



- Self-Service - Buffet
- Self-Service - Buffets
- Self-Service - Buffets



R600a

+2° +8°

PLUS

Ⓣ Adattate specialmente per l'esposizione e la conservazione degli antipasti freddi, carni, pesci, frutti di mare, verdure ecc., temperatura omogenea su vasche GN.

Ⓤ Refrigerated counter displays for the presentation and the storage of cold starters, meat, fishes, vegetable, homogeneous temperature on GN containers.

Ⓢ Especialmente adaptados para la exposición y la conservación de entradas frías, carnes, peces, mariscos, verduras, temperatura homogénea sobre cuba GN.



SLIDING DOORS

R600a

+2° +8°



TR6-TP/R6

1 281,00 EUR

mm : 1380x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

Ⓣ Vetrina a tapas refrigerata, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclusi)

- Dotazione di serie: 6 bac GN 1/3-40 mm.
- Costruzioni in acciaio inox (Austenitico - Alimentare) e finiture in alluminio anodizzato.
- Portello posteriore scorrevole in vetro, vetro frontale "temperato".
- Evaporatore di rame a "serpentina" sotto il serbatoio, scarico per la condensa
- Regolazione per termostato elettronico (digitale), Illuminazione con "LED".
- NB Prevedere lo scarico (o) bacinella di raccolta condensa.

Ⓤ Refrigerated display for tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (included)

- Standard equipment: 6 trays GN 1/3 high 40 mm.
- Stainless steel construction (Austenitic - Food) and anodized aluminum finishing.
- Sliding back doors in glass, front window in "toughened glass", curved.
- Copper evaporator "serpentine" below the tank, drain for the condensate.
- Regulation by electronic thermostat (digital), Lighting by "LED".
- NB Provide discharge (or) a condensate drain pan.

Ⓢ Escaparate a tapas refrigerada, 6x GN 1/3 - 40 mm (incluido)

- Equipamiento de serie: 6 cubas GN 1/3-40 mm.
- Construcción de acero (austenítico - Alimentos) y aluminio anodizado en las molduras.
- Portillo trasero corredizo de vidrio, vidrio frontal en "vidrio templado" curvo.
- Evaporador en cobre de "serpentina" debajo de la cuba, drenaje de condensado
- Regulación por termostato electrónico (digital), Iluminación por "LED".
- NB Predisponer una descarga (o) bandeja de drenaje.



TR8-TP/R6

1 449,00 EUR

mm : 1730x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

Ⓣ Vetrina a tapas refrigerata, 8x GN 1/3 - 40 mm, inclusi

- Dotazione di serie: 8 bac GN 1/3-40 mm.
- Costruzioni in acciaio inox (Austenitico - Alimentare) e finiture in alluminio anodizzato.
- Portello posteriore scorrevole in vetro, vetro frontale "temperato".
- Evaporatore di rame a "serpentina" sotto il serbatoio, scarico per la condensa
- Regolazione per termostato elettronico (digitale), Illuminazione con "LED".
- NB Prevedere lo scarico (o) bacinella di raccolta condensa.

Ⓤ Refrigerated display for tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (included)

- Standard equipment: 8 trays GN 1/3 high 40 mm.
- Stainless steel construction (Austenitic - Food) and anodized aluminum finishing.
- Sliding back doors in glass, front window in "toughened glass", curved.
- Copper evaporator "serpentine" below the tank, drain for the condensate.
- Regulation by electronic thermostat (digital), Lighting by "LED".
- NB Provide discharge (or) a condensate drain pan.

Ⓢ Escaparate a tapas refrigerada, 8x GN 1/3 - 40 mm (incluido)

- Equipamiento de serie: 8 cubas GN 1/3-40 mm.
- Construcción de acero (austenítico - Alimentos) y aluminio anodizado en las molduras.
- Portillo trasero corredizo de vidrio, vidrio frontal en "vidrio templado" curvo.
- Evaporador en cobre de "serpentina" debajo de la cuba, drenaje de condensado
- Regulación por termostato electrónico (digital), Iluminación por "LED".
- NB Predisponer una descarga (o) bandeja de drenaje.





R600a
-1° +4°

PLUS

Ⓣ Refrigerazione "DOUBLE STATIC" doppio evaporatore, garantendo freddo uniforme attraverso la superficie (della parte superiore e inferiore allo stesso tempo), con una gamma di T ° -1 ° a + 2 ° C sono appositamente progettati per l'esposizione e la conservazione di sushi (cucina asiatica) in primo luogo con pesce crudo, vista l'importanza della loro conservazione !!

Ⓝ - Refrigeration "DOUBLE STATIC" double evaporator, ensuring cold from uniform across the surface (of the top and bottom at the same time), with a range of T ° -1° to +2°C. - They are specifically designed for the display and preservation of sushi, mainly consisting of raw fish, hence the importance of their conservation.

