interiores: 1380x480xh725 mm. Entregado con 2 cestas.
- Tapa llena que late sobre bisagras.
- Termómetro para visualización de la temperatura interna.
- Ejecución interna de aluminio "gofrado" y externa de acero plastificado blanco.
- Bastidor sobre ruedas, totalmente pivotantes.

## PSC/T

22,00 EUR

mm : 230x520xh160

**IT Cestello per congelatore a cassone SC0030... & SC0050...**

**EN Basket for deep freezing trunk SC0030... & SC0050...**

**ES Cesta para arcon congelador SC0030... & SC0050...**





Perfect for Ice Cream

R290 -15° -25° 63 0,6



300 L

1 0,01

GVL030/R2

813,00 EUR

mm : 1020x640xh880 kW : 0,24 230/1N 50Hz

IT Congelatore a pozzetto 300 Lit. coperchii scorrevoli

- Dimensioni interne: 890x510xh665 mm.
- Consegnato di serie con 1 cestello.
- Coperchi scorrevoli, telaio in alluminio naturale, vetri in Thermopane®.
- Termometro analogico.
- Realizzazione interna in lamiera di acciaio laccato bianco, alluminio gofrato.
- Telaio su ruote girevoli, di cui 2 con freno.



EN Freezer, chest, 300 liters, sliding cover

- Internal dimensions: 890x510xh665 mm.
- Series delivered with 1 basket.
- Sliding lids, natural aluminium undercarriage, Thermopane® glasses.
- Analogue thermometer.
- Manufactured in lacquered steel sheet, white, interior manufactured in embossed aluminium.
- Undercarriage on swiveling wheels, 2 with brakes.

ES Nevera conservadora, 300 litros, tapas deslizantes

- Dimensiones internas: 890x510xh665 mm.
- Entregada de serie con 1 cesta.
- Tapas corredizas, bastidor de aluminio natural, cristales Thermopane®.
- Termómetro analógico.
- Realización en chapa de acero lacado, blanco interior, aluminio gofrado.
- Bastidor sobre ruedas giratorias, 2 con freno.

PGL/T

22,00 EUR

mm : 220x470xhh205

IT Cestino per riporre GVL030/T & 040/T

EN Conservator basket GVL030/T & 040/T

ES Cesta para conservar GVL030/T y 040/T



Perfect for Ice Cream

R290 -15° -25° 72 0,8



400 L

1 0,01

GVL040/R2

1 155,00 EUR

mm : 1300x640xh880 kW : 0,33 230/1N 50Hz

IT Congelatore a pozzetto, 400 litri coperchii scorrevoli

- Dimensioni interne: 1180x510xh665 mm.
- Consegnato di serie con 2 cestelli.
- Coperchi scorrevoli, telaio in alluminio naturale, vetri in Thermopane®.
- Termometro analogico.
- Realizzazione interna in lamiera di acciaio laccato bianco, alluminio gofrato.
- Telaio su ruote girevoli, di cui 2 con freno.



EN Freezer, chest, 400 liters, sliding cover

- Internal dimensions: 1180x510xh665 mm.
- Series delivered with 2 baskets.
- Sliding lids, natural aluminium undercarriage, Thermopane® panes.
- Analogue thermometer.
- Design in lacquered sheet steel, white interior design in embossed aluminium.
- Undercarriage on swiveling wheels, 2 with brakes.

ES Nevera conservadora, 400 litros tapas deslizantes

- Dimensiones internas: 1180x510xh665 mm.
- Entregada de serie con 2 cestas.
- Tapas corredizas, bastidor de aluminio natural, cristales Thermopane®.
- Termómetro analógico.
- Realización en chapa de acero lacado, blanco interior, aluminio gofrado.
- Bastidor sobre ruedas pivotantes, entre las que están 2 con pare.

PGL/T

22,00 EUR

mm : 220x470xhh205

IT Cestino per riporre GVL030/T & 040/T

EN Conservator basket GVL030/T & 040/T

ES Cesta para conservar GVL030/T y 040/T



## E50PC/R6

1 312,00 EUR

mm : 680x655xh2090 kW : 0,35 230/1N 50Hz

- IT Vetrina frigo T° positiva ventilato 500 litri, teco luminosa**
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata (bianca), interno in ABS stampato (bianco).
  - Termometro analogico
  - Doppia porta vetrata, reversibile, con telaio in alluminio anodizzato, cerniere con arresto a 100 °, chiusura tramite guarnizione magnetica.
  - 2 ruote posteriori e 2 piedini regolabili nella parte anteriore.
  - In dotazione: 6 griglie regolabili 574x405 mm.



- EN Ventilated positive T° display 500 liters, with light box**
- Exterior manufactured in plastic laminate (white), interior in molded ABS (white).
  - Analog thermometer.
  - Double glazing door, reversible, with chassis in anodised aluminum, door hinges with stop 100°, closing with magnetic seal.
  - 2 wheels (back) and 2 adjustable cylinders in front.
  - Standard: 6 adjustable grids 574x405 mm.

- ES Vitrina T° positiva ventilado 500 litros, con cajón luminoso**
- Exterior fabricado en chapa plastificada (blanca), interior de ABS moldeado (blanco).
  - Termómetro analógico
  - Doble puerta de cristal, reversible, con marco de aluminio anodizado, bisagras con parada a 100 °, cierre a través junta magnética.
  - 2 ruedas traseras y dos pies ajustables en la parte delantera.
  - Se suministra con: 6 rejillas ajustables 574x405 mm.



R600a

+2°+10°



## GP50-P

31,00 EUR

mm : 574x405xh

- IT Griglia per vetrina E50PC/R6**

- EN Grid for E50PC/R6 display case**

- ES Rejilla para vitrina E50PC/R6**



LIGHT BOX



## DRINK-38V/R6

943,00 EUR

mm : 595x600xh1980 kW : 0,32 230/1N 50Hz

- IT Vetrina ventilata T° positiva 380 litri, con insegna luminosa**
- 4 griglie amovibili, 499x360mm.
  - Capacità: 455 lattine (33 cl) o 217 bottiglie (50 cl).
  - Realizzazione interna in ABS, esterna in acciaio laccato bianco.
  - Termometro digital.
  - Porta con maniglie (reversibile).
  - 2 ruote unidirezionali e 2 martinetti regolabili.



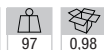
- EN Ventilated display positive T° 380 lit., with lightbox**
- 4 adjustable grids, 499x360mm.
  - Capacity: 455 cans (33 cl) or 217 bottles (50 cl).
  - Inside made of ABS, outside made of lacquered white steel.
  - Digital thermometer.
  - Door with handles (reversible).
  - 2 unidirectional wheels and 2 adjustable jacks.

- ES Vitrina ventilada T° positiva 380 litros, con cartel luminoso**
- 4 rejillas regulables, 499x360mm.
  - Capacidad : 455 latas 33cl o 217 botellas 50 cl.
  - Realización interior en ABS, exterior de acero lacada blanca.
  - Termómetro digital.
  - Puerta con puñado (reversible).
  - 2 ruedas unidireccionales y 2 gatos regulables.



R600a

+2°+12°



## GDB/SE

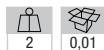
26,00 EUR

mm : 499x360xh

- IT Griglia per DRINK-38.../R6**

- EN Grid for DRINK-38.../R6**

- ES Rejilla para DRINK-38.../R6**



LIGHT BOX



E50NC/R2

2 142,00 EUR

mm : 680x655xh2090 kW : 0,87 230/1N 50Hz

**IT** **Vetrina T° negativa, statico / ventilata 500 litri, insegna luminosa**

- Realizzazione esterna in lamiera plastificata (bianca), interno in ABS stampato (bianco).
- Termometro analogico.
- Porta a doppio vetro e riscaldata, (non reversibile), con telaio in alluminio anodizzato, cerniere con arresto a 100 °, chiusura tramite guarnizione magnetica.
- 2 ruote posteriori e due piedini regolabili nella parte anteriore.
- 6 griglie "evaporatore" 577x500 mm.

**EN** **Static/ventilated negative T° display, 500 liters, light box**

- Exterior manufactured in plastic laminate (white), interior in "embossed" aluminium.
- Analog thermometer.
- Double glazing and heated door, (not reversible), with chassis in anodised aluminium, door hinges with stop 100°, closing with magnetic seal.
- 2 wheels (back) and 2 adjustable cylinders in front.
- 6 "evaporator" grids 577x500 mm.

**ES** **Vitrina T° negativa, estática / ventilado 500 litros, cajón luminoso**

- Exterior fabricado en chapa plastificada (blanca), interior de ABS moldeado (blanco).
- Termómetro analógico.
- Doble puerta de cristal y calefacción, (no reversible), con marco de aluminio anodizado, bisagras con parada a 100 °, cierre a través junta magnética.
- 2 ruedas traseras y dos pies ajustables en la parte delantera.
- 6 rejillas "evaporador" 577x500 mm.



R290

-12° -22° 131 1.2

LIGHT BOX



E38NC/R2

1 630,00 EUR

mm : 595x640xh1980 kW : 0,57 230/1N 50Hz

**IT** **Vetrina T° negativa, statico / ventilata 380 litri, insegna luminosa**

- Realizzazione esterna in lamiera plastificata (bianca), interno in ABS stampato (bianco).
- Termometro analogico.
- Porta a doppio vetro e riscaldata, (non reversibile), con telaio in alluminio anodizzato, cerniere con arresto a 100 °, chiusura tramite guarnizione magnetica.
- Serratura a chiave di serie.
- 2 ruote posteriori e due piedini regolabili nella parte anteriore.
- 6 griglie "evaporatore" 470x440 mm.

**EN** **Static/ventilated negative T° display, 380 liters, light box**

- Exterior manufactured in plastic laminate (white), interior in molded ABS (white).
- Analog thermometer.
- Double glazed and heated door, (not reversible), with chassis in anodised aluminium, door hinges with stop 100°, closing with magnetic seal.
- Included key lock.
- 2 wheels (back) and 2 adjustable cylinders in front.
- 6 "evaporator" grids 470x440 mm.

**ES** **Vitrina T° negativa, estática / ventilado 380 litros, cajón luminoso**

- Exterior fabricado en chapa plastificada (blanca), interior de ABS moldeado (blanco).
- Termómetro analógico
- Doble puerta de cristal y calefacción, (no reversible), con marco de aluminio anodizado, bisagras con parada a 100 °, cierre a través junta magnética.
- Cerradura con llave de serie.
- 2 ruedas traseras y dos pies ajustables en la parte delantera.
- 6 rejillas "evaporador" 470x440 mm.



R290

-14° -24° 123 0,95

LIGHT BOX


**VENTILATED**
**STAINLESS  
STEEL**

**R290**
**+2°+10°**

**+2°+10°**

**SNE/GN-A5-R2**
**2 812,00 EUR**

mm : 600x630xh1850      kW : 0,43      230/1N 50-60Hz

**IT Vetrina panoramica, 5 griglie, 360 LT, inox**

- 5 griglie (535 x 495 mm).  
- Evaporatore, collocato sulla parte superiore della vetrina. Pareti a triplice vetro, perfetto isolamento. Porta a chiusura magnetica. Montato su 4 ruote doppie.

**EN Panoramic display, 5 shelves, 360 LT, Stainless steel.**

- 5 shelves (535 x 495 mm).  
- Evaporator placed at the top of the Cabinet. Triple-layer walls. Door with magnetic closure. On 4 double wheels.

**ES Vitrina panorámica, 5 parrillas, 360 LT., Inox.**

- 5 rejillas (535 x 495 mm).  
- Evaporador colocado en la parte superior de la vitrina. Triple capa en muros. Puerta con cierre magnético. Sobre 4 ruedas dobles.


**SNE/GN-B7-R2**
**2 812,00 EUR**

mm : 600x630xh1850      kW : 0,43      230/1N 50-60Hz

**IT Vetrina panoramica, 5 griglie, 360 LT, Nero**
**EN Panoramic display, 5 shelves, 360 LT, Black**
**ES Vitrina panorámica, 5 parrillas, 360 LT, Negro**

**SNE/RN-A5-R2**
**2 955,00 EUR**

mm : 600x630xh1850      kW : 0,43      230/1N 50-60Hz

**IT Vetrina panoramica, 5 ripiani girevoli, 360 LT, Inox**

- 5 piatti Ø 470 mm + specchio. Arresto automatico del carosello all'apertura della porta. Carosello su cuscinetti a sfera (nessuna torsione).  
- Evaporatore, collocato sulla parte superiore della vetrina. Pareti a triplice vetro. Porta a chiusura magnetica. Montato su 4 ruote doppie.

**EN Panoramic display, 5 rotating plates, 360 LT, stainless steel.**

- 5 tables or 470 mm + mirror glass. Automatic stops of the carousel when the door is open. Carousel on roulette (no torsion).  
- Evaporator placed at the top of the Cabinet. Triple-layer walls. Door with magnetic closure. On 4 double wheels.

**ES Vitrina panorámica, 5 platos giratorios, 360 LT, inox.**

- 5 platos Ø 470 mm + vidrio del espejo. Parada automática del carrusel al abrirse la puerta. Carrusel sobre ruleta (no hay torción).  
- Evaporador colocado en la parte superior de la vitrina. Triple capa en muros. Puerta con cierre magnético. Sobre 4 ruedas dobles.


**R290**
**+2°+10°**

**+2°+10°**

**SNE/RN-B7-R2**
**2 955,00 EUR**

mm : 600x630xh1850      kW : 0,43      230/1N 50-60Hz

**IT Vetrina panoramica, 5 ripiani girevoli, 360 LT, Nero**
**EN Panoramic display, 5 rotating plates, 360 LT, Black**
**ES Vitrina panorámica, 5 platos giratorios, 360 LT, Negro**

**STAINLESS  
STEEL**




**SNE/SB-A5-R2**

**3 790,00 EUR**

mm : 600x630xh1850 kW : 0,8 230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Vetrina panoramica 5 livelli, 360 LT, inox.**  
 - 5 livelli griglie (510 x 510 mm).  
 - Refrigerazione, (statico). Pareti a triplice vetro. Porta a chiusura magnetica. Montato su 4 ruote doppie.

Ⓝ **Panoramic display, 5 levels, 360 LT, Stainless Steel.**  
 - Grids with 5 levels (510 x 510 mm).  
 - Cooling, (static). Triple-layer walls. Door with magnetic closure. On 4 double wheels.

Ⓢ **Vitrina panorámica, 5 niveles, 360 lit, inox.**  
 - 5 niveles rejillas (510 x 510 mm).  
 - Refrigeración, (estático). Triple capa en muros. Puerta con cierre magnético. Sobre 4 ruedas dobles.



**STATIC**

**STAINLESS STEEL**



**R290**

-5°-18°



**Led Light**



**SNE/SB-B7-R2**

**3 790,00 EUR**

mm : 600x630xh1850 kW : 0,8 230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Vetrina panoramica 5 livelli, 360 LT, inox. Nero**

Ⓝ **Panoramic display, 5 levels, 360 LT, Black**

Ⓢ **Vitrina panorámica, 5 niveles, 360 LT, Negro**

-5°-18°



**SNE/GB-A5-R2**

**4 449,00 EUR**

mm : 600x630xh1850 kW : 0,8 230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Vetrina panoramica, ventilata, 5 griglie, 360 LT, inox**  
 - 5 livelli griglie (510 x 510 mm).  
 - Evaporatore, collocato sulla parte superiore. Pareti a triplice vetro. Porta a chiusura magnetica. Montato su 4 ruote doppie.

Ⓝ **Panoramic display, 5 shelves, ventilated, 360 LT, Stainless steel.**  
 - Grids with 5 levels (510 x 510 mm).  
 - Evaporator placed at the top. Triple-layer walls. Door with magnetic closure. On 4 double wheels.

Ⓢ **Vitrina panorámica, 5 parrillas, ventilada, 360 LT., Inox.**  
 - 5 niveles rejillas (510 x 510 mm).  
 - Evaporador colocado en la parte superior. Triple capa en muros. Puerta con cierre magnético. Sobre 4 ruedas dobles.



**VENTILATED**

**STAINLESS STEEL**



**R290**

-5°-20°



**Led Light**



**SNE/GB-B7-R2**

**4 449,00 EUR**

mm : 600x630xh1850 kW : 0,8 230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Vetrina panoramica ventilata, 5 griglie, 360 LT, Nero**

Ⓝ **Panoramic display, 5 shelves, ventilated, 360 LT, Black**

Ⓢ **Vitrina panorámica, 5 parrillas, ventilada, 360 LT, Negro**

-5°-20°





FULL GLASS  
DOOR



R290

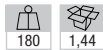
+2° +10°

## ADVANTAGE

☞ Con il loro design pulito, le vetrine Panoramic Line PLUS, metteranno in evidenza i vostri dolci, torte, macarons... Ampia superficie espositiva in vetro (EURONORM 400x600 e GASTRONORM 1/1), 4 lati vetrati, porta tutta in vetro "FULL GLASS", illuminazione LED su ogni montante.

☞ With their clean design, the Panoramic Line PLUS will showcase your desserts, cakes, macaroons ... large glass exhibition area (EURONORM 400x600 and GASTRONORM 1/1), 4 glass sides, all glass door " FULL GLASS ", LED lighting on each post.

☞ Con su diseño limpio, las vitrinas Panoramic Line PLUS, pondrán de relieve su dulces, pasteles, macarrones ... Larga superficie de exposición de cristal (400x600 EURONORM y GASTRONORM 1/1), 4 lados de cristal, puerta de cristal lleno "FULL GLASS", iluminación LED en cada pilar.



180

1,44

### INN/VN-B9-R2

4 059,00 EUR

mm : 800x630xh1850

kW : 0,43

230/1N 50-60Hz

☞ **Vetrina 4 lati T° positiva, 5 ripiani in vetro, ventilata, 480 Lit, NERA**

- Realizzata in acciaio laccato NERO e porta tutta in vetro NERA.
- 5 ripiani in vetro 630x455 mm 630x455 mm (400x600 et GN 1/1). 4 Illuminazioni interne di tipo LED.
- Refrigerazione ottimale attraverso l'evaporatore (ventilato) posizionata nella parte superiore della cassa. Controllo elettronico.
- Pareti in doppio vetro, isolamento perfetto.
- Porta "FULL GLASS" con chiusura magnetica, con maniglia integrata.
- Montato su 4 ruote doppie.



☞ **Display 4 sides T° positive, 5 glass shelves, ventilated, 480 Lit, BLACK**

- Made of black lacquered steel and all black glass door.
- 5 shelves (adjustable) made of tempered glass 630x455 mm (400x600 and GN 1/1). 4 internal LED type lights.
- Optimal refrigeration thanks to the evaporator (ventilated) located in the upper part of the display case. Electronic regulator.
- Double glazed walls, perfect insulation.
- FULL GLASS" door with magnetic closure, with integrated handle.
- Mounted on 4 double wheels.