Ⓢ - Refrigeración "DOUBLE STATIC" doble evaporador, asegurando frío de ser uniforme en toda la superficie (de la parte superior e inferior al mismo tiempo), con un rango de T ° -1 ° a + 2 ° C. - Se están especialmente diseñados para la exposición y conservación de sushi (cocina asiática), principalmente con pescado crudo, de la importancia de su conservación !!



SLIDING DOORS
DOUBLE STATIC

R600a
-1° +4°



TR6-SH/R6

1 427,00 EUR

mm : 1380x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

Ⓣ Vetrina a sushi refrigerata, doppia fondo forato (incluso)

- Dotazione di serie: un doppio fondo forato per appoggiare il sushi.
- Costruzioni in acciaio inox (Austenitico - Alimentare) e finiture in alluminio anodizzato.
- Portello posteriore scorrevole in vetro, vetro frontale "temperato".
- Evaporatore di rame a "serpentina" sotto il serbatoio, refrigerante R600a, scarico per la condensa, così come un evaporatore ad alette superior "nascosto"
- Regolazione per termostato elettronico (digitale), illuminazione con "LED".
- NB Prevedere lo scarico (o) bacinella di raccolta condensa.

Ⓝ Refrigerated display for sushi, double perforated bottom (included)

- Standard equipment: a double perforated bottom where to place the sushis.
- Stainless steel construction (Austenitic - Food) and anodized aluminum finishing.
- Sliding back doors in glass, front window in "toughened glass", curved.
- Drain for the condensate.
- Regulation by electronic thermostat (digital), lighting by "LED".
- Copper evaporator "serpentine" below the tank, also an upper fin evaporator (hidden).
- NB Provide discharge (or) a condensate drain pan.

Ⓢ Escaparate a sushi refrigerada, doble base perforada (incluido)

- Equipamiento de serie: un fondo perforado doble para apoyar el sushi.
- Construcción de acero (austenítico - Alimentos) y aluminio anodizado en las molduras.
- Portillo trasero corredizo de vidrio, vidrio frontal en "vidrio templado" curvo.
- Evaporador en cobre de "serpentina" debajo de la cuva, refrigerante R600a, Drenaje de condensado, así como un evaporador de alitas arriba "escondido".
- Regulación por termostato electrónico (digital), iluminación por "LED".
- NB Predisponer una descarga (o) bandeja de drenaje.



TR8-SH/R6

1 668,00 EUR

mm : 1730x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

Ⓣ Vetrina a sushi refrigerata, doppia fondo forato (incluso)

- Dotazione di serie: un doppio fondo forato per appoggiare il sushi.
- Costruzioni in acciaio inox (Austenitico - Alimentare) e finiture in alluminio anodizzato.
- Portello posteriore scorrevole in vetro, vetro frontale "temperato".
- Scarico per la condensa.
- Regolazione per termostato elettronico (digitale). Illuminazione con "LED".
- Evaporatore di rame a "serpentina" sotto il serbatoio, così come un evaporatore ad alette superior "nascosto".
- NB Prevedere lo scarico (o) bacinella di raccolta condensa.

Ⓝ Refrigerated display for sushi, double perforated bottom (included)

- Standard equipment: a double perforated bottom where to place the sushis.
- Stainless steel construction (Austenitic - Food) and anodized aluminum finishing.
- Sliding back doors in glass, front window in "toughened glass", curved.
- Drain for the condensate.
- Regulation by electronic thermostat (digital). Lighting by "LED".
- Copper evaporator "serpentine" below the tank, also an upper fin evaporator (hidden).
- NB Provide discharge (or) a condensate drain pan.

Ⓢ Escaparate a sushi refrigerada, doble base perforada (incluido)

- Equipamiento de serie: un fondo perforado doble para apoyar el sushi.
- Construcción de acero (austenítico - Alimentos) y aluminio anodizado en las molduras.
- Portillo trasero corredizo de vidrio, vidrio frontal en "vidrio templado" curvo.
- Evaporador en cobre de "serpentina" debajo de la cuva, gas refrigerante R600a, Drenaje de condensado, así como un evaporador de alitas arriba "escondido".
- Regulación por termostato electrónico (digital). Iluminación por "LED".
- NB Predisponer una descarga (o) bandeja de drenaje.





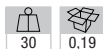
+20° +90°

PLUS

Ⓣ - Possibilità di utilizzare piatti EURONORM o GAS-TRONORM. - Omogeneità di temperatura e risparmio energetico grazie alla sua resistenza sotto la pietra refrattaria (non visibile), ventilata (2 ventilatori) - Termostato elettronico: +20 + 90 ° C (controllo a 0,1 gradi) - Cassetto all'acqua, per mantenere l'umidità, evitando l'essiccazione del cibo.

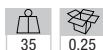
Ⓤ - Possibility to use EURONORM or GASTRONORM plate. - Homogeneous temperature and energy savings thanks to its resistance under the refractory stones (not visible), ventilated (2 ventilators).- Electronic thermostat: +20° +90° (regulation at 0,1 degree).- Drawer for water to maintain humidity, avoiding the drying of food.

Ⓢ - Posibilidad de utilizo de bandejas de tipo EURONORM o GASTRONORM- Homogéneas de temperatura y ahorro de energía gracias a su resistencia bajo la piedra refractaria (no visible), ventilado (2 ventiladores) - Termostato electrónico: +20 + 90 ° C (control a 0,1 grados) - Cajón al agua, para mantener una humedad, evitando desecación de la comida.



HOT - HUMIDIFIER
VENTILATED
GN & EN

+20° +90°



HSD3-B2

1 375,00 EUR

mm : 780x490xh480

kW : 1,2

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Espositore riscaldante ventilato, 3 livelli, panoramico (Nero)**

- 3 livelli regolabili 670x433 griglie mm (2 griglie fornite)
- Dimensioni interne mm 750x460xh360
- 4 lati e piano in vetro, espositore panoramico
- Lato servizio, porte che si aprono a 180 °
- Illuminazione di tipo LED su ogni livello



Ⓤ **Ventilated warming display, 3 levels, panoramic (Black)**

- 3 adjustable levels, grids 670x433 mm (2 grids standard delivery).
- Internal dimensions 750x460xh360 mm.
- 4 sides and top in glass, panoramic display.
- Service side, opening glass doors to 180°.
- Lightining type LED on each price.

Ⓢ **Esposidor calentante ventilado, 3 niveles, panoramico (Negro)**

- 3 niveles ajustables de 670x433 mm rejillas (2 parrillas de serie).
- Dimensiones internas mm 750x460xh360.
- 4 lados y la tapa de cristal, exposición panorámica
- Lado servicio, puertas que se abren a 180 °
- Iluminación tipo LED en cada poste.

HSD5-B2

1 655,00 EUR

mm : 780x490xh640

kW : 1,8

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Espositore riscaldante ventilato, 5 livelli, panoramico (Nero)**

- 5 livelli regolabili 670x433 mm (3 griglie fornite)
- Dimensioni interne mm 750x460xh360
- Possibilità vassoi GN / EN 400x600 / piatti US
- 4 lati e piano in vetro, espositore panoramico
- Lato servizio, porte che si aprono a 180 °
- Illuminazione di tipo LED su ogni livello



Ⓤ **Ventilated warming display, 5 levels, panoramic (Black)**

- 5 adjustable levels, grids 670x433 mm (3 grids standard delivery).
- Internal dimensions 750x460xh530 mm.
- Possibility plates GN / EN 400x600 / plates US
- 4 sides and top in glass, panoramic display.
- Service side, opening glass doors to 180°.
- Lightining type LED on each price.

Ⓢ **Esposidor calentante ventilado, 5 niveles, panoramico (Negro)**

- 5 niveles ajustables de 670x433 mm rejillas (3 parrillas de serie)
- Dimensiones internas mm 750x460xh360
- Posibilidad bandejas GN / EN 400x600 / platos US
- 4 lados y la tapa de cristal, exposición panorámica
- Lado servicio, puertas que se abren a 180 °
- Iluminación tipo LED en cada poste