☞ **Vitrina 4 lados T° positiva, 5 estantes de cristal, ventilada, 480 Lit, NEGRA**

- Hecha de acero lacado NEGRO y puerta toda de cristal NEGRA.
- 5 estantes de vidrio 630x455 mm 630x455 mm (400x600 et GN 1/1). 4 LED de iluminación interna.
- Refrigeración óptima gracias al evaporador (ventilado) situado en la parte superior de la vitrina. Regulador electrónico.
- Paredes de doble vidrio, aislamiento perfecto.
- Puerta "FULL GLASS" con cierre magnético, con asa incorporada.
- Montado sobre 4 ruedas dobles.

### INN/VN-W5-R2

4 059,00 EUR

mm : 800x630xh1850

kW : 0,43

230/1N 50-60Hz

☞ **Vetrina 4 lati T° positiva, 5 ripiani in vetro, ventilata, 480 Lit, BIANCA**

- Realizzata in acciaio laccato BIANCO e porta tutta in vetro BIANCA.
- 5 ripiani (regolabili) in vetro temperato (630x455 mm) (400x600 et GN 1/1). 4 illuminazioni interne di tipo LED.
- Refrigerazione ottimale attraverso l'evaporatore (ventilato) posizionata nella parte superiore della cassa. Controllo elettronico.
- Pareti in doppio vetro, isolamento perfetto.
- Porta "FULL GLASS" con chiusura magnetica, con maniglia integrata.
- Montato su 4 ruote doppie.



☞ **Display 4 sides T° positive, 5 glass shelves, ventilated, 480 Lit, WHITE**

- Made of WHITE lacquered steel and all glass door with WHITE.
- 5 shelves (adjustable) in tempered glass 630x455 mm (400x600 et GN 1/1). 4 internal lights type LED.
- Optimum refrigeration thanks to the evaporator (ventilated) placed in the upper part of the window. Electronic regulator.
- Double-glazed walls, perfect insulation.
- "FULL GLASS" door with magnetic closure, with integrated handle.
- Mounted on 4 double wheels.

☞ **Vitrina 4 lados T° positiva, 5 estantes de cristal, ventilada, 480 Lit, BLANCA**

- Hecha de acero lacado BLANCO y puerta toda de cristal BLANCA.
- 5 estantes (ajustables) de vidrio templado (400x600 et GN 1/1). 4 tipos de iluminación interior de tipo LED.
- Refrigeración óptima a través del evaporador (ventilado) colocado en la parte superior de la caja. Control electrónico.
- Paredes de doble vidrio, aislamiento perfecto.
- Puerta "FULL GLASS" con cierre magnético, con asa incorporada.
- Montado sobre 4 ruedas dobles.

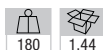


FULL GLASS  
DOOR



R290

+2° +10°



180

1,44



**FULL GLASS DOOR**



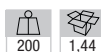
**R290**  
-5° -20°

## ADVANTAGE

Con il loro design pulito, le vetrine Panoramic Line PLUS, metteranno in evidenza i vostri dolci, torte, macarons... Ampia superficie espositiva in vetro (EURONORM 400x600 e GASTRONORM 1/1), 4 lati vetrati, porta tutta in vetro "FULL GLASS", illuminazione LED su ogni montante.

With their clean design, the Panoramic Line PLUS will showcase your desserts, cakes, macaroons ... large glass exhibition area (EURONORM 400x600 and GASTRONORM 1/1), 4 glass sides, all glass door " FULL GLASS ", LED lighting on each post.

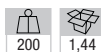
Con su diseño limpio, las vitrinas Panoramic Line PLUS, pondrán de relieve su dulces, pasteles, macarrones ... Larga superficie de exposición de cristal (400x600 EURONORM y GASTRONORM 1/1), 4 lados de cristal, puerta de cristal lleno "FULL GLASS", iluminación LED en cada pilar.



**R290**  
-5° -20°



**FULL GLASS DOOR**



### INN/VB-B9-R2

6 225,00 EUR

mm : 800x630xh1850      kW : 0,84      230/1N 50-60Hz

- Vetrina 4 lati T° negativa, 5 ripiani in vetro, ventilata, 480 Lit, NERA**
  - Realizzata in acciaio laccato NERO e porta tutta in vetro NERA.
  - 5 ripiani (regolabili) in vetro temperato 630x455 mm (EURONORM 400x600 e Gastronorm 1/1).
  - 4 illuminazioni interne di tipo LED.
  - Refrigerazione ottimale attraverso l'evaporatore (ventilato) posizionata nella parte superiore della cassa. Controllo elettronico.
  - Pareti in doppio vetro, isolamento perfetto.
  - Porta "FULL GLASS" con chiusura magnetica (guarnizione riscaldata), con maniglia integrata.
  - Montato su 4 ruote doppie.



- Display 4 sides T° negative, 5 glass shelves, ventilated, 480 Lit, BLACK**
  - Made of BLACK lacquered steel and all glass door BLACK.
  - 5 shelves (adjustable) in tempered glass 630x455 mm (EURONORM 400x600 and GASTRONORM 1/1).
  - 4 internal lights type LED.
  - Optimum refrigeration thanks to the evaporator (ventilated) placed in the upper part of the window. Electronic regulator.
  - Double-glazed walls, perfect insulation.
  - "FULL GLASS" door with magnetic closure (heated seal), with integrated handle.
  - Mounted on 4 double wheels.

- Vitrina 4 lados T° negativa, 5 estantes de cristal, ventilada, 480 Lit, NEGRA**
  - Hecha de acero lacado NEGRO y puerta toda de cristal NEGRA.
  - 5 estantes (ajustables) de vidrio templado 630x455 mm (EURONORM 400x600 y GN 1/1).
  - 4 tipos de iluminación interior de tipo LED.
  - Refrigeración óptima a través del evaporador (ventilado) colocado en la parte superior de la caja. Control electrónico.
  - Paredes de doble vidrio, aislamiento perfecto.
  - Puerta "FULL GLASS" con cierre magnético (guarnición calentada) con asa incorporada.
  - Montado sobre 4 ruedas dobles.

### INN/VB-W5-R2

6 225,00 EUR

mm : 800x630xh1850      kW : 0,8      230/1N 50-60Hz

- Vetrina 4 lati T° negativa, 5 ripiani in vetro, ventilata, 480 Lit, BIANCA**
  - Realizzata in acciaio laccato BIANCO e porta tutta in vetro BIANCA.
  - 5 ripiani (regolabili) in vetro temperato 630x455 mm (EURONORM 400x600 e Gastronorm 1/1).
  - 4 illuminazioni interne di tipo LED.
  - Refrigerazione ottimale attraverso l'evaporatore (ventilato) posizionata nella parte superiore della cassa. Controllo elettronico.
  - Pareti in doppio vetro, isolamento perfetto .
  - Porta "FULL GLASS" con chiusura magnetica (guarnizione riscaldata), con maniglia integrata.
  - Montato su 4 ruote doppie.



- Display 4 sides T° negative, 5 glass shelves, ventilated, 480 Lit, WHITE**
  - Made of WHITE lacquered steel and all glass door WHITE.
  - 5 shelves (adjustable) in tempered glass 630x455 mm (EURONORM 400x600 and GASTRONORM 1/1).
  - 4 internal lights type LED.
  - Optimum refrigeration thanks to the evaporator (ventilated) placed in the upper part of the window. Electronic regulator.
  - Double-glazed walls, perfect insulation.
  - "FULL GLASS" door with magnetic closure (heated seal), with integrated handle.
  - Mounted on 4 double wheels.

- Vitrina 4 lados T° negativa, 5 estantes de cristal, ventilada, 480 Lit, BLANCA**
  - Hecha de acero lacado BLANCO y puerta toda de cristal BLANCA.
  - 5 estantes (ajustables) de vidrio templado 630x455 mm (EURONORM 400x600 y GN 1/1).
  - 4 tipos de iluminación interior de tipo LED.
  - Refrigeración óptima a través del evaporador (ventilado) colocado en la parte superior de la caja. Control electrónico.
  - Paredes de doble vidrio, aislamiento perfecto.
  - Puerta "FULL GLASS" con cierre magnético (guarnición calentada) con asa incorporada.
  - Montado sobre 4 ruedas dobles.



### IT Espositore "tutto vetro", 5 livelli, ventilato

- Telaio in acciaio dipinto multistrato (anti-impronte).
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa
- Guarnizioni magnetiche (smontaggio agevole).
- Porta invetriata con maniglia integrata invisibile '.
- 5 mensole in vetro temperato, 700x470 mm, su cremagliere in acciaio inossidabile AISI 304, carico max 12 kg/ripiano.
- Routine integrate allo zoccolo (nr 4 con 4 piedi).
- NB: altitudine max 800 m al disopra del livello del mare!

### EN FULL vitrine, 5 levels, ventilated

- Multilayer (anti-fingerprint) painted steel frame.
- Automatic defrost, automatic evaporation of condensation
- Magnetic gaskets (removal).
- Glass door with integrated handle 'invisible'.
- 5 tempered glassed shelves on racks in AISI 304 stainless steel (700 x 470 mm) (max 12 kg/shelf load).
- Casters built into the base (nr 4 with 4 feet).
- NB: altitude max 800 m above sea level!

### ES Vitrina " vitrina completa", 5 niveles, ventilada

- Estructura de acero pintado multicapa (anti-huellas).
- Descongelación automática, evaporación automática de la condensación
- Juntas magnéticas (retiro).
- Puerta con manija integrada 'invisible'.
- 5 estantes en cristal templado AISI 304 (700 x 470 mm) sobre parrillas en acero inoxidable (carga máxima de 12 kg/estante).
- Ruedas incorporadas a la base (nr 4 con 4 patass).
- NB: altitud máxima de 800 metros sobre el nivel del mar!

## PLUS

IT - "Tutto vetro", realizzata integralmente in vetro temperato. - Ventilazione non diretta sugli alimenti per evitare la loro desiccazione. - Comandi elettronici a tasti sensitivi (digitali) con gestione degli allarmi HACCP. T° alta/bassa, difetti - Sonde, porte aperte e black out. - Illuminazione per "LED".

EN - "Full glass", entirely made of tempered glass. - Ventilation not directed on foods to avoid their drying. - Electronic controls with sensitive keys (digital), with HACCP alarm management: High/low T°, default - Sensors, open doors and black out. - "LED" lighting.

ES - "Vaso lleno", hecho de vidrio templado. - Ventilación no dirigida a los alimentos para evitar que se sequen. - Controles electrónicos por teclas de sensor (digital), con gestión de alarmas HACCP. - Sensores, puertas abiertas y black out. - Iluminación "LED".



FULL GLASS



MAX/50AV-R2

6 497,00 EUR

mm : 805x645xh1840

kW : 0,6

230/1N 50Hz

### IT Espositore "tutto vetro", 5 livelli, ventilato

- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore (H.R : 65%).
- Volume interno lordo: 490 lt.

### EN FULL vitrine, 5 levels, ventilated

- Ventilated refrigeration, evaporator in the bottom (relative humidity: 65%).
- Gross internal Volume: 490 lt.

### ES Vitrina " vitrina completa", 5 niveles, ventilada

- Ventilación de refrigeración, evaporador en la parte inferior (humedad relativa: 65%).
- Volúmen interno bruto: 490 lt.



R290

FULL GLASS

+2°+10°

236

1,2

Equipment without energy class, not concerned by the European directive





**MAX/50BS-R2**

**7 713,00 EUR**

mm : 805x645xh1840 kW : 1 230/1N 50Hz

**IT Espositore "tutto vetro", 6 livelli, statico**

- Refrigerazione statica.
- 5 griglie con evaporatore integrato (Umidità relativa: 75%) + ripiano in vetro (700x470 mm) su cremagliere in acciaio inox AISI 304 (carica mass.12kg/ripiano).
- Svuotamento manuale sul fondo della cinta.

**EN Vitrine "FULL glazed", 6 levels, static**

- Static refrigeration,
- 5 grids with integrated evaporator (relative humidity: 75%) + glass shelf (700 x 470 mm) on racks in stainless steel AISI 304 (max 12 kg/shelf load).
- Manual drain on the bottom.

**ES Vitrina "vitrina completa", 6 niveles, estatica**

- Refrigeración estática,
- 5 rejillas con evaporador integrado (higrometría: 75%) + estante de vidrio (700 x 470 mm) con parrillas en acero inoxidable AISI 304 (máximo 12 carga kg/estante).
- Drenaje manual en la parte inferior de la caja.



**R290**

-15° -25° 242 1,2

FULL GLASS



**MAX/50MV-R2**

**8 778,00 EUR**

mm : 805x645xh1840 kW : 1,1 230/1N 50Hz

**IT Espositore "tutto vetro", 5 livelli, ventilato**

- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore (U.R. 70%).
- Volume interno lordo: 490 litri.
- Sbrinamento automatico a gas caldo, evaporazione automatica delle condense.

**EN FULL vitrine, 5 levels, ventilated**

- Ventilated refrigeration, evaporator in the bottom (relative humidity: 70%).
- Gross internal Volume: 490 lt.
- Automatic defrosting by hot gas, automatic evaporation of condensation.

**ES Vitrina "vitrina completa", 5 Niveles, ventilada**

- Ventilación de refrigeración, evaporador en la parte inferior (humedad relativa: 70%).
- Volumen interno bruto: 490 lt.
- Evaporación automática de la condensación, descongelación automática por gas caliente.



**R290**

+5° -22° 256 1,2

FULL GLASS



**MAX/50CV-R2**

**7 312,00 EUR**

mm : 805x645xh1840 kW : 0,57 230/1N 50Hz

**IT Espositore cioccolato "tutto vetro", 5 livelli, ventilato**

- Refrigerazione ventilata, evaporatore nella parte inferiore.
- Volume interno lordo: 490 litri.
- Possibilità di regolazione dell'umidità relativa: (40/44%).

**EN Chocolate FULL vitrine, 5 levels, ventilated**

- Ventilated refrigeration evaporator in the bottom.
- Gross internal Volume: 490 lt.
- Possibility of regulation of the relative humidity: (40 / 44%)

**ES Vitrina para chocolates "completa", 5 niveles, ventilada**

- Evaporador de refrigeración ventilación en la parte inferior.
- Volumen interno bruto: 490 lt.
- Posibilidad de regulación de la humedad relativa: (40 / 44%).

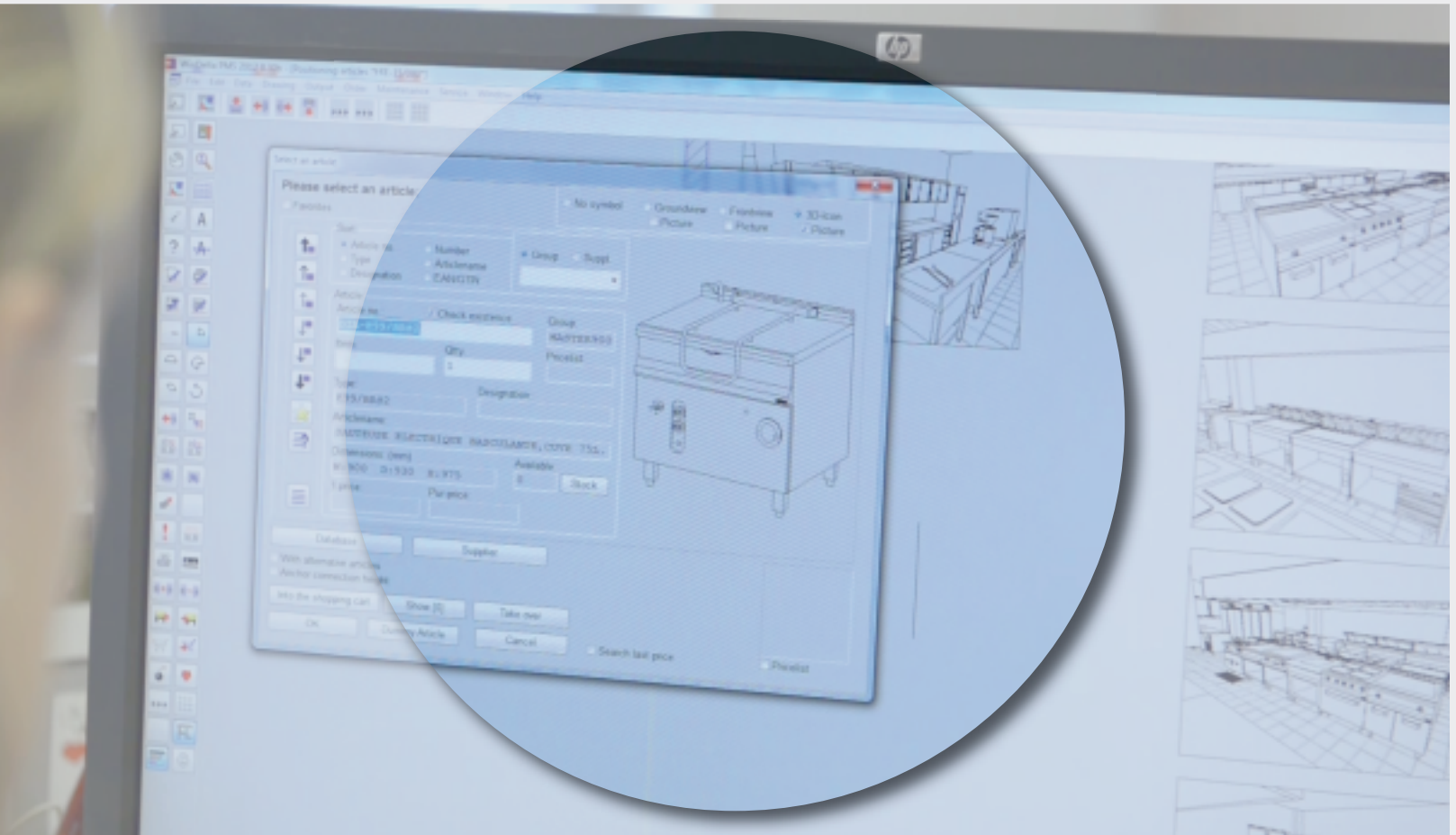


**R290**

+14° +16° 236 1,2

FULL GLASS

# Listening **Creativity**



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



**MIC-36B/R6**

**807,00 EUR**

mm : 428x386xh855      kW : 0,17      230/1N 50Hz

- Ⓜ **Vetrina da tavolo ventilata, 4 lati vetrati, 3 livelli "Black"**
  - Dimenizoni interne: 400x346xh460mm.
  - Illuminazione interna di tipo LED.
  - Regolatore esterno digitale.
  - Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico con auto evaporazione.

- Ⓝ **Ventilated display table model, 4 glazed sides, 3 "Black" levels**
  - Inside dimensions: : 400x346xh460mm.
  - Interior lighting, LED type
  - Outer digital regulator.
  - Ventilated evaporator, automatic defrosting with self evaporation.

- Ⓧ **Vitrina de mesa ventilada, 4 caras acristaladas, 3 niveles "Black"**
  - Dimensiones internas: 400x346xh460mm.
  - Iluminación interna de tipo LED.
  - Regulador exterior digital.
  - Evaporateur ventilado, deshielo automático con auto evaporación.