HSDA-GC

46,00 EUR

mm : 670x433xh

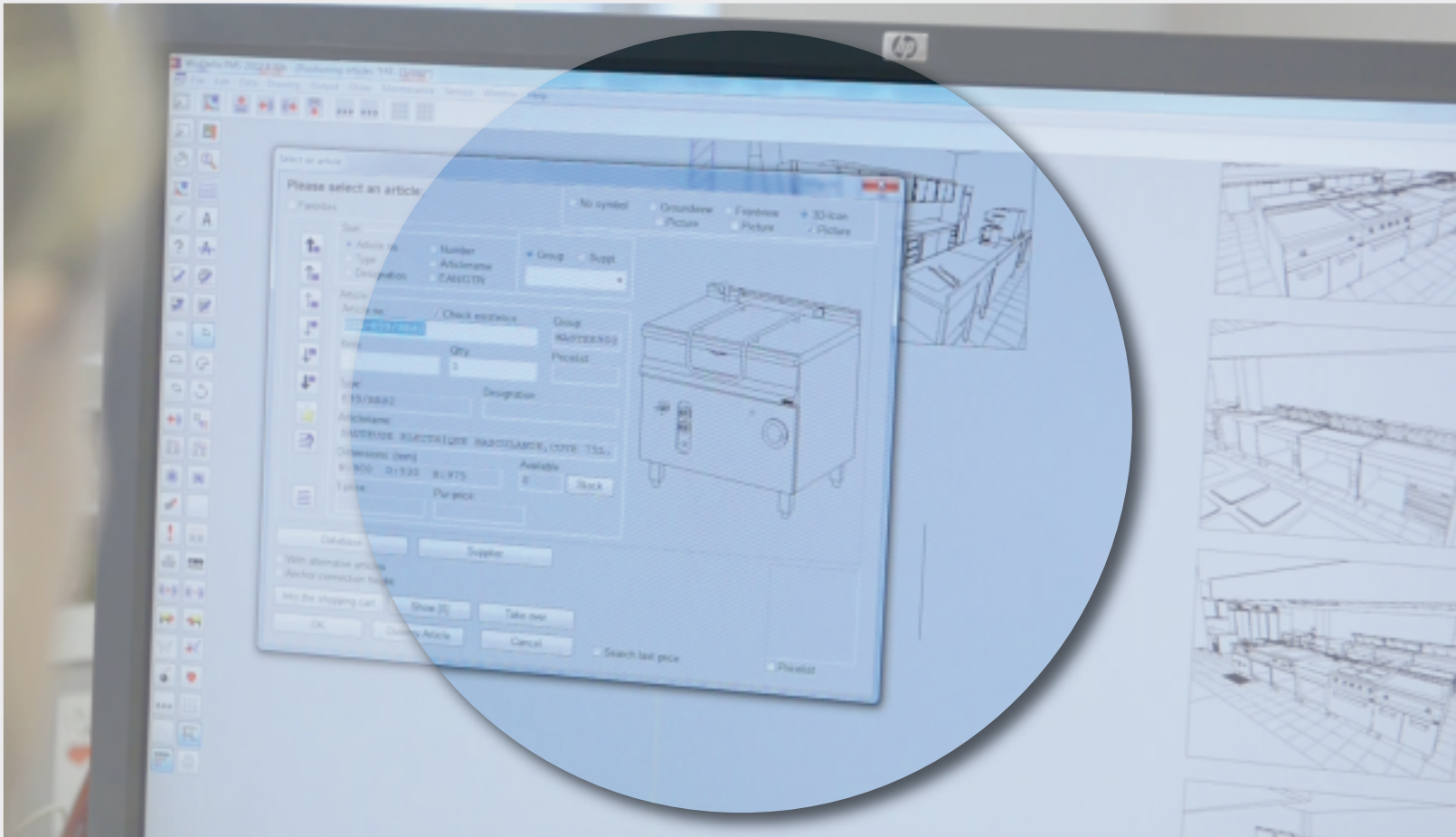
Ⓣ Griglia per espositore riscaldante HSD

Ⓤ Grid for heated display HSD

Ⓢ Rejilla para esposidor calentante HSD



Listening **Creativity**



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

SINCE 1985



VBE-211

1 182,00 EUR

mm : 695x602xh680

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

Ⓜ **Vetrina riscaldante, bagnomaria 2x GN 1/1, panoramica**

- Capacità 2x GN 1/1 altezza 150 mm (fornito senza teglie).
- Realizzato in acciaio inossidabile, vetri in vetro sicurezza curvo, porte scorrevoli in policarbonato lato operatore.
- La lampada alogena associata al bagnomaria vi permette di mantenere gli alimenti a giusta temperatura. Scarico a rubinetto posto lato operatore.
- Drop in : fatto in inox incastrabile grazie al suo bordino.
- Riscaldamento elettrico : a resistenze corazzate in acciaio inox trattate "incoloy", messe sotto la vasca, regolazione da 0 a 90°C.

Ⓝ **Hot display case, bain-marie 2x GN 1/1, panoramic**

- Capacity 2x GN 1/1 height 150 mm (delivered without bin).
- Made of : stainless steel rounded security window, polycarbonate sliding doors, operators side.
- The halogen lamp, associated with the bain-marie, keeps the food at good temperature. Waste tap on service side
- Drop in: stainless steel container to be inserted, thanks to its edge.
- Electrical heating: warmed up trough armoured elements in stainless treated incoloy and put under the tub, regulator from 0 to 90°C.

Ⓢ **Vitrina calentadora, baño maría 2x GN 1/1, panorámica.**

- Capacidad 2x GN 1/1 h 150 mm (entrega sin contenedores).
- Realización: en acero inox, vidriera de cristal de seguridad, puertas correderas en policarbonato lado operador.
- La lámpara halógena, asociada al baño maría permite mantener la buena temperatura de los alimentos. Vaciado mediante un grifo situado en la parte de mantenimiento.
- Drop In : en inox. encajable por los bordes.
- Calentamiento eléctrico: mediante resistencias blindadas de acero inox. tratado "incoloy", bajo la cubeta, regulación de 0 hasta 90°C.

2xGN1/1
HALOGEN LAMP
SLIDING DOORS
HOT



VBE-311

1 320,00 EUR

mm : 1020x602xh680

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

Ⓜ **Vetrina riscaldante, bagnomaria 3 GN 1/1, panoramica**

- Capacità 2x GN 1/1 altezza 150 mm (fornito senza teglie).
- Realizzato in acciaio inossidabile, vetri in vetro sicurezza bombato, porte scorrevoli in policarbonato lato operatore.
- Le lampade alogene associate al bagnomaria vi permette di mantenere gli alimenti a giusta temperatura. Scarico a rubinetto posto lato operatore.
- Drop in : fatto in inox incastrabile grazie al suo bordino.
- Riscaldamento elettrico : a resistenze corazzate in acciaio inox trattate "incoloy", poste sotto la vasca, regolatore da 0 a 90°C.

Ⓝ **Hot display case, bain-marie 3 GN 1/1, panoramic**

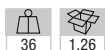
- Capacity 3x GN 1/1 height 150 mm (delivered without bin).
- Made of : stainless steel, rounded security window, polycarbonate sliding doors, operators side.
- The halogen lamp, associated with the bain-marie, keeps the food at good temperature. Waste tap on service side
- Drop in: stainless steel container to be inserted, thanks to its edge.
- Electrical heating: warmed up trough armoured elements in stainless treated incoloy and put under the tub, regulator from 0 to 90°C.

Ⓢ **Vitrina calentadora, baño maría 3 GN 1/1, panorámica.**

- Capacidad 3x GN 1/1 h 150 mm (entrega sin contenedores).
- Realización: en acero inox. vidriera de cristal de seguridad, puertas correderas en policarbonato lado operador.
- La lámpara halógena, asociada al baño maría permite mantener la buena temperatura de los alimentos. Vaciado mediante un grifo situado en la parte de mantenimiento.
- Drop In : en inox. encajable por los bordes.
- Calentamiento eléctrico: mediante resistencias blindadas de acero inox. tratado "incoloy", bajo la cubeta, regulación de 0 hasta 90°C.

3xGN1/1
HALOGEN LAMP
SLIDING DOORS
HOT





MEX-RG2

964,00 EUR

mm : 1060x615xh1380

Ⓜ Mobile inox supporto vetrina VBE-211, a rotelle

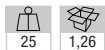
- Concepito per vetrine VBE-211.
- Lato servizio, scaffale intermedario aggiustabile.
- Passacavo.
- Fatto in acciaio inossidabile, rotelle con freni.

Ⓜ Stainless steel cupboard, support for display VBE-211, on castors.

- Built to be used for VBE-211.
- On service side, adjustable intermediary grid.
- Cable guide.
- Made of stainless steel, wheels with brakes.

Ⓜ Mueble soporte vitrina VBE-211 con ruedas

- Realizado para las vitrinas VBE-211.
- Estanteria intermedia regulable, lado servicio.
- Provisto de pasa cables.
- Realizado en acero inox, ruedas con frenos.



MEX-RG3

928,00 EUR

mm : 1060x615xh1380

Ⓜ Mobile inox supporto vetrina VBE-311, a rotelle

- Concepito per vetrine VBE-311.
- Lato servizio, scaffale intermedario aggiustabile.
- Passacavo.
- Fatto in acciaio inossidabile, rotelle con freni.

Ⓜ Stainless steel board, support for display VBE-311 on castors

- Built to be used for VBE-311.
- On the service side, adjustable intermediary grid.
- Cable guide.
- Made of stainless steel, wheels with brakes.

Ⓜ Mueble soporte vitrina VBE-311 con ruedas

- Realizado para las vitrinas VBE-311.
- Estanteria intermedia regulable, lado servicio.
- Provisto de pasa cables.
- Realizado en acero inox, ruedas con frenos.



MasterChef

The complete solution for graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering.

Visualize, project, create an offer and the order for suppliers!

Everything is easier with its commands for architectural, area and flow projecting, rendering, printing layouts and technical legends.



SLIDING DOORS



VENTILATED

ADVANTAGE

Ⓣ Delle vetrine molto eleganti, in cui è possibile mettere teglie Euronorm 400x600 e GASTRONORM 1/1. Completamente panoramiche, doppi vetri "Thermopane®". Con un grande spazio di presentazione e illuminazione LED sui 4 montanti, vi consentono di diversificare l'offerta di dolci, torte, amaretti, ma anche insalate, panini freschi, yogurt, bevande!

Ⓝ - Very elegant showcases, suitable for EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Full panoramic, double glazing "Thermopane®". Thanks to a large presentation volume and LED lighting on the 4 uprights, They allow you to diversify the offer of your desserts, cakes, macaroons,and also salads, fresh sandwiches, yogurts, drinks!

Ⓞ Unas vitrinas muy elegantes, adonde es posible poner bandejas Euronorm 400x600 y GASTRONORM 1/1. Totalmente panorámicas, dobles cristales "Thermopane®". Con una gran espacio de presentación y iluminación LED encima los cuatro pilares, lo que permite diversificar la oferta de bollería, pasteles, macarrones pero también ensaladas, sándwiches frescos, yogurt, bebidas!

Ⓣ Vetrina refrigerata , EN o GN, ventilato

- Vetri esterni in doppio vetro (Thermopane®)
- Lastre sul fondo in acciaio inossidabile (rimovibili)
- 4 luci interne tipo LED.
- 2 ripiani d'esposizione (rimovibili).
- Porte scorrevoli lato servizio, rimovibili (facile manutenzione).
- Sbrinamento automatico, con auto-evaporazione della condensa.
- Piedini regolabili.