**R600a**

+4° +12°    32    0,18



**MIC-48B/R6**

**931,00 EUR**

mm : 428x386xh1000      kW : 0,19      230/1N 50Hz

- Ⓜ **Vetrina da tavolo ventilato, 4 lati vetrati, 4 livelli "Black"**
  - Dimenizoni interne: 400x346xh610 mm.
  - Illuminazione interna di tipo LED.
  - Regolatore esterno digitale.
  - Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico con auto evaporazione.

- Ⓝ **Ventilated display table model, 4 glazed sides, 4 "Black" levels**
  - Inside dimensions: : 400x346xh610 mm.
  - Interior lighting, LED type
  - Outer digital regulator.
  - Ventilated evaporator, automatic defrosting with self evaporation.

- Ⓧ **Vitrina de mesa ventilada, 4 caras acristaladas, 4 niveles "Black"**
  - Dimensiones internas: 400x346xh610 mm.
  - Iluminación interna de tipo LED.
  - Regulador exterior digital.
  - Evaporateur ventilado, deshielo automático con auto evaporación.



**R600a**

+4° +12°    39    0,22

M E T R I K A

MADE IN ITALY

General Catalogue  
on request



# METRIKA IN ARREDO



**(IT)** LAY-OUT COMPOSTO DA UN BANCO ANGOLARE NEUTRO CHE RACCORDA LE VETRINE CANALIZZATE.

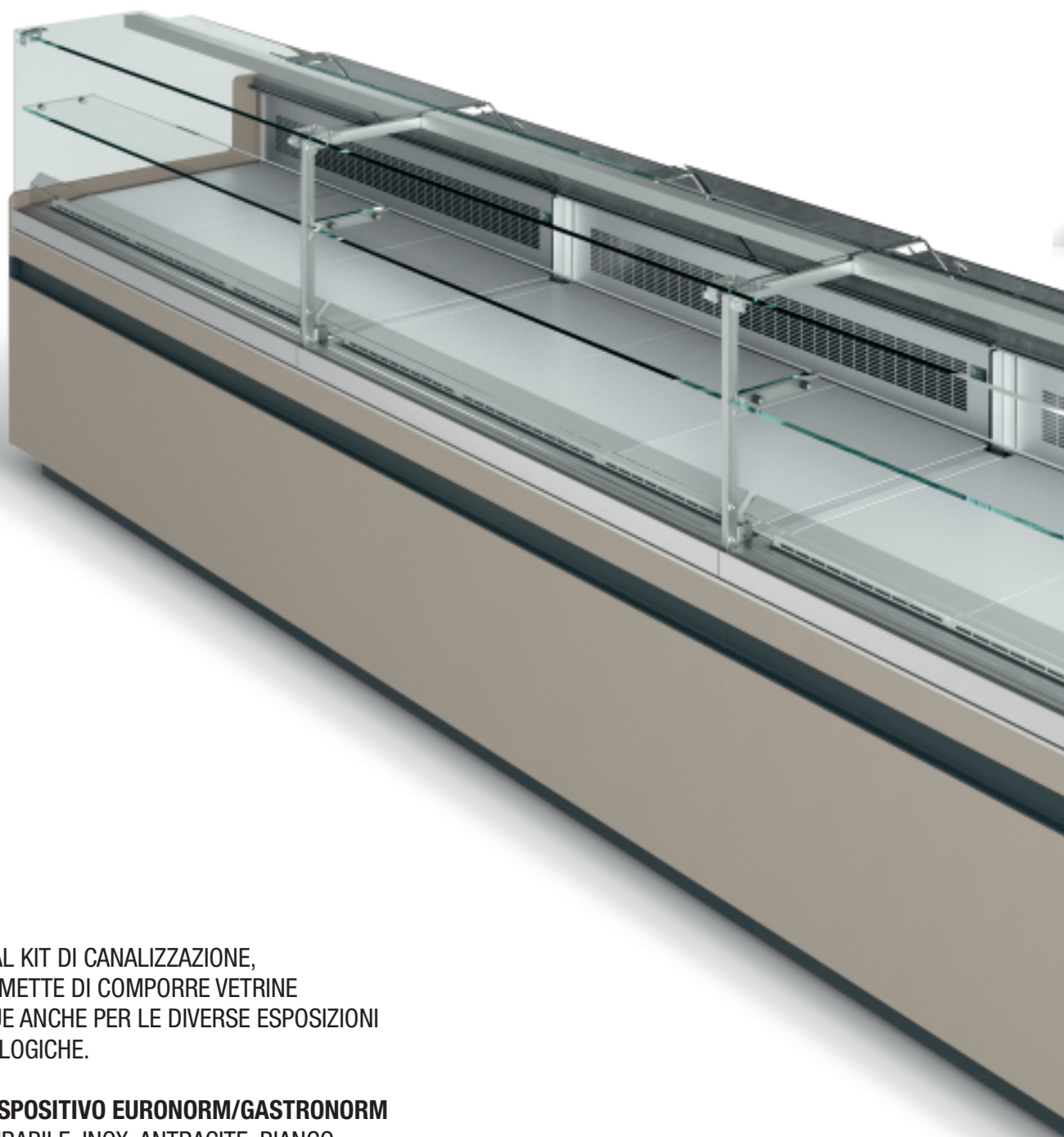
**(EN)** METRIKA IN ARRANGEMENT  
COMPOSITION MADE OF  
A CORNER NEUTRAL UNIT  
CONNECTING COUPLED  
DISPLAY COUNTERS

**(ES)** METRIKA EN EL MOBILIARIO  
CONFIGURACIÓN COMPUESTA  
DE MODULOS NEUTROS  
QUE CONECTAN LAS VITRINAS  
EXPOSITORAS COMBINABLES

M E T R I K A

MADE IN ITALY

M E T R I K A  
C A N A L I Z Z A Z I O N I  
I N F I N I T E



Ⓜ GRAZIE AL KIT DI CANALIZZAZIONE,  
CHE PERMETTE DI COMPORRE VETRINE  
CONTINUE ANCHE PER LE DIVERSE ESPOSIZIONI  
MERCEOLOGICHE.

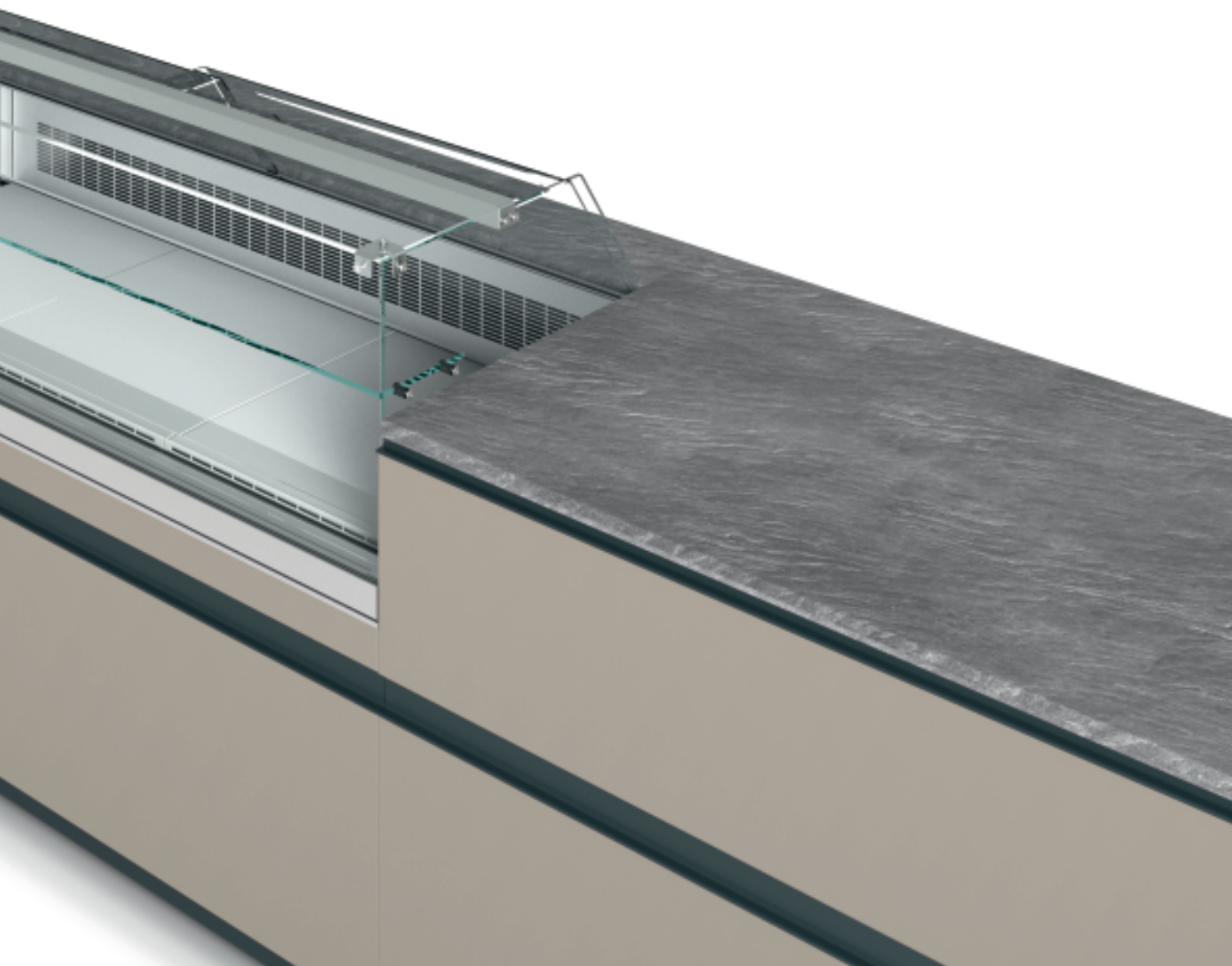
**PIANO ESPOSITIVO EURONORM/GASTRONORM**  
CONFIGURABILE, INOX, ANTRACITE, BIANCO  
O RAL A RICHIESTA

**EN** **READY-TO-COUPLE UNITS**  
BY MEANS OF A FITTING KIT, ALLOWING  
THE COMPOSITION  
OF DISPLAY COUNTERS  
FOR DIVERSE PRODUCT  
EXPOSITIONS.

**EURONORM/GASTRONORM  
CUSTOMIZED EXPOSITION  
SHELF**, IN STAINLESS STEEL,  
WHITE, CHARCOAL-GRAY  
OR RAL ON REQUEST.

**ES** **METRIKA COMBINABLES**  
**AL INFINIDO** A TRAVÉS DEL KIT  
DE ASEMBLAJE, QUE PERMITE  
COMPONER VITRINAS EXPOSITORAS  
PARA LAS VARIAS EXPOSICIONES  
DE PRODUCTOS.

**SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN  
EURONORM/GASTRONORM  
PERSONALISABLE**, ACERO INOX,  
BLANCO, ANTRACITA O RAL  
A PETICIÓN.



# M E T R I K A

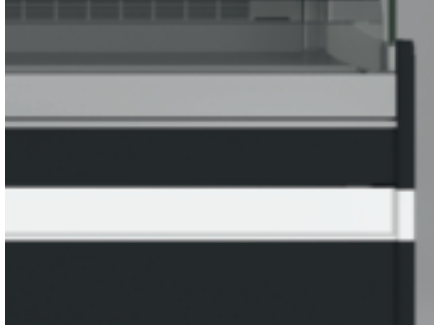
MADE IN ITALY

## ESEMPI DI CONFIGURAZIONE

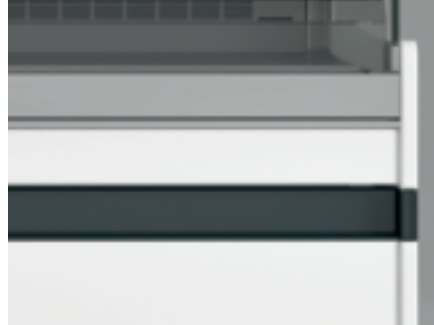
MPLES OF COMPOSITION / EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN

### GOLA (STANDARD) - PANNELLATURA LEGNO (STANDARD)

Decorative moulding (standard) - Wooden front panel (standard) / Moldura decorativa (estándar)  
- Frontón madera (estándar)



**GOLA BIANCO OPACO - cod. 1**  
**PANNELLATURA NERO OPACO - cod. A**  
White decorative moulding  
Matt black front panel /



**GOLA ANTRACITE OPACO - cod. 2**  
**PANNELLATURA BIANCO PERLA OPACO - cod. B**  
Matt charcoal-gray decorative moulding  
Matt white pearl front panel /



**GOLA ANTRACITE OPACO - cod. 2**  
**PANNELLATURA TORTORA - cod. C**  
Charcoal-gray decorative moulding  
Taupe front panel /



**GOLA ALLUMINIO - cod. 3**  
**PANNELLATURA LEGNO SCURO - cod. D**  
Aluminium decorative moulding  
Dark wood side panels /



**GOLA ANTRACITE OPACO - cod. 2**  
**PANNELLATURA LEGNO MEDIO - cod. E**  
Matt charcoal-gray decorative moulding  
Medium wood side panels /



**GOLA BIANCO OPACO - cod. 1**  
**PANNELLATURA LEGNO CHIARO - cod. F**  
Matt white decorative moulding  
Light wood front panel /

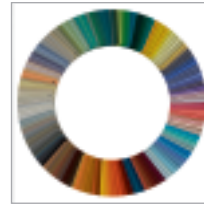
### PIANO LAVORO (STANDARD)

Worktop (standard) / Tablilla de trabajo (estándar)



**PIANO ACCIAIO INOX SATINATO - cod. X**  
Polished stainless steel worktop /  
Tablilla acero inoxidable satinado





**GOLA PERSONALIZZABILE  
IN TUTTE LE COLORAZIONI  
RAL (SU RICHIESTA)**

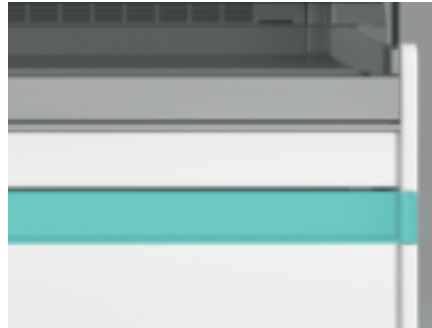
Customizable decorative moulding  
in all RAL colors (on request)/  
Moldura decorativa personalizable  
en todos los colores RAL (a solicitud)

**GOLA (OPTIONAL) - PANNELLATURA LEGNO (STANDARD)**

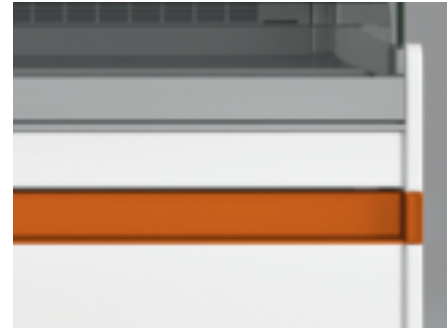
Decorative moulding (optional) – Wooden front panel (standard) / Moldura decorativa (opcional) – Frontón madera (estándar)



**GOLA RAL 1012 (OPTIONAL)**  
**PANNELLATURA NERO OPACO - cod. A**  
Decorative moulding RAL 1012 (optional)  
Matt black front panel /



**GOLA RAL 6027 (OPTIONAL)**  
**PANNELLATURA BIANCO PERLA OPACO - cod. B**  
Decorative moulding RAL 6027 (optional)  
Matt white pearl front panel /



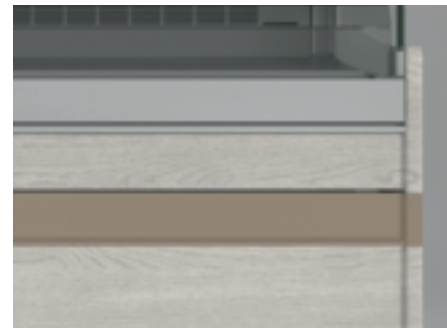
**GOLA RAL 2010 (OPTIONAL)**  
**PANNELLATURA BIANCO PERLA OPACO - cod. B**  
Decorative moulding RAL 2010 (optional)  
Matt white pearl front panel /



**GOLA RAL 1020 (OPTIONAL)**  
**PANNELLATURA TORTORA - cod. C**  
Decorative moulding RAL 1020 (optional)  
Taupe front panel /



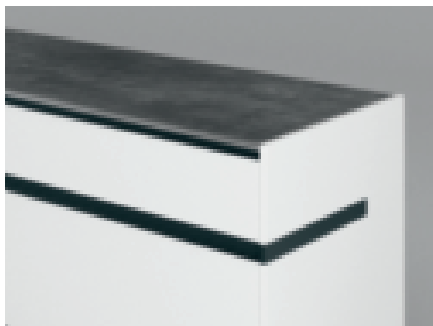
**GOLA RAL 1013 (OPTIONAL)**  
**PANNELLATURA LEGNO MEDIO - cod. E**  
Decorative moulding RAL 1013 (optional)  
Medium wood front panel /



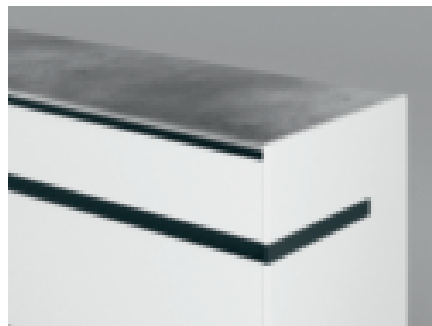
**GOLA RAL 1019 (OPTIONAL)**  
**PANNELLATURA LEGNO CHIARO - cod. F**  
Decorative moulding RAL 1019 (optional)  
White wood front panel /

**PIANO LAVORO E SERVIZIO (OPTIONAL)**

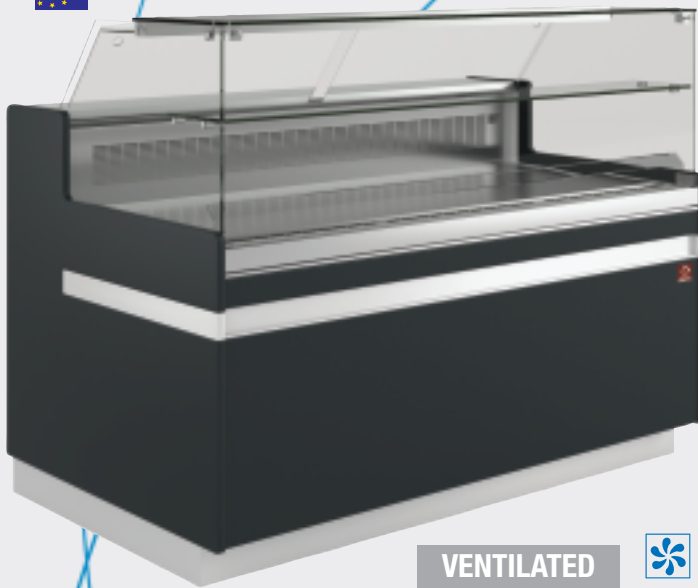
Worktop and servicetop (standard) / Tablilla de trabajo y servicio (estándar)



**PIANO LAMINATO FINITURA LUNA - cod. Z**  
**(OPTIONAL)**  
Laminated moon finished worktop (optional) /  
Tablilla laminado acabado luna (opcional)



**PIANO LAMINATO FINITURA PIETRA - cod. Y**  
**(OPTIONAL)**  
Laminated stone finished worktop (optional) /  
Tablilla laminado acabado piedra (opcional)



VENTILATED



...A1



R290

## ADVANTAGE

ⓘ Valorizzate i vostri dolci, torte, pasticcini ... ma anche insalate, panini, yogurt, bevande. Grazie all'ampia superficie d'esposizione EURONORM e GASTRONORM e all'illuminazione a LED, ad un design accattivante MADE IN ITALY, alla cura del particolare ed una finitura impeccabile dei banchi vetrina Metrika saranno in grado di soddisfare i più esigenti. Metrika Line offre una gamma completa di elementi personalizzabili per soddisfare tutte le specifiche esigenze del settore "food & bar".