Ⓝ Refrigerated display , EN or GN, ventilated

- External double glazing glass (Thermopane®).
- Stainless steel bottom plates (removable).
- 4 internal lightning type LED.
- 2 display shelves (removable).
- Sliding doors on the service side, removable (easy maintenance).
- Automatic defrost, with auto-evaporation of the condens.
- Adjustable feet.

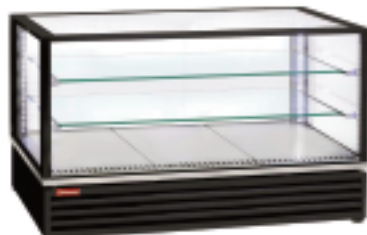
Ⓞ Vitrina enfiadora , EN o GN, ventilado

- Cristales exteriores en doble vidrio (Thermopane®)
- Placas inferiores de acero inoxidable (extraíbles)
- 4 luces internas de tipo LED.
- 2 estantes de exposición (extraíble).
- Puertas correderas en el lado de servicio, extraíbles (mantenimiento fácil).
- Deshielo automático, con auto-evaporación del condensado.
- Patas ajustables.



2x GN1/1 OR EN 600x400

+2° +10°



3x GN1/1 OR EN 600x400

+2° +10°



VRDP-B1-R2

2 743,00 EUR

mm : 785x650xh735

kW : 0,39

230/1N 50-60Hz

Ⓣ Vetrina refrigerata, EN o GN, ventilato, 3 livelli, NERO

- Dimensioni interne: 665x620xh410 mm, 2 ripiani in vetro 645x490 mm

Ⓝ Refrigerated display, EN or GN, ventilated, 3 levels, BLACK

- Internal dimensions: 665x620xh410 mm, 2 glass shelves 645x490 mm.

Ⓞ Vitrina enfiadora, EN o GN, ventilado, 3 niveles, NEGRO

- Dimensiones internas: 665x620xh410 mm, 2 estantes de cristal 645x490 mm



VRDG-B1-R2

3 574,00 EUR

mm : 1185x650xh735

kW : 0,49

230/1N 50-60Hz

Ⓣ Vetrina refrigerata, EN o GN, ventilato, 3 livelli, NERO

- Dimensioni interne: 1065x620xh410 mm, 2 ripiani 1045x490 mm

Ⓝ Refrigerated display, EN or GN, ventilated, 3 levels, BLACK

- Internal dimensions: 1065x620xh410 mm, 2 shelves 1045x490 mm.

Ⓞ Vitrina enfiadora, EN o GN, ventilado, 3 niveles, NEGRO

- Dimensiones internas: 1065x620xh410 mm, 2 estantes 1045x490 mm



IT Vetrina calda EN o GN

- Vetri esterni tutti doppi (Thermopane®).
- Piastre di base in acciaio inox (rimovibili).
- Illuminazione interna a LED.
- 2 ripiani di presentazione (rimovibili).
- Porte scorrevoli lato servizio, rimovibili (manutenzione semplice).
- Riscaldamento ventilato, temperatura omogenea.
- Controllo dell'umidità tramite la riserva d'acqua (rimovibile).
- Piedi regolabili.

EN Heated display case EN or GN

- External windows all made of double glazing (Thermopane®).
- Stainless steel bottom plates (removable).
- LED-type interior lighting.
- 2 presentation shelves (removable).
- Sliding doors on the service side, removable (easy to maintain).
- Ventilated heating, homogeneous temperature.
- Moisture control via the water tank (removable).
- Adjustable feet.

ES Vitrina caliente EN o GN

- Vidrios exteriores todas en doble acristalamiento (Thermopane®).
- Placas de fondo en acero inoxidable (extraíbles).
- Iluminación interior LED.
- 2 estantes de presentación (extraíbles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Calefacción ventilada, temperatura homogénea.
- Control de humedad a través de la reserva de agua (extraíble).
- Pies ajustables.



ADVANTAGE

IT Vettrine molto eleganti, che possono ospitare pannelli EURONORM 400x600 e GASTRONORM 1/1. Completamente panoramico, doppi vetri "Thermopane®". Grazie ad un grande volume di presentazione e all'illuminazione a LED sulla parte superiore, permettono di diversificare l'offerta di quiches, pizze, croissant, brioches,... I ripiani in vetro, le ante scorrevoli e il contenitore dell'acqua in acciaio inox sono completamente smontabili per una facile manutenzione. A richiesta: vetri con microforature per l'utilizzo in quota (opzione).

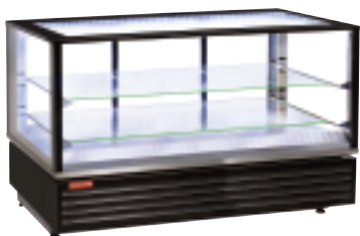
EN Very elegant display cases, which can accommodate EURONORM 400x600 and GASTRONORM 1/1 boards. Fully panoramic, double glazing "Thermopane®". Thanks to a large presentation volume and LED lighting on the top, they allow you to diversify the offer of your quiches, pizzas, croissants, brioches,..... The glass shelves, sliding doors and stainless steel water container are completely removable for easy maintenance. On request: glass panes with micro-holes for use at altitude (Optional).

ES Vitrinas muy elegantes, que pueden alojar los paneles EURONORM 400x600 y GASTRONORM 1/1. Totalmente panorámico, doble acristalamiento "Thermopane®". Gracias a su gran volumen de presentación y a la iluminación LED en la parte superior, le permiten diversificar la oferta de sus quichés, pizzas, croissants, brioches,... Los estantes de cristal, las puertas correderas y el depósito de agua de acero inoxidable son completamente extraíbles para facilitar el mantenimiento. Bajo pedido: Cristales de vidrio con microagujeros para uso en altura (Opcional).



2x GN1/1 OR EN 600x400

+20° +90° 67 0,38



3x GN1/1 OR EN 600x400

+20° +90° 80 0,57

VHDP-B1

1 782,00 EUR

mm : 785x675xh720 kW : 3 230/1N 50-60Hz

IT Vetrina calda EN o GN, ventilata, 2 livelli, NERA

- Dimensioni interne: 665x620xh410 mm, 2 ripiani 645x490 mm.

EN Heated display case EN or GN, ventilated, 2 levels, BLACK

- Internal dimensions: 665x620xh410 mm, 2 shelves 645x490 mm.

ES Vitrina caliente EN o GN, ventilada, 2 niveles, NEGRA

- Dimensiones internas: 665x620xh410 mm, 2 estantes 645x490 mm.



VHDG-B1

2 624,00 EUR

mm : 1185x675xh720 kW : 3 230/1N 50-60Hz

IT Vetrina calda EN o GN, ventilata, 2 livelli, NERA

- Dimensioni interne: 1065x620xh410 mm, 2 ripiani 1045x490 mm.

EN Heated display case EN or GN, ventilated, 2 levels, BLACK

- Internal dimensions: 1065x620xh410 mm, 2 shelves 1045x490 mm.

ES Vitrina caliente EN o GN, ventilada, 2 niveles, NEGRA

- Dimensiones internas: 1065x620xh410 mm, 2 estantes 1045x490mm.



4xGN1/1

ADVANTAGE

Ⓣ Telaio in legno nobile ed ecologico, tinta: wengé, quercia chiara o quercia scura, DESIGN: caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, adatto per ogni tipo di arredamento, ideale per presentazione, a giusta temperatura, delle vostre entrate fredde o calde, carni, piatti preparati, verdure, dessert,...

Ⓝ Construction: ecological and precious wood. DESIGN: warm, current, elegant, refined, rectilinear, timeless and functional, perfect for every kind of interior, ideal for self-service and for a perfect presentation at the right temperature of your starters, meat, vegetables, ready-made dishes, etc.

Ⓢ Bastidor de madera noble y ecológico (tiñe: wengé, roble claro o roble oscuro), DESIGN: caluroso, actual, elegante, puro, rectilíneo, atemporal y funcional, conviene para todo tipo de marco, ideal, para la presentación (a buena temperatura) de sus entradas frías o calientes, carnes, comidas preparadas, verduras, postres...



Ⓣ Buffet-salad bar refrigerato

- Basamento traversante per lo stoccaggio di piatti e coperti.
- Sportellino in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con sostegni amovibili (condimenti o piatti 190 mm), parafiato in plexiglas, su ogni lato ed illuminazione Neon.
- 2 tavolette di servizio in acciaio inox, una di ogni lato, con profilato in alluminio (tavolette smontabili) passaggio agevole in ogni porte standard 0,8 m.
- Evaporatore a "serpentina", messo sotto la vasca inox. Scarico per evacuazione del condensato. Regolatore elettronico.
- 4 ruote girevoli di cui 2 con freno.

NB: consegnato senza vasche GN.

Ⓝ Buffet - Refrigerated salad bars

- Base crossed with storage for plates and cutlery.
- Stainless steel posterns, roof with removable protections (condiments or dishes 190 mm), sneezed guard made of "tempered" glass, at each side, LED lighting.
- 2 stainless steel tracks, 1 at each side (folding shelves, easy pass, standard doors, 80 cm.)
- Evaporator "coil" drowned in the stainless steel tank.
- Drain for the condenser evacuation. Electronic controller (digital).
- 4 turning castors, 2 with brakes.

NB: delivered without containers GN.