ⓘ Highlight your desserts, cakes, macaroons ... but also salads, sandwiches, yogurts, drinks. Thanks to their large exhibition area EURONORM and GASTRONORM and their LED lighting. The MADE IN ITALY design, the attention to detail with an impeccable finish, the Metrika display counter will satisfy the most demanding. Metrika Line offers you a complete program of customizable elements to satisfy all the specific requirements of your "food & bar" arrangements.

ⓘ Ponga en valor sus dulces, tortas, pasteles ... pero también ensaladas, sándwiches, yogur, bebidas. Gracias a la gran superficie de exposición EURONORM y GASTRONORM y a la iluminación LED a un diseño entrañable MADE IN ITALY, y a la atención al detalle y un acabado impecable de los bancos vitrina Metrika serán capaces de satisfacer los más exigentes. Metrika Line ofrece una amplia gama de elementos personalizables para satisfacer todas las necesidades específicas del sector de "Food & Bar".



### ⓘ Banchi vetrine refrigerati

- Vetri temperati (Extra Clear), apertura a 90° e vetro frontale pieghevole con fermo di sicurezza (facile manutenzione), dispositivo antiappannamento integrato (bassa tensione 12V) nella cerniera, vetri laterali con dispositivo antiappannamento integrato (bassa tensione 12V), ripiano intermedio di serie. - Pozzi espositive EURONORM e GASTRONORM in acciaio inox AISI 304, con angoli e bordi arrotondati, profondità 604 mm, con vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox, verniciati di serie. - Deflettore in plexiglass, che consente una distribuzione uniforme della temperatura. - Struttura portante con ripiano/i intermedio/i in acciaio inox AISI 304. - Illuminazione a LED (doppia fila) con interruttore on-off. - Lato servizi: piano di lavoro in acciaio inox 304 con dispositivo antiappannamento, situato sotto le porte scorrevoli e sagomate in plexiglass, che consentono l'allineamento con le finestre laterali. - Unità di compressione incorporata, classe climatica 3. - Gas refrigerante R404a. - Evaporatore ventilato, trattato contro la corrosione degli acidi alimentari. - Sbrinatorio automatico, con autoevaporazione della condensa. - Telaio in lamiera d'acciaio plastificata, isolamento in poliuretano senza CFC, piedini regolabili in acciaio inox (scorrevoli) per una perfetta regolazione.

### ⓘ Refrigerated displays counters

- Tempered glass windows (Extra Clear), 90° opening and folding front window with safety stop (easy maintenance), integrated anti-fog device (low voltage 12V) in the hinge, side windows with integrated anti-fog device (low voltage 12V), intermediate shelf as standard. - EURONORM and GASTRONORM display vats made of AISI 304 stainless steel, with rounded corners and edges, 604 mm deep, supplied as standard with removable display trays, made of stainless steel, treated in color. - Plexiglass baffle, allowing a homogeneous distribution of the temperature. - Supporting structure intermediate shelf(s) in stainless steel AISI 304. - LED lighting (double row), with On-Off switch. - Service side: 304 stainless steel work shelf with anti-fogging device, located underneath sliding Plexiglas doors, shaped, allowing alignment to the side windows. - Built-in compressor unit, climatic class 3. - Refrigerant gas R404a. - Ventilated evaporator, treated against food acid corrosion. - Automatic defrosting, with self-evaporation of condensates. - Frame made of plasticized steel sheet, insulated with CFC-free polyurethane, adjustable stainless steel feet (sliding) for a perfect fit.

### ⓘ Banco vitrinas refrigerado

- Cristales templados (Extra Clear), apertura a 90° y frontal abatible con tope de seguridad (fácil mantenimiento), dispositivo antiniebla integrado (baja tensión 12V) en la bisagra, cristales laterales con dispositivo antiniebla integrado (baja tensión 12V), repisa intermedia de serie. - Cubetas de exposición EURONORM y GASTRONORM de acero inoxidable AISI 304, con esquinas y bordes redondeados, de 604 mm de profundidad, con bandejas de exposición extraíbles de acero inoxidable, con revestimiento de color de serie. - Deflector de plexiglás, que permite una distribución uniforme de la temperatura. - Estructura de soporte con estante(s) intermedio(s) de acero inoxidable AISI 304. - Iluminación LED (doble fila) con interruptor de encendido y apagado. - Lado de servicio: encimera de acero inoxidable 304 con dispositivo antiniebla, situada debajo de las puertas correderas de plexiglás perfilado, que permite la alineación con las ventanas laterales. - Grupo compresor incorporado, clase climática 3. - Gas refrigerante R404a. - Evaporador ventilado, tratado contra la corrosión de los ácidos alimentarios. - Descongelación automática, con autoevaporación de la condensación. - Bastidor de chapa de acero plastificado, aislamiento de poliuretano sin CFC, pies ajustables de acero inoxidable (deslizantes) para un ajuste perfecto.

On request

HOT

NEUTRAL



HOT : CB... CA...  
NEUTRAL : PB... PA...

Ref	mm	Euronorm 400x600	kW	V	
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2	0,46	230/1N 50Hz	5 444,00 EUR
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	0,54	230/1N 50Hz	6 004,00 EUR
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	0,60	230/1N 50Hz	6 512,00 EUR
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	0,63	230/1N 50Hz	7 296,00 EUR
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	0,68	230/1N 50Hz	8 047,00 EUR
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	0,82	230/1N 50Hz	8 927,00 EUR

EN

GN



## PLUS

Ⓣ Canalizzabili per una configurazione flessibile (tramite kit di montaggio). Innumerevoli possibilità di personalizzazione, vetri bassi oppure alti, scelta dei materiali del piano di lavoro, del colore delle spalle laterali e del frontale, ma anche del battiscopa e profilo "gola" in alluminio (in opzione possibilità di integrare un'illuminazione a LED), colore dei piani d'esposizione (antracite, bianco oppure in acciaio inox). Evaporatore trattato, dispositivo di evaporazione automatica della condensa, luce LED, sistema di antiappannamento integrato sui vetri laterali, ...  
 ... Su richiesta: Elementi neutri o angolari 90° e 45° sia aperti che chiusi, disponibile anche in versione grezza (senza pannello decorativo frontale, senza spalle, battiscopa, ...)

Ⓝ Flexible configuration (with assembly kit). Several possibilities of customization, low or high windows, choice of materials of the working tablet, color of the sides, plinth and decorative molding in aluminum (with the option to integrate an LED lighting), color of the exhibition trays (anthracite, white or stainless steel). Processed evaporator, condensate evaporation device, lumière LED, système antibuée intégré..... LED light, integrated anti-fog system ..... On request: Neutral elements or angle elements 90° and 45°, both open and closed, available also in raw version (without frontal decorative panel, without sides, plinth ...)

Ⓢ Ensamblables para una configuración flexible (vía kit de montaje). Posibilidades innumerables para la personalización, cristales bajos o altos, la elección de los materiales de encimera, el color de los hombros laterales y la parte delantera, sino también del zócalo y el perfil de aluminio (posibilidad opcional de integrar una iluminación LED), el color de los estantes de exposición (antracita, blanco o acero inoxidable). Evaporador tratado, dispositivo de evaporación automática de la condensación, luz LED, sistema anti-empañamiento integrado en los cristales laterales, ... Bajo petición: Elementos neutros o caja, elementos angulares 90° a 45° abiertos o cerrados, disponibles incluso en versión sin refinar (sin panel decorativo, sin hombros, zócalos, ...).



...A1

VENTILATED



R290

LED LIGHT

EURONORM  
GASTRONORM

SLIDING  
PLEXIGLASS



Other colors on request



...B2



...C2



...D3



...E2



...F1



Ref	mm	Euronorm 400x600	kW	V	
VA10XA1/R2	1038x906xh1352	2	0,46	230/1N 50Hz	5 632,00 EUR
VA13XA1/R2	1338x906xh1352	3	0,54	230/1N 50Hz	6 192,00 EUR
VA15XA1/R2	1538x906xh1352	3	0,60	230/1N 50Hz	6 698,00 EUR
VA17XA1/R2	1738x906xh1352	4	0,63	230/1N 50Hz	7 606,00 EUR
VA21XA1/R2	2138x906xh1352	5	0,68	230/1N 50Hz	8 354,00 EUR
VA25XA1/R2	2538x906xh1352	6	0,82	230/1N 50Hz	9 229,00 EUR





SLIDING  
PLEXIGLAS



R290



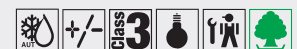
SUPER ZD



SUPER ZC



SUPER ZS



#### Ⓣ Banchi vetrina refrigerati

- Vetro intermedio\*.
- Espositore in acciaio inox AISI 304.
- Illuminazione a LED.
- Guance in poliuretano.
- Evaporatore statico trattato contro gli acidi alimentari "coating", sbrinatorio automatico.
- Gruppo compressore incorporato sotto il vassoio di servizio.
- Controllore elettronico (display digitale), termometro analogico nell'esposizione.
- Porte scorrevoli sul lato di servizio\*. (\*tranne....-ZS).

#### ⓔ Refrigerated display counters

- Intermediate glass\*.
- Display in stainless steel AISI 304.
- LED type lighting.
- Polyurethane cheeks.
- Static evaporator treated against food acids "coating", automatic defrosting.
- Compressor unit incorporated under the service tray.
- Electronic controller (digital display), analog thermometer in the exposure.
- Sliding doors on the service side\*. (\*except....-ZS).

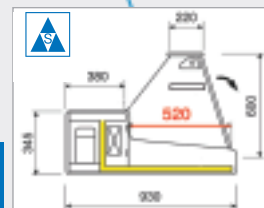
#### ⓔ Mostradores-Vitrina refrigerados

- Vidrio intermedio\*.
- Pantalla en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación por LED.
- Mejillas de poliuretano.
- Evaporador estático tratado contra el "recubrimiento" de ácidos alimentarios, descongelación automática.
- Unidad compresora incorporada debajo de la bandeja de servicio.
- Controlador electrónico (pantalla digital), termómetro analógico en la exposición.
- Puertas correderas en el lado de servicio\*. (\*excepto....-ZS).



# SUPER ZD

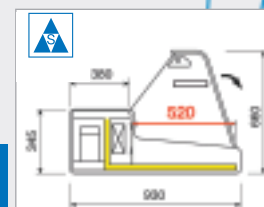
- Ⓣ Banco vetrina refrigerato - vetro dritto
- Ⓧ Refrigerated display counter - right glass panel
- Ⓝ Mostrador vitrina refrigerado - cristal derecho



	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
SUP10-ZD/R2	1000x930xh660	-	0,26	230/1N 50Hz	116	0,64	<b>2 093,00 EUR</b>
SUP15-ZD/R2	1500x930xh660	-	0,28	230/1N 50Hz	152	0,94	<b>2 319,00 EUR</b>
SUP20-ZD/R2	2000x930xh660	-	0,30	230/1N 50Hz	160	1	<b>3 052,00 EUR</b>

# SUPER ZC

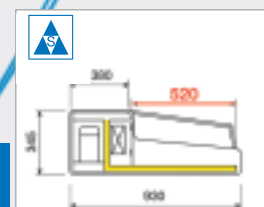
- Ⓣ Banchi vetrine refrigerate - vetro curvo
- Ⓧ Refrigerated display counters - curved glass panel
- Ⓝ Mostradores vitrina refrigerados - cristal curvado



	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
SUP10-ZC/R2	1000x930xh660	-	0,26	230/1N 50Hz	116	0,64	<b>2 093,00 EUR</b>
SUP15-ZC/R2	1500x930xh660	-	0,28	230/1N 50Hz	152	0,94	<b>2 328,00 EUR</b>

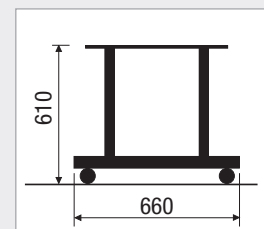
# SUPER ZS

- Ⓣ Banchi vetrine refrigerate - vetro self service
- Ⓧ Refrigerated display counters - self-service glass panel
- Ⓝ Mostradores vitrina refrigerados - cristal self-service



	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
SUP10-ZS/R2	1000x930xh345	-	0,25	230/1N 50Hz	111	0,64	<b>1 705,00 EUR</b>
SUP15-ZS/R2	1500x930xh345	-	0,25	230/1N 50Hz	145	0,82	<b>1 990,00 EUR</b>

- Ⓣ Carrello per espositore
- Ⓧ Undercarriage on wheels for glass display
- Ⓝ Carretilla para vitrina mostrador



	mm	SE	CC	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
100-Z	1000x660xh610	-	-	-	-	-	15	0,45	<b>198,00 EUR</b>
200-Z	2000x660xh610	-	-	-	-	-	18	0,55	<b>433,00 EUR</b>

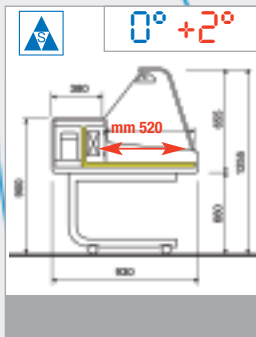
P = Reserve door



SLIDING  
PLEXIGLAS

SPECIAL  
FISH

R290



#### IT Banco vetrina refrigerato, vetro curvo su carrello

- Vetro curvo temperato
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata, guance in ABS.
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI304.
- Illuminazione a LED.
- Regolatore elettronico (affissione digitale), termometro analogico nell'esposizione.
- Esposizione in acciaio inossidabile AISI 316, speciale Fish.
- Evaporatore statico trattato contro il sale e gli acidi alimentare "coating".
- Gruppo compressore incorporato.
- Portelli scorrevoli lato servizio
- Consegnato con supporto su ruote.

#### EN Refrigerated display counters, curved glass panel on carriage

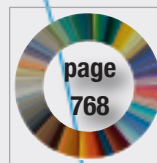
- Frontal curved glass panel in tempered glass.
- Exterior manufactured in "white" plasticized steel plate, lateral walls in "grey" ABS.
- Work top in stainless steel AISI 304.
- Lighting type LED.
- Electronic controller (digital display), analogue thermometer in the exhibition.
- Display top in stainless steel AISI 316 (special Fish).
- Static evaporator treated against salt and food acids "coating".
- Built-in compressor unit.
- Standard with support on wheels.
- Sliding doors on service side.

#### ES Mostradores vitrina refrigerados

- Cristal mojado abombado, totalmente templado
- Realización exterior en chapa plastificada, jugar en ABS.
- Plan de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación por LED.
- Regulador electrónico (fijación digital), termómetro analógico en la exposición.
- Exposición de acero inoxidable AISI 316 (especial Fish).
- Evaporateur estático tratado contra la sal alimentaria y los ácidos "coating".
- Agrupa compresor incorporado.
- Portillos corredizos lado servicio
- Entregado con soporte sobre ruedas.

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
VR10-CR/R2	1000x980xh1280	-	0,3	230/1N 50Hz	161	1,3	<b>2 907,00 EUR</b>
VR15-CR/R2	1500x980xh1280	-	0,3	230/1N 50Hz	207	1,85	<b>3 192,00 EUR</b>

P = Reserve door



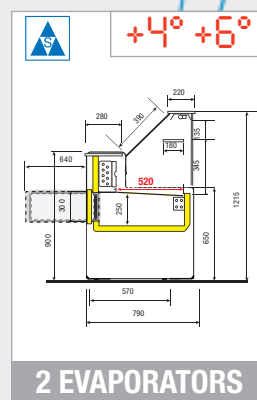
B5

FULL BLACK

R290



page 752



2 EVAPORATORS



E8



B5

RO-...

Ⓣ Banco vetrina refrigerata vetro dritto 90°, con riserva - NERO

- Pannelli in "vetro temperato".
- Espositore in acciaio inox.
- Illuminazione da esposizione del tipo LED.
- Vetro intermedio, piano di lavoro in granito.
- Costruzione esterna in lamiera di plastica, fianchi in ABS.
- Regolatore elettronico (display digitale), termometro analogico nell'esposizione.
- 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari.
- Compressore incorporato.
- Riserva refrigerata.

ⓔ Refrigerated display counter with straight glass panel 90°, with reserve - BLACK

- Tempered glass panels.
- Exposure in stainless steel.
- Exposure lighting type LED.
- Intermediate glass, granite worktop.
- External realization in plasticized sheet, ABS sides.
- Electronic regulator (digital display), analogical thermometer in the exposure.
- 2 evaporators (static) treated against food acids.
- Built-in compressor unit.
- Refrigerated reserve.

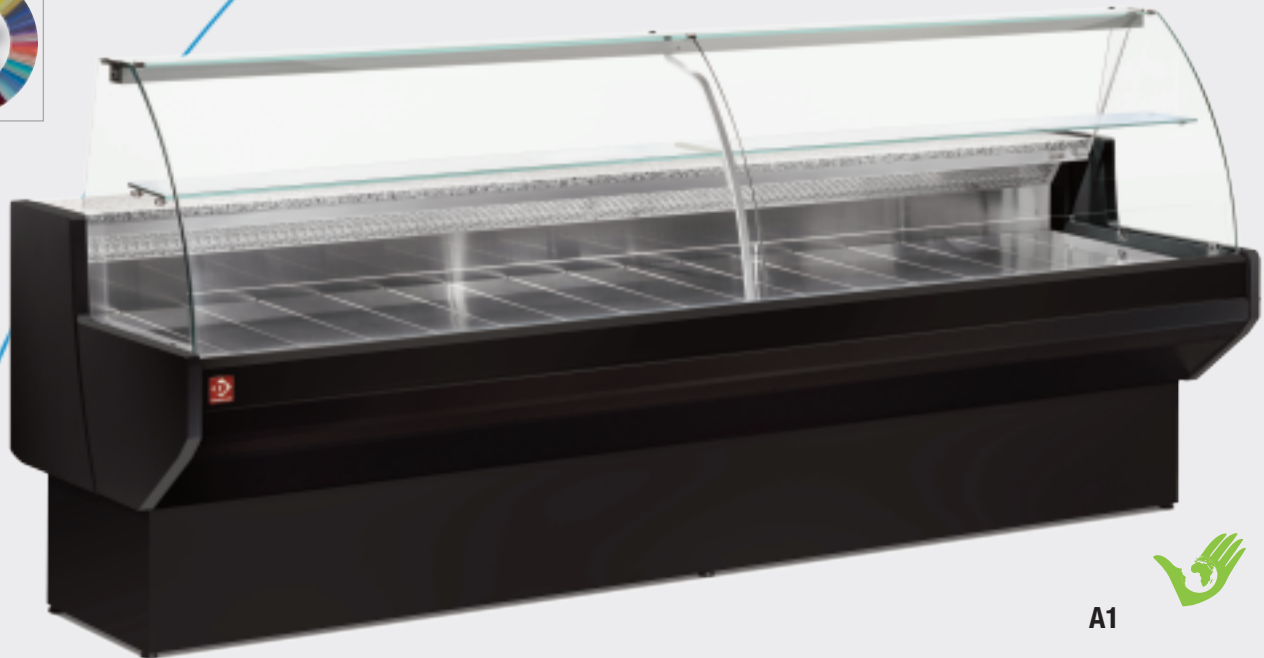
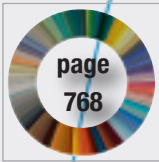
ⓔ Mostradores refrigerados escarpate de cristal derecho 90°, con reserva - NEGRO

- Paneles de "vidrio templado".
- Exposición de acero inoxidable.
- Iluminación de exposiciones del tipo LED.
- Cristal intermedio, encimera de granito.
- Construcción exterior en chapa de plástico, laterales de ABS.
- Regulador electrónico (pantalla digital), termómetro analógico en la exposición.
- 2 evaporadores (estáticos) tratados contra los ácidos alimentarios.
- Grupo compresor incorporado.
- Reserva refrigerada.

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
RO10/B5-R2	1000x800xh1220	1	0,3	230/1N 50Hz	151	0,83	2 355,00 EUR
RO15/B5-R2	1500x800xh1220	1	0,32	230/1N 50Hz	197	1,23	2 603,00 EUR
RO20/B5-R2	2000x800xh1220	2	0,47	230/1N 50Hz	217	1,63	2 925,00 EUR
RO25/B5-R2	2500x800xh1220	3	0,59	230/1N 50Hz	277	2,03	3 508,00 EUR
RO30/B5-R2	3000x800xh1220	3	0,69	230/1N 50Hz	333	2,43	4 125,00 EUR

		mm	kg	m <sup>3</sup>	
RO-700/B5	Casher element	700x800x990	45	0,9	1 190,00 EUR
RO-1000/B5	Casher element	1000x800x990	55	1,1	1 563,00 EUR

P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request



A1

R290

page 752



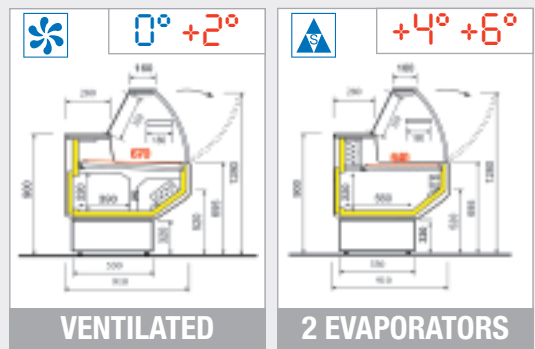
JYT-...



E8



B5



VENTILATED

2 EVAPORATORS



### Ⓣ Banco vetrina refrigerato a vetro curvo con riserva - NERO

- Finestre curve, tutte in "vetro temperato". Esposizione in acciaio inossidabile.
- Vetro intermedio, illuminazione del display a LED.
- Costruzione esterna in lamiera di plastica, spalle in ABS, piano di lavoro in granito, presa di servizio 230V/1.
- Regolatore elettronico (display digitale), termometro analogico nel display.
- Unità di compressione incorporata.
- 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari.
- Riserva refrigerata.

### Ⓔ Refrigerated display counter, curved glass with storage space - BLACK

- Curved windows, all in "tempered glass". Stainless steel exposure.
- Intermediate glass, LED display lighting.
- External realization in plasticized sheet, ABS sides, granite worktop, 230V/1 service plug.
- Electronic regulator (digital display), analogue thermometer in the exposure.
- Built-in compressor group.
- 2 evaporators (static) treated against food acids.
- Refrigerated reserve.

### Ⓔ Mostrador vitrina refrigerada cristal curvado, con reserva - NEGRO

- Ventanas curvas, todas en "vidrio templado". Exposición de acero inoxidable.
- Cristal intermedio, iluminación de pantalla LED.
- Construcción exterior en chapa de plástico, laterales de ABS, encimera de granito, toma de servicio de 230V/1.
- Regulador electrónico (pantalla digital), termómetro analógico en la pantalla.
- Unidad de compresión incorporada.
- 2 evaporadores (estáticos) tratados contra los ácidos alimentarios.
- Reserva refrigerada.

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>		VENTILATED ...-VV/R2
ML10/B5-R2	1040x910xh1280	1	0.25 / 0,42	230/1N 50Hz	161	0,97	2 744, <sup>00</sup> EUR	3 088, <sup>00</sup> EUR
ML15/B5-R2	1500x910xh1280	1	0.25 / 0,42	230/1N 50Hz	207	1,44	3 086, <sup>00</sup> EUR	3 475, <sup>00</sup> EUR
ML20/B5-R2	2000x910xh1280	2	0,32 / 0,76	230/1N 50Hz	227	1,9	3 560, <sup>00</sup> EUR	4 017, <sup>00</sup> EUR
ML25/B5-R2	2500x910xh1280	2	0.49 / 0,79	230/1N 50Hz	287	2,37	4 127, <sup>00</sup> EUR	4 765, <sup>00</sup> EUR
ML30/B5-R2	3000x910xh1280	3	0.76 / 0,9	230/1N 50Hz	343	2,83	4 946, <sup>00</sup> EUR	5 826, <sup>00</sup> EUR

		mm	kg	m <sup>3</sup>	
MLT-700/B5	Cashier element	700x910x665/930	45	0,9	1 217, <sup>00</sup> EUR
MLT-1000/B5	Cashier element	1000x910x665/930	55	1,1	1 598, <sup>00</sup> EUR

P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request

...-VV Ventillated version



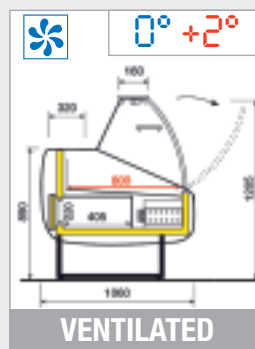


A1

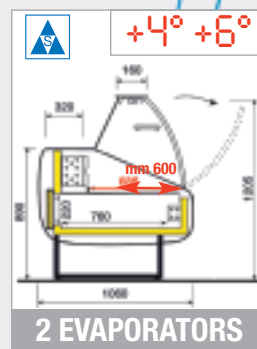
R290



page 752



VENTILATED



2 EVAPORATORS



MYT-...



Ⓣ Banchi vetrina refrigerati a vetro curvo, con riserva

- Vetri curvi ribaltabili, in "vetro temperato".
- Ripiano intermedio, illuminazione vetrina, tipo LED.
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata, spalle in ABS. Piano di lavoro in granito, presa 230V/1.
- Esposizione in acciaio inossidabile AISI 304. Regolatore elettronico (affissione digitale), termostato analogico nella vetrina.
- 2 evaporatori (statici) trattati contro gli acidi alimentari (o) evaporatore ventilato (aria forzata).
- Gruppo compressore incorporato.
- Riserva refrigerata.

ⓔ Refrigerated display counters, curved glass with storage space

- Curved "tempered glass" glass panels, tilting downwards.
- Intermediary glass panel, lighting of the display, LED type.
- Exterior manufactured in plasticized steel plate, ABS laterall walls, work top in granite, 230V/1 plug.
- Display in AISI 304 stainless steel. Electronic regulator (digital display), analog thermometer in the display.
- 2 (static) evaporators treated against food acids (or ventilated evaporator (forced air).
- Built-in compressor unit.
- Refrigerated storage space.

ⓔ Mostradores vitrina refrigerados

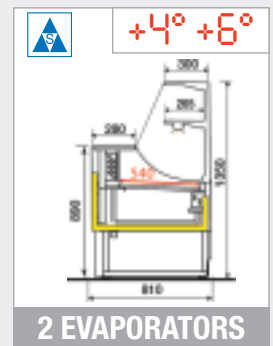
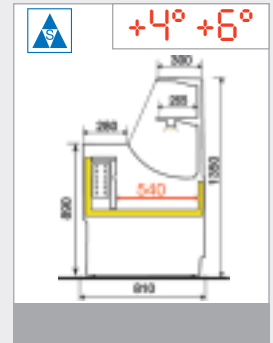
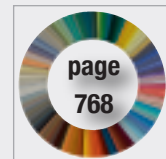
- Cristales curvados abatibles, todos en "cristal templado" realizable.
- Cristal intermedio de serie, iluminado en vitrina, Tipo LED.
- Realización exterior en chapa plastificada, laterales en ABS, plan de trabajo en granito, toma 230V/1.
- Exposición en acero inox. AISI 304. Regulador electrónico (control digital), termostato analógico en exposición.
- 2 evaporadores (estaticos) tratados contra los ácidos alimenticios (o) evaporador ventilado (air force).
- Compresor incorporado.
- Reserva refrigerada.

Table with columns: Model, Dimensions (mm), Power (P), Energy consumption (kW), Voltage (V), Weight (kg), Volume (m³), Price (EUR) for Ventilated and 2 Evaporators versions.

Table with columns: Model, Description, Dimensions (mm), Weight (kg), Volume (m³), Price (EUR).

P = Reserve door - A1 on stock, other colors on request

...-V Ventillated version



B5 : on request



page 752



OLT-...



A2

**㊦ Banchi vetrina refrigerati vetro dritto 90°**

- Vetro/i in "vetro temperato". Piano di lavoro in granito, vetro intermedio, illuminazione di tipo LED.
- Fianchi in ABS, vetrina in acciaio inossidabile AISI 304.
- Senza riserva (tranne...;-R con riserva refrigerata).
- Evaporatore/i trattato/i contro gli acidi alimentari (Coating).
- Gruppo compressore incorporato.
- Regolatore elettronico (visualizzazione digitale), termometro analogico nella vetrina.

**㊦ Refrigerated display counters straight panel 90°**

- "Tempered glass" window(s). Worktop in granite, intermediate glass, LED type lighting.
- Sides in ABS, display in stainless steel AISI 304.
- No storage space (except...; R with refrigerated storage space).
- Evaporator(s) treated against food acids (Coating).
- Built-in compressor unit.
- Electronic controller (digital display), analog thermometer in the display.

**㊦ Mostradores vitrinas refrigerados panel derechos 90°**

- Ventana(s) "cristal templado". Plan de trabajo en Granito, vidrio intermedio, iluminación tipo LED.
- Laterales ABS, exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Sin reservas (excepto...; R con reserva refrigerada).
- Evaporador(es) tratado(s) contra los ácidos alimenticios (Coating).
- Compresor incorporado.
- Regulador electrónico (indicador digital), termómetro analógico en la exposición.

**WITH STORAGE**

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>		...-R/R2
OL104/A2-R2	1000x750xh1350	-/1	0,25/0,25	230/1N 50Hz	156	1,7	<b>3 105,00 EUR</b>	<b>3 313,00 EUR</b>
OL150/A2-R2	1500x750xh1350	-/1	0,25/0,25	230/1N 50Hz	195	2,5	<b>3 402,00 EUR</b>	<b>3 740,00 EUR</b>
OL200/A2-R2	2000x750xh1350	-/2	0,32/0,32	230/1N 50Hz	235	3,2	<b>4 116,00 EUR</b>	<b>4 402,00 EUR</b>
OL250/A2-R2	2500x750xh1350	-/3	0,49/0,49	230/1N 50Hz	280	3,95	<b>4 833,00 EUR</b>	<b>5 362,00 EUR</b>

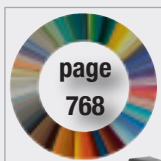
**㊦ Banchi neutri, senza riserva ㊦ Neutral glas displays, without storeroom ㊦ Mostradores neutros, sin reserva**

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>		
OL104/A2-NN	1000x750xh1350	-	0,04	230/1N 50Hz	136	1,7	<b>2 559,00 EUR</b>	
OL150/A2-NN	1500x750xh1350	-	0,08	230/1N 50Hz	175	2,5	<b>2 886,00 EUR</b>	
OL200/A2-NN	2000x750xh1350	-	0,12	230/1N 50Hz	215	3,2	<b>3 487,00 EUR</b>	
OL250/A2-NN	2500x750xh1350	-	0,20	230/1N 50Hz	260	3,95	<b>4 013,00 EUR</b>	

		mm	kg	m <sup>3</sup>	
OLT-700/A2	Cashier section	700x750xh650/890	67	0,95	<b>1 410,00 EUR</b>
OLT-1000/A2	Cashier section	1000x750xh650/890	84	1,8	<b>1 971,00 EUR</b>
OLT-1500/A2	Cashier section	1500x750xh650/890	140	1,95	<b>2 407,00 EUR</b>

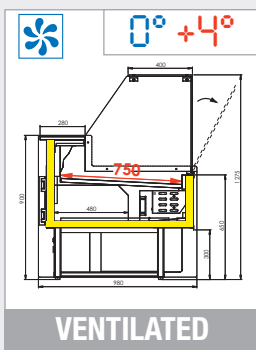
P = Reserve door - A2 and B5 on stock, other colors on request

...-R With storeroom



B5

FULL BLACK



VENTILATED

VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER

SLIDING PLEXIGLAS



① Banco vetrina refrigerato con vetro dritto 90°, ventilato+ riserva

- Spalle in ABS, anteriori e posteriori in lamiera plastificata.
- Finestre in vetro temperato, finestra frontale dritta a 90°, apribile e richiudibile.
- Espositore in acciaio inox AISI 304, (750 mm.).
- Tavolo da lavoro in granito.
- Porte scorrevoli in plexiglass sul lato di servizio.
- Evaporatore ventilato "air force" trattato contro gli acidi alimentari "coating" (dispositivo a velocità regolabile per ventilatori).
- Termometro analogico nell'esposizione.
- Autoevaporazione della condensa.
- Con riserva refrigerata.

② Refrig. display counters with 90° straight glass, ventil.+storage

- ABS cheeks, front and rear in plastic-coated sheet metal.
- Tempered glass windows, 90° straight front window, openable and foldable.
- Display in stainless steel AISI 304, (750 mm.).
- Granite work table.
- Plexiglass sliding doors on the service side.
- Ventilated "air force" evaporator treated against food acids "coating" (adjustable speed device for fans).
- Analog thermometer in the exposure.
- Condensate self-evaporation
- With refrigerated storage.

③ Vitrinas refrigeradas con cristal recto de 90°, ventiladas + res.

- Hombros en ABS, delante y detrás en chapa plastificada.
- Ventanas de vidrio templado, ventana frontal recta de 90°, abrible y plegable.
- Display en acero inoxidable AISI 304, (750 mm.).
- Mesa de trabajo de granito.
- Puertas correderas de plexiglas en el lado de servicio.
- Evaporador ventilado "air force" tratado contra los ácidos alimentarios "coating" (dispositivo de velocidad regulable para los ventiladores).
- Termómetro analógico en la exposición.
- Auto-evaporación del condensado
- Con almacenamiento refrigerado.

Table with 8 columns: Model, Dimensions (mm), P, kW, V, kg, m³, Price (EUR). Rows include FC15/B5-VR2, FC20/B5-VR2, FC25/B5-VR2, FC30/B5-VR2.

Table with 5 columns: Model, Section, Dimensions (mm), kg, m³, Price (EUR). Rows include FCT-700/B5, FCT-1000/B5.

P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request

...-V Ventillated version


**SLIDING  
DOORS**
**DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION**
**Led Light**

## PLUS

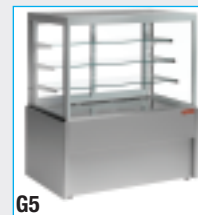
Ⓣ Ecco una piccola panoramica dei punti di forza delle nostre vetrine Linea Capri, completamente panoramiche, doppi vetri "Thermopane®", espositori in lamiera zincata, trattamento epossidico (colore nero) (possibilità di vassoi GN), evaporatore trattato, auto evaporazione delle condense, disponibile in nero, grigio o colore a scelta ..... Grazie all' ampio volume di presentazione che comprende 3 ripiani intermedi refrigerati e illuminazione a LED, queste vetrine vi consentono di diversificare ciò che potete esporre: dolci, torte, pasticcini, ..... ma anche insalate, panini freschi, yogurt, bibite!

Ⓝ Here is a brief overview of the strengths of our Capri Line showcases. Entirely panoramic, double glazing "Thermopane®", exposure in stainless steel AISI 304 (possibility of plates GN), evaporator treated, double self-evaporation of condensates. Thanks to a large volume of presentation including 3 intermediate refrigerated shelves and LED lighting, they allow you to diversify the offer of your desserts, cakes, macaroons, ..... but also salads, fresh sandwiches, yogurts, drinks.

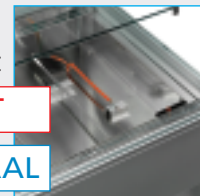
Ⓞ A continuación, un pequeño resumen de los puntos fuertes de nuestras vitrinas Capri Line, completamente panorámicas, doble acristalamiento "Thermopane®", displays de chapa galvanizada, tratamiento epoxi (color negro) (posibilidad de bandejas GN), evaporador tratado, auto evaporación de condensados, disponible en negro, gris o color a su elección ..... Gracias al gran volumen de presentación que incluye 3 estantes refrigerados intermedios e iluminación LED, estas vitrinas te permiten diversificar lo que puedes exhibir: dulces, tartas, bollería, ..... pero también ensaladas, bocadillos frescos, yogurt, refrescos !



B9



G5



On request

HOT

NEUTRAL

HOT : CB10HT...

NEUTRAL : CB10NN...



VENTILATED



### Ⓣ Banco vetrina panoramica, ventilato, 4 ripiani, senza riserva

- Doppi vetri esterni in "Thermopane®". Realizzata in lamiera d'acciaio laccata.
- Piano d'esposizione in lamiera d'acciaio zincata, trattamento epossidico (colore nero) esposizione 570 mm, altezza 790 mm
- 3 ripiani intermedi in vetro temperato (1x 300 + 2x 350 mm) regolabili, struttura portante in acciaio inox AISI 304.
- 2 luci laterali a LED, con interruttore.
- Lato servizio 2 porte scorrevoli a doppio vetro "Thermopane®", guarnizioni verticali.
- Evaporatore ventilato, trattato contro la corrosione degli acidi alimentari.

### Ⓝ Display counters ref. pano., ventilated, 4 levels, without storage

- Thermopane® external double-glazed windows. Made of lacquered sheet steel.
- Galvanized steel sheet, epoxy treatment (black color), exposure 570 mm, height 790 mm.
- 3 adjustable intermediate "tempered" glass shelves (1x 300 + 2x 350 mm), load-bearing structure in stainless steel AISI 304.
- 2 side LED lights, with switch
- Service side 2 double glazed sliding doors "Thermopane®", vertical joints.
- Ventilated evaporator, treated against corrosion from food acids.

### Ⓞ Banco vitrina panorámica, ventilado, 4 niveles, sin reserva

- Doble acristalamiento exterior en "Thermopane®". Fabricado en chapa de acero lacado.
- Superficie de exposición en chapa de acero galvanizado, tratamiento epoxi (color negro), exposición 570 mm, altura 790 mm.
- 3 baldas intermedias regulables en cristal "templado" (1x 300 + 2x 350 mm), estructura portante en acero inoxidable AISI 304.
- 2 luces laterales LED, con interruptor.
- Lado de servicio 2 puertas correderas de doble cristal "Thermopane®", juntas verticales.
- Evaporador ventilado, tratado contra la corrosión por ácidos alimentarios.

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
CB10V-B9/P2	1000x780xh1380	-	0,37	230/1N 50Hz	224	1,25	<b>3 774,00 EUR</b>
CB12V-B9/P2	1200x780xh1380	-	0,49	230/1N 50Hz	268	1,45	<b>4 087,00 EUR</b>
CB15V-B9/P2	1500x780xh1380	-	0,76	230/1N 50Hz	336	1,8	<b>4 591,00 EUR</b>

P = Reserve door - B9 on stock, other colors on request

...-V Ventilated version



Atlanta  
Line



ATL/13-AV-B5

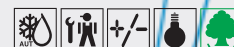
230/1N 50 Hz



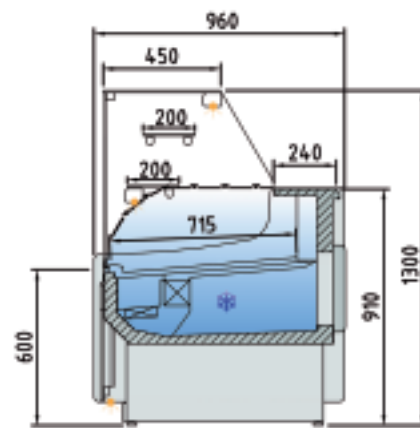
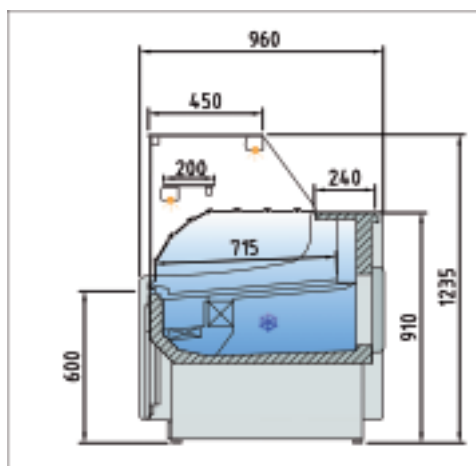
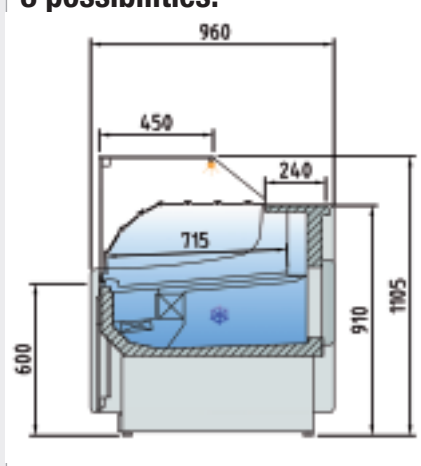
ATL/A9-RA-B5

ATL/20-AV-B5

ATL/C4-NA-B5



3 possibilities:



Ⓜ Banco vetrina ventilato, con riserva – NERO

- Ripiani in vetro temperato, diritte a 90°, ripiegabile.
- Profili in alluminio anodizzato. Esposizione in acciaio inox AISI 304.
- Superficie di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Illuminazione a LED.
- Scaffalatura intermedia.
- Evaporatore ventilato, trattato contro la corrosione degli acidi alimentari (dispositivo di regolazione della velocità del ventilatore).
- Compressore incorporato.
- Regolatore elettronico (display digitale). ermometro analogico nell'esposizione.
- Riserva refrigerata.

Ⓝ Ventilated counter display, with storage - BLACK

- Tempered glass windows, 90° straight, foldable.
- Anodized aluminum profiles. AISI 304 stainless steel display.
- Work shelf in stainless steel AISI 304.
- LED lighting.
- Intermediate shelf.
- Ventilated evaporator, treated against the corrosion of food acids (adjustable fan speed device).
- Built-in compressor unit.
- Electronic regulator (digital display). Analogical thermometer in the exposure.
- Refrigerated reserve.

Ⓢ Vitrina ventilada, con reserva – NEGRO

- Estantes de cristal templado, rectas a 90°, plegables.
- Perfiles de aluminio anodizado. Superficie de exposición de acero inoxidable AISI 304.
- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED.
- Estantería intermedia.
- Evaporador ventilado, tratado contra la corrosión de los ácidos alimentarios (dispositivo de velocidad del ventilador ajustable).
- Unidad de compresión incorporada.
- Regulador electrónico (pantalla digital). Termómetro analógico en la pantalla.
- Reserva refrigerada.

On request : BMS... (dry eat)



HOT

On request : VRF... (refrigerated)



GN

On request : BM... (hot water)



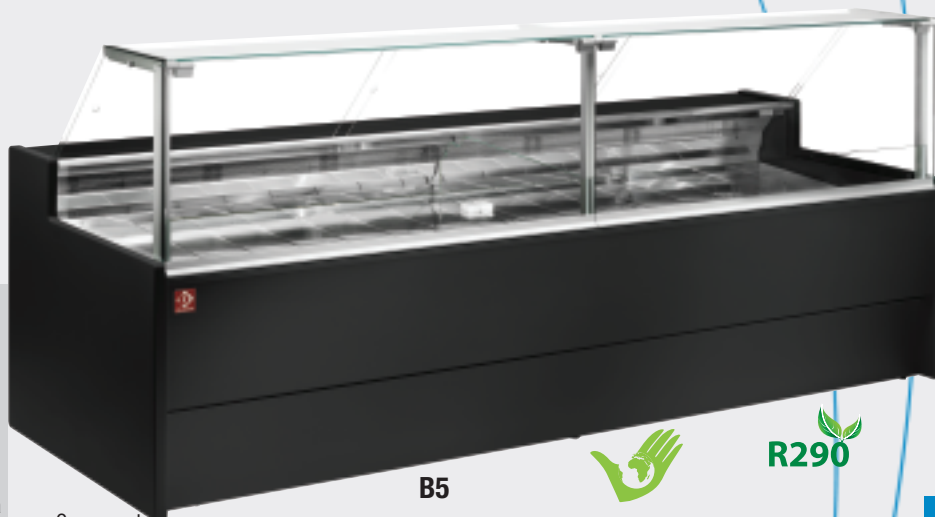
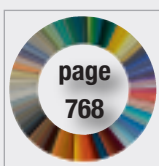
BM

# Immediate Availability



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.

SINCE 1985



## PLUS

Ⓣ - I banchi della linea Venice presentano l'ultima generazione del MADE IN ITALY .... un design elegante e moderno, ecosostenibili con refrigerante ecologico R290. Area di esposizione molto ampia, vetro frontale sollevabile tramite pistoni, illuminazione di tipo LED, freddo ventilato con regolazione della velocità della ventola, per adattarsi a qualsiasi tipo di cibo o attività, porte scorrevoli in plexiglass dal lato servizio, ..... e per finire, tavolo da lavoro in granito di tipo NERO ASSOLUTO !!

Ⓝ - Venice Line, counter display, of the latest generation ... a clean, modern and above all "ecological friendly" design with R290 ecological refrigerant. Very large exposure area, front glass windshield, LED-type lighting, cold ventilated with fan speed control, to adapt to any type of food or activity, ... sliding doors in Plexiglas at the service side, ... and finally, the granite work tablet, type BLACK ABSOLU !!

Ⓞ - Los mostradores de la línea Venice son la última generación de MADE IN ITALY ... un diseño elegante y moderno, con refrigerante ecológico R290. Área de exposición muy amplia, vidrio frontal con apertura hacia arriba por pistones, iluminación LED, frío ventilado con ajuste de velocidad del ventilador, para adaptarse a cualquier tipo de alimento o actividad, puertas correderas en plexiglás desde el lado de servicio, ... Y finalmente, mesa de trabajo en granito tipo NEGRO ABSOLUTO !!

On request



B5



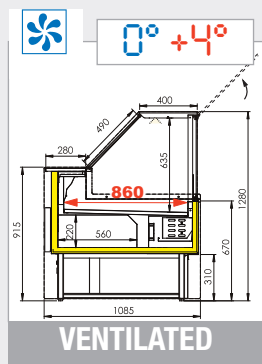
VZT-...



page 752



B5-VR2/SS



G8



### Ⓣ Banchi vetrina refrigerati vetro 90°, ventilato, con riserva

- Spalle in ABS, frontale e retro in lamiera plastificata.
- Vetri temperati, vetro frontale destro a 90 °, apertura tramite pistoni (verso l'alto), struttura di supporto in alluminio anodizzato.
- Area espositiva in acciaio inox AISI 304, (860 mm).
- Tavolo da lavoro in granito di tipo "NERO ASSOLUTO".
- Porte scorrevoli in plexiglass sul lato servizio.
- Evaporatore ventilato "ad aria forzata" trattato contro gli acidi alimentari (dispositivo velocità regolabile dei ventilatori).
- Termometro digitale nell'area espositiva.
- Autoevaporazione della condensa.
- Con riserva refrigerata.

### Ⓝ Ventilated refrigerated counter displays glass 90°, with storeroom

- Sides in ABS, front and back in plastic sheet.
- Tempered glass, front window straight at 90°, opening via lift spring (upwards), anodized aluminum support construction.
- Exhibition in stainless steel AISI 304, (860 mm).
- Worktablet of granite, type "BLACK ABSOLUTE".
- Plexiglas sliding doors on the service side.
- Ventilated evaporator "air force" treated against food acids "coating" (device adjustable speed of the fans).
- Digital thermometer in the exposure.
- Self-evaporation of the condens.
- With refrigerated storeroom.

### Ⓞ Mostradores vitrina refrigerados ventilados cristal 90° con reserva

- Laterales ABS, parte delantera y trasera en chapa plastificada.
- Vidrios templados, vidrio frontal derecho de 90 °, apertura mediante pistones (hacia arriba), estructura de soporte en aluminio anodizado.
- Área de exposición en acero inoxidable AISI 304, (860mm).
- Mesa de trabajo en granito "NEGRO ABSOLUTO".
- Puertas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Evaporador ventilado de "aire forzado" tratado contra ácidos alimentarios (dispositivo de velocidad de ventilador ajustable).
- Termómetro digital en la área de exposición.
- Evaporación por condensación.
- Con reserva refrigerada.

### SELF-SERVICES

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	...	.../SS
VZ15/B5-VR2	1500x1085xh1280	1	0,40	230/1N 50Hz	243	2,64	5 371,00 EUR	4 480,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000x1085xh1280	2	0,59	230/1N 50Hz	268	3,46	6 417,00 EUR	5 111,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500x1085xh1280	3	0,61	230/1N 50Hz	352	4,29	7 380,00 EUR	6 005,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000x1085xh1280	3	0,69	230/1N 50Hz	417	5,11	8 316,00 EUR	6 788,00 EUR

	mm	kg	m <sup>3</sup>	
VZT-700/B5	Cashier section	700x1085xh915	45	0,90
VZT-1000/B5	Cashier section	1000x1085xh915	45	0,90

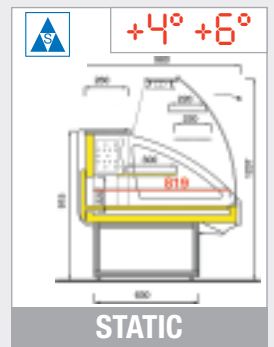
P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request

...-V Ventillated version


**PANORAMIC**


B5

R290


**LOADING THROUGH DRAWERS**

**STATIC**


VET-...



E8



B5

**TR Banco vetrina refrigerato, statico, carico a cassette, senza riserva - NERO**

- Finestre anteriori curve e pieghevoli, tutte in "vetro temperato".
- Illuminazione uniforme del display a LED, "panoramica", eccellente visibilità del prodotto.
- Fianchi in legno laccato, piano di lavoro in granito.
- 3 livelli in vetro e caricamento display tramite cassette.
- Regolatore elettronico (digitale), termometro analogico sul display.
- Compressore incorporato. Evaporatore statico, trattato contro gli acidi alimentari.

**EN Refrigerated display counter, static, drawer system, without reserve - BLACK**

- Curved folding front windows, all in "tempered glass".
- Uniform LED display lighting, "panoramic" excellent visibility of products.
- Lacquered wood sides, granite worktop.
- 3 glass levels and display loading by drawers.
- Electronic regulator (digital), analogical thermometer in the exposure.
- Built-in compressor unit. Static evaporator, treated against food acids.

**ES Mostrador vitrina refrigerado, estático, sistema de cajón, sin reserva - NEGRO**

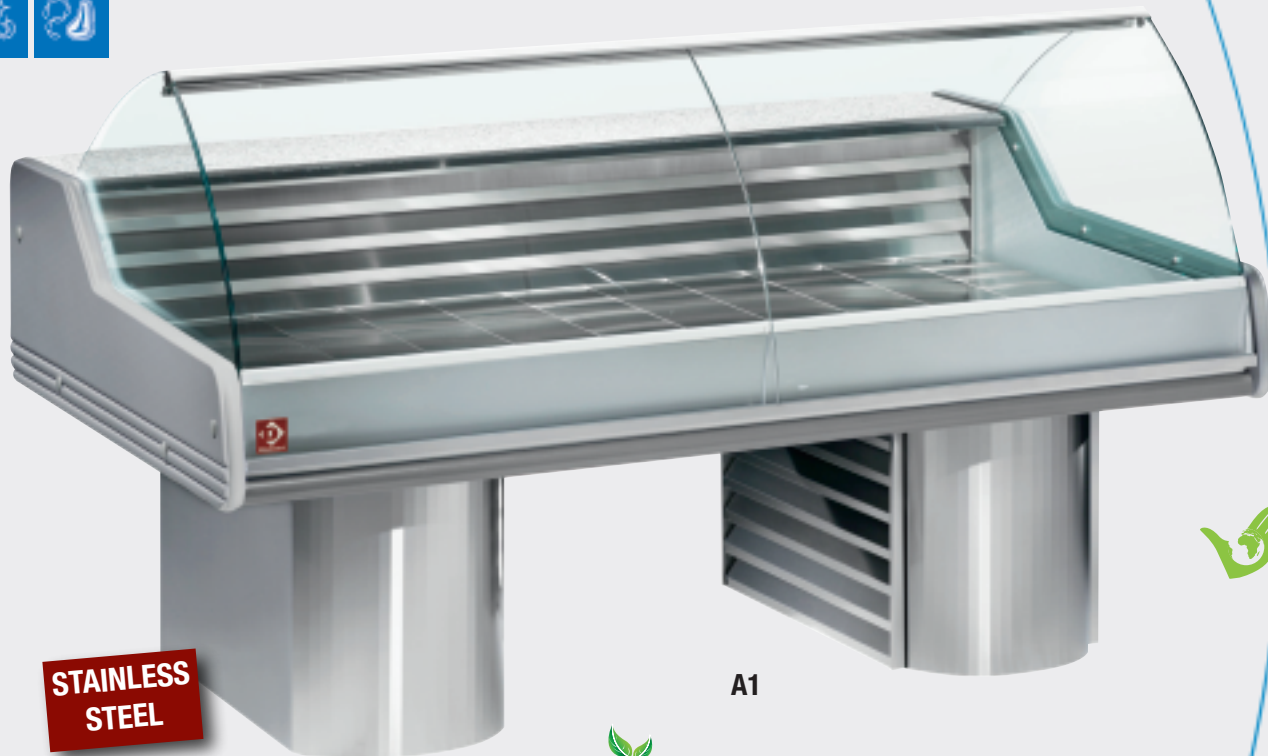
- Ventanas frontales curvas y abatibles, todas de "vidrio templado".
- Iluminación de pantalla LED uniforme, "panorámica", excelente visibilidad del producto.
- Laterales de madera lacada, encimera de granito.
- 3 niveles de cristal y carga de expositores por cajones.
- Regulador electrónico (digital), termómetro analógico en la pantalla.
- Unidad de compresión incorporada. Evaporador estático, tratado contra los ácidos alimentarios.

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
VE14/B5-R2	1400x980xh1237	2	0,35	230/1N 50Hz	201	1,78	<b>4 248,00 EUR</b>
VE22/B5-R2	2200x980xh1237	3	0,49	230/1N 50Hz	260	2,73	<b>5 588,00 EUR</b>
VE29/B5-R2	2900x980xh1237	4	0,76	230/1N 50Hz	413	3,66	<b>6 704,00 EUR</b>

		mm	kg	m <sup>3</sup>	
VET-700/B5	Cashier section	700x960xh487/915	45	0,9	<b>1 236,00 EUR</b>
VET-1000/B5	Cashier section	1000x960xh487/915	55	1,1	<b>1 661,00 EUR</b>

P = Loading through drawers - B5 on stock, other colors on request





**STAINLESS STEEL**

A1

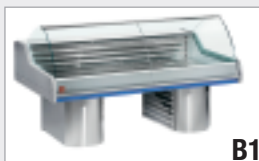
R290

page 753



0° +2°

**DOUBLE STATIC**



...BS/A1



**IT Banco vetrina refrigerato "statico", vetro curvo, su zoccoli**

- Vetri frontali curvi, tutti in "vetro temperato".
- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 316, lati in ABS. Piano di lavoro in granito.
- Superficie d'esposizione in acciaio inox AISI 316, dotato anche di doppio fondo con un foro per lo scarico dell'acqua.
- Gruppo compressore incorporato.
- Regolazione per termostato, termometro analogico nella vetrina.

PLUS: Refrigerazione "doppia statica", nel fondo con serpentina refrigerante e al retro un evaporatore statico trattato contro i sali "coating". Versione su zoccoli interamente realizzata in acciaio inossidabile.

**EN "Static" refrigerated display counter, curved glass, on bases**

- Curved glass panels, all in "toughened glass".
- Exterior in stainless steel AISI 316, lateral walls in ABS. Work top in granite.
- Display part in stainless steel AISI 316, also provided with a double perforated bottom for water drain.
- Built-in compressor unit.
- Thermostat control, analog thermometer in the display.

PLUS: "Double static" cooling, cooling serpentine in bottom, on the back one static evaporator treated against salt "coating". Version on bases completely manufactured in stainless steel.

**ES Mostrador vitrina refrigerado "estático", cristal curvo, con base**

- Vidrios frontales curvados en cristal templado.
- Realización exterior en acero inox. AISI 316, lados en ABS. Plano de trabajo en granito.
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 316, equipado también de doble fondo con un hueco para descarga de agua.
- Unidad hermética incorporada.
- Regulación por termostato, termómetro analógico en la exposición.

PLUS: Refrigeración "estática doble", al fondo por serpentina refrigerante y detrás un evaporador estático tratado contra las sales "coating". Versión sobre zócalos totalmente realizado de acero inoxidable.

**SELF-SERVICE**

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	...BS/A1-R2	
SG15B/A1-R2	1500x1195xh1175	-	0,62 / 0,62	230/1N 50Hz	230	1,87	3 951,00 EUR	3 785,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000x1195xh1175	-	0,77 / 0,77	230/1N 50Hz	270	2,47	4 553,00 EUR	4 264,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500x1195xh1175	-	0,93 / 0,93	230/1N 50Hz	348	3,07	5 424,00 EUR	5 076,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000x1195xh1175	-	0,93 / 0,93	230/1N 50Hz	406	3,68	5 995,00 EUR	5 585,00 EUR
SG35B/A1-R2	3500x1195xh1175	-	1,05 / 1,05	230/1N 50Hz	460	4,28	6 727,00 EUR	6 239,00 EUR

P = Reserve door - A1 on stock, other colors on request

...-BS/A1 Self service version

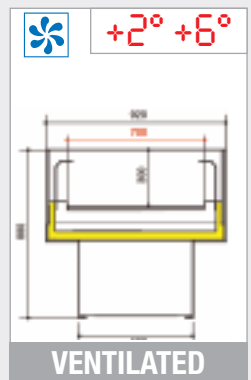


R290

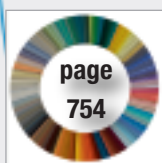
B5



E8



VENTILATED

**Ⓣ Vetrina "panoramica" self service refrigerata - NERO**

- Vendita self service prodotto preimballato, a conservare al fresco, prodotti lattieri-caseari, formaggio, salumi, ecc.
- Finestrini anteriori diritti in vetro temperato, finestrini laterali in plexiglass (20 mm)
- Superficie espositiva in lamiera d'acciaio zincata e trattata con resina epossidica (colore nero).
- Evaporatore ventilato (aria forzata).
- Compressore incorporato.
- Regolatore elettronico (display digitale), termometro analogico sul display.
- Sbrinamento automatico. Autoevaporazione del condensato da parte di resistenze elettriche.

**Ⓝ "Panoramic" self-service refrigerated counter - BLACK**

- Self-service sale of pre-packed products, to be kept in a cool place, dairy products, cheese, cold cuts, etc.
- Straight front windows made of tempered glass, side windows made of plexiglass (20mm)
- Galvanized steel plate display surface, epoxy treatment (black color).
- Ventilated evaporator (forced air).
- Built-in compressor unit.
- Electronic controller (digital display), analogical thermometer in the exhibition.
- Automatic defrosting. Self-evaporation of condensates by electric resistances.

**Ⓝ Vitrina "panorámica" self-service refrigerada - NEGRO**

- Concebida por la exposición y la venta en autoservicio de todo producto envasado, a conservar al fresco, productos lácteos, queso, embutidos, etc.
- Ventanas frontales rectas de vidrio templado, ventanas laterales de plexiglás (20 mm)
- Superficie de exposición de chapa de acero galvanizada, con tratamiento epoxi (color negro).
- Evaporador ventilado (aire forzado).
- Unidad de compresor incorporada.
- Controlador electrónico (pantalla digital), termómetro analógico en la pantalla.
- Descongelación automática. Autoevaporación del condensado por resistencias eléctricas.

	mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
BN129/V-B5/P9	1290x960xh940	0,49	230/1N 50Hz	151	1,55	<b>3 013,00 EUR</b>
BN150/V-B5/P9	1500x960xh940	0,77	230/1N 50Hz	174	1,75	<b>3 604,00 EUR</b>

A1 on stock, other colors on request



CURVED GLASS

-15° -23°



SLIDING LIDS

R290



		<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>	<b>d</b>
		<b>SLID-11</b>	980	670	720
		<b>SLID-14</b>	1280	970	720
		<b>SLID-18</b>	1690	1380	720
				<b>d</b>	<b>e</b>
				480	650
				480	650
				480	650



**Conservatori per surgelati**

- Concepito per la vendita in self service.
- Coperchi scorrevoli, vetri bombati, inquadramento "riscaldato" evita la formazione di ghiaccio.
- Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca", isolamento 60 mm.
- Evaporatore in rame a "serpentina" posto dietro le pareti, condensatore ventilato, termostato meccanico, termometro analogico spia luminosa d'allarme.
- Consegnato di serie :
- SLID-11 - 4 cesti, SLID-14 - 5 cesti, SLID-18 - 6 cesti.
- Consegnato di serie con ruote.

**Deep freezers**

- Made for self service activities.
- Sliding cover, curved glass, frame with resistance against freeze.
- Exterior manufactured in glass plate, "white plasticized", 60-mm insulation.
- "Serpentine" evaporator, put inside the walls, ventilated condenser, mechanic thermostat, analogical thermometer, alarm with led.
- Standard delivery:
- SLID-11 - 4 baskets, SLID-14 - 5 baskets, SLID-18 - 6 baskets.
- Standard delivery with castor wheels.

**Conservadores para congelados**

- Conceivido para la venta de servicio libre.
- Tapas corridoras, de cristal bombado, de borde con resistencia para evitar la escarcha.
- Realización externa de chapa galvanizada "plastificada de blanco", aislación de 60 mm.
- 2 evaporadore en cobre de "serpentina" puesto en la pared, condensadore ventilado, termostato mecanico, termometro analógico, signal luminoso de alarma.
- Entrega de serie:
- SLID-11 - 4 cestas, SLID-14 - 5 cestas, SLID-18 - 6 cestas.
- Entrega de serie con ruedas.

	mm	CC	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
SLID-11-R2	1100x600xh730/890	290	0,23	230/1N 50Hz	60	1	<b>1 347,00 EUR</b>
SLID-14-R2	1400x600xh730/890	392	0,24	230/1N 50Hz	66	1,2	<b>1 510,00 EUR</b>
SLID-18-R2	1810x600xh730/890	527	0,27	230/1N 50Hz	72	1,6	<b>1 720,00 EUR</b>

CC= litre capacity

2 COMPARTMENTS



SLIDING LIDS

R290

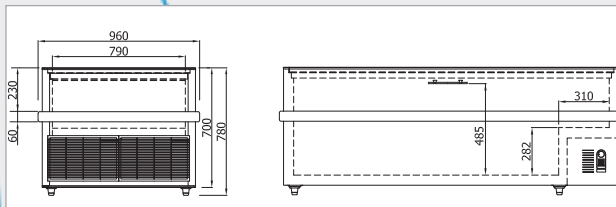
ELECTRONIC CONTROL

-15° -23°



2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS



### ⓘ Conservatori panoramici per surgelati

- Concepito per la vendita in self service.
- Coperchio scorrevole vetrato, inquadramento "iscaldato" evita la formazione di ghiaccio.
- Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plastificata bianca" isolamento 60 mm.
- 2 unità ermetiche accoppiate e incorporate. 2 evaporatori in rame a "serpentina" messi dietro le pareti. 2 condensatori ventilati.
- Consegnato di serie con :  
VT150E/N 1 cesto PAN/VT e 1 griglia GBP/VT  
VT200E/N 1 cesto PAN/VT e 2 griglie GBP/VT  
VT250E/N 1 cesto PAN/VT e 2 griglie GBP/VT.
- Protezione periferica antiurto.
- VT250E/N doppio compartimento indipendente.

### ⓔ Panoramic deepfreezers

- Made for self service activities.
- Glass sliding cover, frame with resistance against freeze.
- Exterior manufactured in glass plate, "white plasticized", isolation of 60 mm.
- 2 hermetic units, coupled and integrated. 2 "serpentine" evaporators, placed inside the walls. 2 ventilated condensers.
- Standard delivery with:  
VT150E/N 1 basket PAN/VT and 1 grid GBP/VT  
VT200E/N 1 basket PAN/VT and 2 grids GBP/VT  
VT250E/N 1 basket PAN/VT and 2 grids GBP/VT.
- Foreseen of an anti-caddy bump frame.
- VT250E/N independent double compartments.

### ⓔ Conservadores panorámicos para congelados

- Conceivido para la venta de servicio libre.
- Tapas corredoras de cristal, de borde con resistencia para evitar la escarcha.
- Realización externa de chapa galvanizada "plastificada de blanco", aislamiento de 60 mm en poliuretano sin CFC.
- 2 unidades herméticas acopladas y incorporadas. 2 evaporadores en cobre de "serpentina" puestos en las paredes. 2 condensadores ventilados.
- Entrega de serie con:  
VT150E/N 1 cesta PAN/VT et 1 parilla GBP/VT  
VT200E/N 1 cesta PAN/VT et 2 parillas GBP/VT  
VT250E/N 1 cesta PAN/VT et 2 parillas GBP/VT.
- Moldura periférica antichoque.
- VT250E/N de doble compartimentos independientes.

	mm	CC	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
VT150E/N-R2	1550x960xh780	598	0,41	230/1N 50Hz	96	1,6	<b>2 200,00 EUR</b>
VT200E/N-R2	2050x960xh780	839	0,6	230/1N 50Hz	120	2	<b>2 298,00 EUR</b>
VT250E/N-R2	2500x960xh780	1032	0,6	230/1N 50Hz	142	2,5	<b>2 814,00 EUR</b>

PAN/VT	Basket in plasticized steel (765x275xh230mm)	<b>34,00 EUR</b>
GBP/VT	Higer separation grid (770xh471mm)	<b>23,00 EUR</b>

CC= litre capacity



-15° -23°

SLIDING LIDS

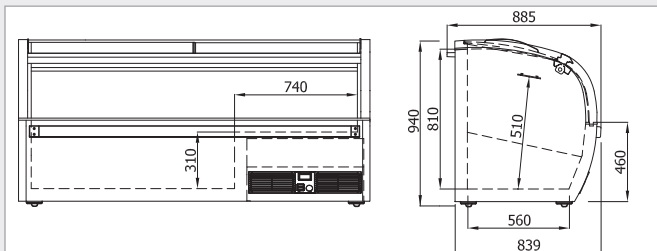
ELECTRONIC CONTROL

R290

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS

LIGHTING



### IT Conservatori panoramici per surgelati

- Concepito per la vendita in self service.
- Coperchi scorrevoli (triplo vetro), inquadramento con resistenze per evitare la formazione di ghiaccio.
- Realizzazione esterna in lamiera galvanizzata "plasticata bianca", isolamento 70 mm.
- 2 unità ermetiche accoppiate e incorporate (estraibili).
- 2 evaporatori in rame a "serpentina" posto dietro le pareti.
- 2 condensatori ventilati.
- Consegnato di serie : 1 griglia GSP/VISUAL.
- Protezione periferica antiurto.

### EN Panoramic deepfreezers

- Made for self service activities
- Glass sliding cover (triple glazing), frame with resistance against freeze
- Exterior manufactured in glass plate, "white plasticized", isolation of 70 mm.
- 2 hermetic units, coupled and integrated (extractable).
- 2 "serpentine" evaporators, placed inside the walls.
- 2 ventilated condensers.
- Standard delivery with: 1 grid GSP/VISUAL.
- Foreseen of an anti-caddy bump frame.

### ES Conservadores panorámicos para congelados

- Concebido para la venta de auto-servicio..
- Tapas corredizas de cristal, triple cristal, de borde con resistencia para evitar la escarcha.
- Realización externa en chapa galvanizada "plastificada blanca", aislante de 70 mm.
- 2 unidades herméticas acopladas e incorporadas (extraíbles).
- 2 evaporadores en cobre tipo "serpentina" puestos en las paredes.
- 2 condensadores ventilados.
- Entrega de serie con: 1 parrilla GSP/VISUAL.
- Moldura periférica antichoque.

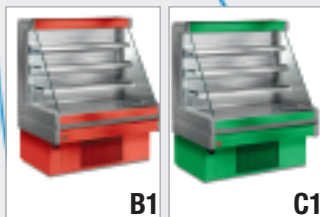


	mm	CC	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
VISUAL-15-R2	1500x940xh880	492	0,6	230/1N 50Hz	113	1	<b>3 098,00 EUR</b>
VISUAL-20-R2	2000x940xh880	712	0,64	230/1N 50Hz	138	2,2	<b>3 293,00 EUR</b>

PAN/VISUAL	Basket in plasticized steel (765x275xh230mm)						<b>33,00 EUR</b>
GBP/VISUAL	Higer separation grid (770xh471mm)						<b>22,00 EUR</b>
FKP/15	Junction kit with ventilation for VISUAL-15 (1490x145 mm)						<b>144,00 EUR</b>
FKP/20	Junction kit with ventilation for VISUAL-20 (1990x145 mm)						<b>153,00 EUR</b>

CC= litre capacity

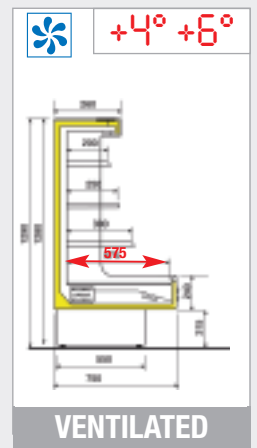

**FULL BLACK**
**R290**
**B5**
**DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION**

**A1**

**B1**
**C1**
**page 753**


On request

**IMG-C4R** 700 > 1200 mm

**IMG-C6R** 1500 > 2000 mm

**page 753**

**VENTILATED**

**IT Murali refrigerati, ventilati**

- Vasca e griglia (posterior) perforata, in acciaio inossidabile. 3 tavolette di esposizione, in acciaio inossidabile, muniti di sagomatura "porta-prezzo", cremagliere regolabili e possibilità di inclinazione delle mensole.
- Illuminazione sulla parte superiore.
- Regolatore elettronico (affissione digitale).
- Gruppo compressore incorporato. Evaporatore ventilato (Aria forzata).
- Realizzazione esterna in lamiera plastificata, guance in ABS, sagomatura per "CADDIE" nel frontale.

**EN Ventilated refrigerated wall elements**

- Perforated (back) grate and tank in stainless steel. 3 exhibition shelves (stainless steel) with "price holders" mouldings, adjustable trammels and possibility to tilt the consoles.
- Lighting on the upper part.
- Electronic regulator (digital display).
- Built-in compressor group. Ventilated evaporator (forced air).
- Exterior made of plasticized steel plate, walls in ABS, mouldings for "trolley" on the front side.

**ES Mural refrigerado "ventilado"**

- Cuba y reja perforada (posterior) de acero inoxidable. 3 tabletas de exposición (en acero inoxidable), provistas de moldura "puertas precios", cremalleras regulables y posibilidad de inclinación de las consolas.
- Iluminación sobre el lado superior.
- Regulador electrónico (fijación digital).
- Agrupa compresor incorporado. Evaporateur ventilado (Aire forzada).
- Realización exterior en chapa plastificada, mejillas en ABS, moldura parachoque en frente antes.

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
MN10B-B5/R2	1000x750xh1290	-	1,07	230/1N 50Hz	150	1,40	<b>2 988,00 EUR</b>
MN12B-B5/R2	1200x750xh1290	-	1,13	230/1N 50Hz	176	1,65	<b>3 200,00 EUR</b>
MN15B-B5/R2	1500x750xh1290	-	1,25	230/1N 50Hz	202	2,04	<b>3 729,00 EUR</b>

P = Reserve door - A1 and B5 on stock, other colors on request

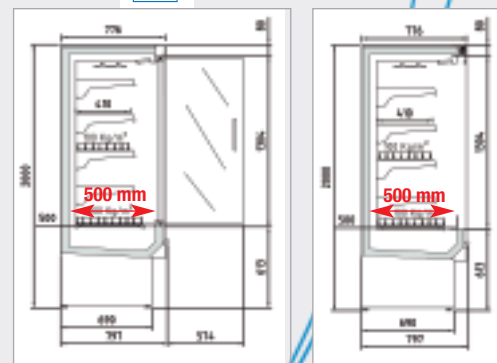

**B5**

...-PV = Glass Hinged Doors


**FULL BLACK**
**B5**

Included


**R290**

**-1° +5°**


Possibility with depth 653 mm (NIA...-6) or 897 mm (NIA...-8)


**Ⓣ Murale refrigerato, ventilato con gruppo**

- Progettato per la vendita self-service. Profondità 797mm.
- Costruzione esterna in lamiera d'acciaio laccata nera, spalle in ABS, fianchi "panoramici".
- Serbatoio e griglia perforata con resina epossidica nera. Illuminazione superiore a LED.
- 4 ripiani neri regolabili (410mm) con possibilità di inclinazione. Dotato di modanature "portaprezzi".
- Regolatore elettronico (display digitale). Evaporatore ventilato trattato contro la corrosione degli acidi alimentari.
- Sbrinamento automatico. Doppia autoevaporazione della condensa.
- Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%).

**ⓔN Ventilated refrigerated wall element, with unit**

- Designed for self-service. Depth 797mm.
- Exterior made of black lacquered steel sheet, ABS sides, "panoramic" sides.
- Black epoxy perforated bowl and grid. LED top lighting.
- 4 adjustable shelves (410mm) with possibility of tilting.
- Equipped with "price holder" mouldings.
- Electronic regulator (digital display). Ventilated evaporator treated against the corrosion of food acids.
- Automatic defrosting. Double self-evaporation of the condensate.
- Built-in compressor unit, climate class 3 (+25°C & RH 60%).

**ⓔS Mueble mural refrigerado, ventilado, con grupo**

- Diseñado para la venta en autoservicio. Profundidad 797mm.
- Construcción exterior en chapa de acero lacada en negro, laterales en ABS, laterales "panorámicos".
- Cubeta y rejilla perforada en epoxi negro. Iluminación superior LED.
- 4 estantes negros ajustables (410mm) con posibilidad de inclinación. Equipado con molduras "portaprecios".
- Regulador electrónico (pantalla digital). Evaporador ventilado tratado contra la corrosión de los ácidos alimentarios.
- Descongelación automática. Doble autoevaporación del condensado.
- Unidad de compresor incorporada, clase climática 3 (+25°C y RH 60%).

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	...-PV	...-PV
NIA09/B5-7	998x797xh2000	-	1,79 / 1,13	230/1N 50Hz	128	1,62	<b>4 687,00 EUR</b>	<b>5 930,00 EUR</b>
NIA12/B5-7	1320x797xh2000	-	1,80 / 1,18	230/1N 50Hz	155	1,92	<b>5 340,00 EUR</b>	<b>6 503,00 EUR</b>
NIA15/B5-7	1623x797xh2000	-	2,94 / 1,40	230/1N 50Hz	193	2,39	<b>6 237,00 EUR</b>	<b>7 691,00 EUR</b>
NIA18/B5-7	1935x797xh2000	-	2,97 / 1,58	230/1N 50Hz	226	2,85	<b>7 050,00 EUR</b>	<b>8 433,00 EUR</b>
NIA25/B5-7	2560x797xh2000	-	3,60 / 2,10	230/1N 50Hz	235	2,95	<b>8 385,00 EUR</b>	<b>10 289,00 EUR</b>

P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request



**DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION**

**FULL BLACK**

**R290**



**B5**



**A7**

page 753



**VENTILATED**



#### 🇮🇹 Mobile murale refrigerato - NERO

- Vendita self-service. 570 mm di profondità. Perfettamente adatto ai piccoli spazi.
- Realizzazione esterna in lamiera di plastica, spalle in ABS.
- Regolatore elettronico (display digitale).
- Serbatoio e griglia perforata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione superiore a LED.
- 3 ripiani regolabili (290 mm) (acciaio inossidabile). Dotato di modanature "portaprezzi".
- Evaporatore ventilato (aria forzata).
- "Doppia" autoevaporazione dei condensati, gas caldo + resistenze elettriche.
- Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%).

#### 🇪🇸 Ventilated refrigerated wall element - BLACK

- Self-service sale. 570mm deep. Fits perfectly in small spaces.
- External construction in plastic sheet metal, ABS sides.
- Electronic regulator (digital display).
- AISI 304 stainless steel perforated tank and grid. LED top lighting.
- 3 adjustable exposure shelves (290 mm) (stainless steel). Equipped with "price holder" mouldings
- Ventilated evaporator (forced air).
- "Double" self-evaporation of condensates, hot gas + electric resistances.
- Built-in compressor unit, climatic class 3 (+25°C & RH 60%).

#### 🇪🇸 Mueble mural refrigerado - NEGRO

- Venta en autoservicio. 570 mm de profundidad. Se adapta perfectamente a los espacios pequeños.
- Realización exterior en chapa de plástico, laterales en ABS.
- Regulador electrónico (pantalla digital).
- Cubeta perforada y rejilla de acero inoxidable AISI 304. Iluminación superior LED.
- 3 mesas ajustables (290 mm) (acero inoxidable). Equipado con molduras "portaprecios".
- Evaporador ventilado (aire forzado).
- "Doble" autoevaporación de condensados, gas caliente + resistencias eléctricas.
- Unidad de compresor incorporada, clase climática 3 (+25°C y RH 60%).

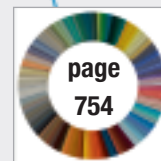
	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
MD07/B5-R2	700x570xh2000	-	0,38	230/1N 50Hz	97	0,88	<b>2 885,00 EUR</b>
MD10/B5-R2	1000x570xh2000	-	0,58	230/1N 50Hz	120	1,23	<b>3 116,00 EUR</b>
MD12/B5-R2	1200x570xh2000	-	0,60	230/1N 50Hz	153	1,47	<b>3 388,00 EUR</b>
MD15/B5-R2	1500x570xh2000	-	0,84	230/1N 50Hz	191	1,82	<b>4 038,00 EUR</b>

P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request





R290



**GLASS DOORS  
SELF CLOSING**



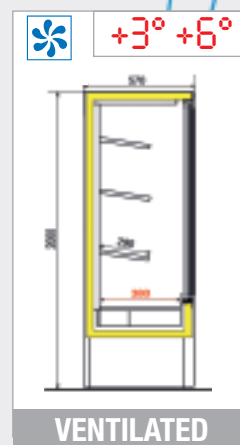
A7



B5

**FULL BLACK**

**DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION**



**VENTILATED**

"doble" del condensado, dispositivo de gas caliente + resistencia eléctrica.

### IT Murale refrigerato, ventilato, con porte - NERO

- Serbatoio in acciaio inox e griglia perforata (posteriore).
  - 3 ripiani (290 mm) espositivi (in acciaio inossidabile), dotati di stampaggio portaprezzi, cremagliere regolabili e possibilità di inclinare le staffe (incluso plexiglass per tenere i prodotti in posizione inclinata).
  - Regolatore elettronico (display digitale).
  - Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C & RH 60%).
  - Evaporatore ventilato (aria forzata).
  - Costruzione esterna in lamiera di plastica, lati in ABS.
- PLUS: Progettato per la vendita self-service di panini, prodotti caseari, formaggio, frutta, salumi, bevande, ecc. Porte scorrevoli con doppio vetro (evitando la formazione di condensa all'esterno del vetro), sistema di chiusura automatica della porta. Illuminazione superiore a LED. Autoevaporazione "doppia" della condensa, dispositivo a gas caldo + resistenza elettrica.

### EN Ventilated refrigerated wall unit with glass sliding doors - BLACK

- Stainless steel tank and perforated grid (back).
  - 3 shelves (290mm) for exposure (in stainless steel), equipped with "price-holder" moulding, adjustable racks and possibility of tilting the brackets (Plexiglas to hold the products in a tilted position included).
  - Electronic regulator (digital display).
  - Built-in compressor unit, climatic class 3 (+25°C & RH 60%).
  - Ventilated evaporator (forced air).
  - External construction in plastic sheet metal, ABS sides.
- PLUS: Designed for self-service sale of sandwiches, dairy products, cheese, fruit, cold cuts, drinks etc. Sliding doors in double glazing (avoiding the formation of condensation outside the glass), closing of the doors with automatic recall. LED type upper lighting. Double self-evaporation of the condensate, hot gas device + electric resistance.

### ES Mueble mural refrigerado, ventilado, - NEGRO

- Cubeta de acero inoxidable y rejilla perforada (parte trasera).
  - 3 estantes (290mm) de exposición (en inoxidable), equipados con molduras portaprecios, estantes ajustables y posibilidad de inclinar los soportes (incluye plexiglas para mantener los productos en posición inclinada).
  - Regulador electrónico (pantalla digital).
  - Unidad de compresor incorporada, clase climática 3 (+25°C y RH 60%).
  - Evaporador ventilado (aire forzado).
  - Construcción exterior en chapa plástica, laterales en ABS.
- PLUS: Diseñado para la venta en autoservicio de bocadillo, productos lácteos, quesos, frutas, embutidos, bebidas, etc. Puertas correderas con doble acristalamiento (evitando la formación de condensación externa del cristal), sistema de cierre automático de la puerta. Iluminación superior LED. Autoevaporación

	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
PD10/B5-R2	1000x570xh2000	-	0,58	230/1N 50Hz	132	1,45	<b>4 198,00 EUR</b>
PD12/B5-R2	1200x570xh2000	-	0,60	230/1N 50Hz	167	1,7	<b>4 536,00 EUR</b>
PD15/B5-R2	1500x570xh2000	-	0,84	230/1N 50Hz	207	2,1	<b>5 391,00 EUR</b>
PD18/B5-R2	1800x570xh2000	-	1,15	2x230/1N 50Hz	231	2,5	<b>6 165,00 EUR</b>
PD20/B5-R2	2000x570xh2000	-	1,20	2x230/1N 50Hz	248	2,7	<b>6 904,00 EUR</b>

B5 on stock, other colors on request



**DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION**



B5



**R290**

page 753



**VENTILATED**



#### ☐ Mobile murale refrigerato - NERO

- Vendita self-service. 3 ripiani regolabili (340 mm) (acciaio inox). Dotato di modanature portaprezzi.
- Struttura esterna in lamiera plastificata, fianchi in ABS.
- Vasca e griglia perforata in acciaio inox.
- Illuminazione superiore a LED.
- Controllore elettronico (display digitale).
- Evaporatore ventilato (forza d'aria).
- Doppia autoevaporazione della condensa, gas caldo + resistenza elettrica.
- Compressore incorporato, classe climatica 3 (+25°C e RH 60%).

#### ☐ Refrigerated wall unit - BLACK

- Self-service sale. 3 adjustable display shelves (340 mm) (stainless steel). Equipped with "price holder" mouldings.
- External realization in plasticized sheet metal, ABS sides.
- Stainless steel perforated tank and grid.
- LED top lighting.
- Electronic regulator (digital display).
- Ventilated evaporator (air force).
- Double self-evaporation of condensate, hot gas + electric resistance. Built-in compressor unit, climate class 3 (+25°C & RH 60%).

#### ☐ Mueble mural refrigerado - NEGRO

- Venta en autoservicio. 3 estantes de exposición ajustables (340 mm) (acero inoxidable). Equipado con molduras porta precios.
- Construcción exterior en chapa plastificada, laterales en ABS.
- Cubeta perforada y rejilla de acero inoxidable.
- Iluminación superior LED.
- Controlador electrónico (pantalla digital).
- Evaporador ventilado (fuerza del aire).
- Doble autoevaporación del condensado, gas caliente + resistencia eléctrica.
- Unidad de compresor incorporada, clase climática 3 (+25°C y RH 60%).


	mm	P	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
DS10/B5-P9	1000x710xh1995	-	0,80	230/1N 50Hz	128	1,62	<b>3 337,00 EUR</b>
DS12/B5-P9	1200x710xh1995	-	1	230/1N 50Hz	155	1,92	<b>3 610,00 EUR</b>
DS15/B5-P9	1500x710xh1995	-	1,4	230/1N 50Hz	193	2,39	<b>4 291,00 EUR</b>
DS18/B5-P9	1800x710xh1995	-	1,6	2x230/1N 50Hz	226	2,85	<b>4 996,00 EUR</b>

P = Reserve door - B5 on stock, other colors on request











FR Portillons en plexiglas NL Plexiglas deuren DE Plexiglass Türen

	PX10	PX14	PX15	PX20	PX22	PX25	PX29	PX30	PX35	PX40
	1000 mm	1400 mm	1500 mm	2000 mm	2200 mm	2500 mm	2900 mm	3000 mm	3500 mm	4000 mm
	<b>280,00 EUR</b>	<b>387,00 EUR</b>	<b>406,00 EUR</b>	<b>441,00 EUR</b>	<b>486,00 EUR</b>	<b>482,00 EUR</b>	<b>525,00 EUR</b>	<b>397,00 EUR</b>	<b>582,00 EUR</b>	<b>620,00 EUR</b>
Molina Line - Roma Line - Melody Plus - Saigon Plus - Verona Line - Orleans Plus										

FR Option: vitre intermédiaire NL Optie: Tussenruit DE Option: Zwischenboden Aus Glas

	IN10	IN15	IN20	IN25	IN30
	1000 mm	1500 mm	2000 mm	2500 mm	3000 mm
	<b>216,00 EUR</b>	<b>413,00 EUR</b>	<b>438,00 EUR</b>	<b>527,00 EUR</b>	<b>561,00 EUR</b>
VR Fish - Florence Line - Venice Line					

	<b>C4R</b>	<b>649,00 EUR</b>		<b>C6R</b>	<b>796,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Opzione: Telaio su 4 ruote, 2 con freno</li> <li>⑪ Option: Frame on 4 wheels, 2 with brakes</li> <li>⑫ Opción: Bastidor sur 4 ruedas, 2 con pare</li> </ul>		<b>FOR: EVERYTHING FROM 1000 - 3000MM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Opzione: Telaio su 6 ruote, 2 con freno</li> <li>⑪ Option: Frame on 6 wheels, 2 with brakes</li> <li>⑫ Opción: Bastidor sur 6 ruedas, 2 con pare</li> </ul>		<b>FOR: EVERYTHING FROM 3500 - 4000MM</b>
	<b>CRAI</b>	<b>148,00 EUR</b>		<b>PGBR</b>	<b>260,00 EUR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>mm : 700</li> <li>⑩ Porta carta in ABS (L.700 mm)</li> <li>⑪ ABS paper holder (L.700 mm)</li> <li>⑫ Lleva papelas en ABS (L.700 mm)</li> </ul>		<b>FOR: ALL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Opzione: Mensola posa borse (per m/l)</li> <li>⑪ Option: Shoppingbag support (a meter)</li> <li>⑫ Opción: Tableta para depositar bolsas (el m/l)</li> </ul>		<b>FOR: ALL</b>
	<b>SPCR</b>	<b>198,00 EUR</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Separatore per esposizioni in vetro</li> <li>⑪ Glass exhibition divider</li> <li>⑫ Separador de cristal para exposiciones</li> </ul>		<b>FOR: ALL</b>			


Ⓣ Rideau de nuit Ⓝ Nachtgordijn Ⓢ Nachttrollo

	TN07	TN10	TN12	TN15	TN18	TN20	
	700 mm	1000 mm	1200 mm	1500 mm	1800 mm	2000 mm	
	<b>198,00 EUR</b>	<b>221,00 EUR</b>	<b>280,00 EUR</b>	<b>338,00 EUR</b>	<b>407,00 EUR</b>	<b>454,00 EUR</b>	
Mandy Plus - Modena Line - Expo Self - Dallas Line							

Ⓣ Ripiano in inox 700 mm (complementare) Ⓢ Shelf in stainless steel 700 mm (complementary) Ⓢ Astante de inox 700 mm (complementar)

	REX07	REX10	REX12	REX15	REX18	REX20	
	700 mm	1000 mm	1200 mm	1500 mm	1800 mm	2000 mm	
	<b>194,00 EUR</b>	<b>248,00 EUR</b>	<b>268,00 EUR</b>	<b>283,00 EUR</b>	<b>302,00 EUR</b>	<b>377,00 EUR</b>	
Modena Line - Expo Self - Dallas Line - Padova Line							

Ⓣ Ferma prodotto in plexiglass, ripiano 700 mm Ⓢ Product stop in plexiglass, shelf 700mm Ⓢ Pare de los productos de plexiglass, astante 700 mm

	SAP07	SAP10	SAP12	SAP15	SAP18	SAP20	
	700 mm	1000 mm	1200 mm	1500 mm	1800 mm	2000 mm	
	<b>19,00 EUR</b>	<b>27,00 EUR</b>	<b>35,00 EUR</b>	<b>43,00 EUR</b>	<b>51,00 EUR</b>	<b>54,00 EUR</b>	
Modena Line - Mandy Plus - Dallas Line - Padova Line							

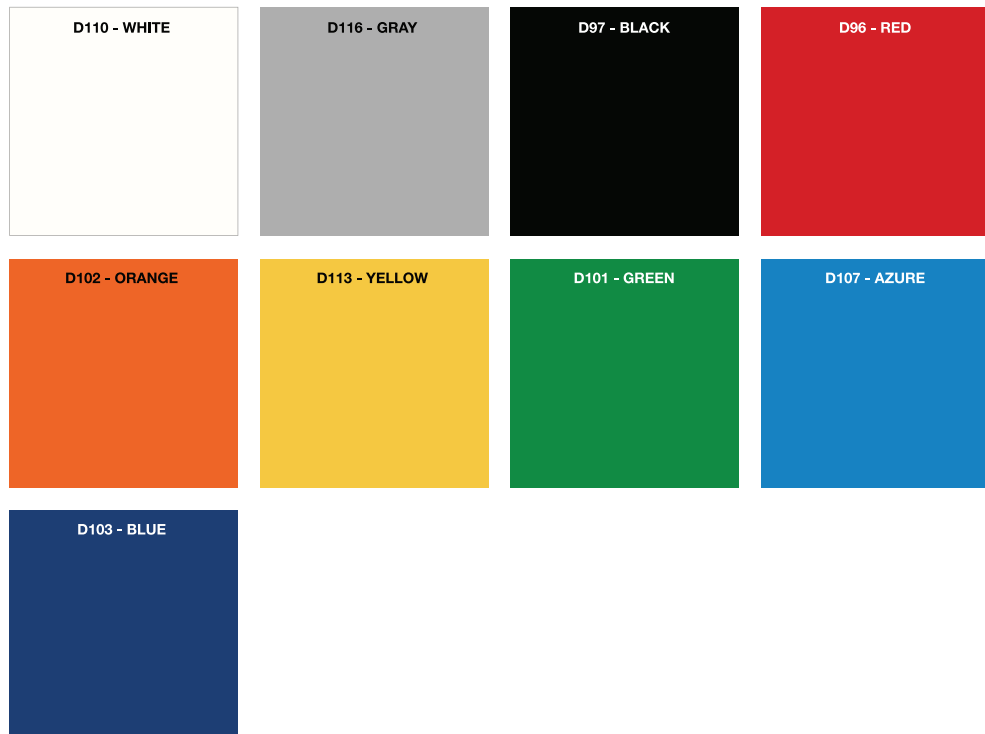
	<b>C4R/S</b>	<b>368,00 EUR</b>
<p>Ⓣ Opzione: Telaio su 4 ruote di cui 2 con freno          Ⓢ Option: Frame on 4 wheels, 2 with brakes.          Ⓢ Opción: Bastidor su 4 ruedas 2 con pares</p> <p><b>FOR: EVERYTHING FROM 1000 - 1200MM</b></p>		

	<b>C6R/S</b>	<b>545,00 EUR</b>
<p>Ⓣ Opzione: Telaio su 6 ruote di cui 2 con freno          Ⓢ Option: Frame on 6 wheels, 2 with brakes.          Ⓢ Opción: Bastidor su 6 ruedas 2 con pares</p> <p><b>FOR: EVERYTHING FROM 1500 - 2000MM</b></p>		

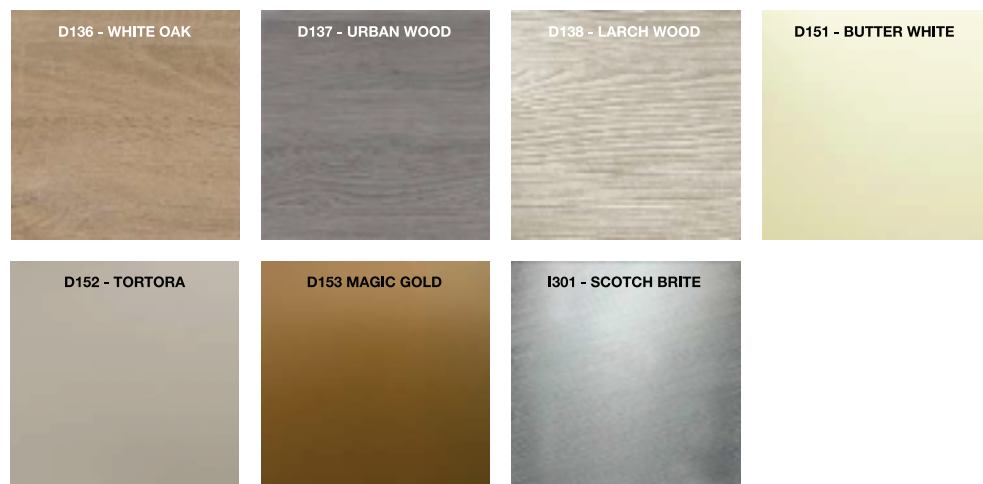


**Colori disponibili - Available colours - Verfügbare farben**  
**Couleurs disponibles - Colores disponibles - Beschikbare kleuren**

**Standard**



**Special**



**Colori batticarrello - Bumper's colours - Stoßfänger farben**  
**Couleurs du pare-chocs - Colores por para-golpes - Kleuren stootranden**