Ⓢ Buffet - Barras de ensaladas, refrigeradas

- Base atravesada para el almacenamiento de platos y cubiertos.
- Portillo en acero inoxidable cepillado, techo con soportes desmontables (condimentos o platos 190 mm), cristal protector anti-vaho "plexiglas", por cada lado e iluminación LED.
- 2 estantes de servicio, de acero inox., uno por cada lado (estantes abatibles, paso fácil, puertas estandares 0,8 m).
- Evaporador "bobina" ahogado en el tanque de acero inoxidable. -Desagüe para el drenaje del condensador. Regulador electrónico (digital).
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno.

NB: entregado sin cuba GN.

INCLUDED
2 SERVICE SHELVES



D1

R290



BSB/4N-A1-R2

3 755,00 EUR

mm : 1440x660xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



BSB/4N-B1-R2

3 755,00 EUR

mm : 1440x660xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°





IT Buffet-salad bar refrigerato

- Basamento traversante per lo stoccaggio di piatti e coperti.
 - Sportellino in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con sostegni amovibili (condimenti o piatti 190 mm), parafiatto in plexiglas, su ogni lato ed illuminazione Neon.
 - 2 tavolette di servizio in acciaio inox, una di ogni lato, con profilato in alluminio (tavolette smontabili) passaggio agevole in ogni porte standard 0,8 m.
 - Evaporatore a "serpentina", messo sotto la vasca inox. Scarico per evacuazione del condensato. Regolatore elettronico.
 - 4 ruote girevoli di cui 2 con freno.
- NB: consegnato senza vasche GN.

EN Buffet - Refrigerated salad bars

- Base crossed with storage for plates and cutlery.
 - Stainless steel posterns, roof with removable protections (condiments or dishes 190 mm), sneezed guard made of "tempered" glass, at each side, LED lighting.
 - 2 stainless steel tracks, 1 at each side (folding shelves, easy pass, standard doors, 0,8 m).
 - Evaporator "coil" drowned in the stainless steel tank.
 - Drain for the condenser evacuation. Electronic controller (digital).
 - 4 turning castors, 2 with brakes.
- NB: delivered without containers GN.

ES Buffet - Barras de ensaladas, refrigeradas

- Base atravesada para el almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Portillo en acero inoxidable cepillado, techo con soportes desmontables (condimentos o platos 190 mm), cristal protector anti-vaho "plexiglas", por cada lado e iluminación LED.
 - 2 estantes de servicio, de acero inox., uno por cada lado (estantes abatibles, paso fácil, puertas estandares 0,8 m).
 - Evaporador "bobina" ahogado en el tanque de acero inoxidable. -Desagüe para el drenaje del condensador. Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- NB: entregado sin cuba GN.



6xGN1/1



ADVANTAGE

IT Telaio in legno nobile ed ecologico. DESIGN: Caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, adatto per ogni tipo di arredamento, ideale per presentazione, a giusta temperatura, dei vostri primi, i vostri frutti di mare, carni, piatti preparati, verdure, etc.

EN Construction: ecological and precious wood. DESIGN: warm, current, elegant, refined, rectilinear, timeless and functional, perfect for every kind of interior, ideal for self-service and for a perfect presentation at the right temperature of your starters, shellfish, meat, vegetables, ready-made dishes, etc.

ES Bastidor de madera noble y ecológico. DESIGN: caluroso, actual, elegante, depurado, rectilíneo, atemporal y funcional, conveniente para todo tipo de marco, ideal, para la presentación (a buena temperatura) de sus entradas, sus conchas, carnes, comidas preparadas, verduras, etc.

**INCLUDED
2 SERVICE SHELVES**



D1



BSB/6N-A1-R2

4 919,00 EUR

mm : 2070x660xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

6xGN1/1



A1



BSB/6N-B1-R2

4 919,00 EUR

mm : 2070x660xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

6xGN1/1



B1



A1 and B1 on Stock, others colors on request

Daily departures **Worldwilde**



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



Ⓣ Buffet salad bar, murali refrigerati

- Specchio di fondo (messa in valore dei prodotti esposti).
 - Basamento per lo stoccaggio di piatti e posate.
 - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, vetrina igienica protettiva in vetro "temperato", illuminazione di tipo LED.
 - Ripiano di servizio in acciaio inossidabile (ripiano ribaltabile), passaggio agevole in ogni porta standard (0,8 m).
 - Evaporatore a "serpentina" affogato sotto il tino inox. Scarico per evacuazione della condensa. Regolatore elettronico (digitale)
 - 4 ruote girevoli di cui 2 con freni.
- NB: consegnato senza vasche GN.



Ⓝ Buffet - Wall refrigerated salad bars

- Bottom mirror (enhances the presented products)
 - Basement for the storage of plates and cutlery.
 - Posterns in brushed stainless steel, sneeze guard made of hardened glass, LED illumination
 - Bar service in stainless steel, one of each side (folding shelves), easy passage, standard doors (0.8 m). Evaporator "coil" put under the stainless steel tank. Drain for the condensate evacuation. Electronic controller (digital)
 - 4 swivelling castors, 2 with brakes
- NB: delivered without GN trays

Ⓢ Buffet - Barras de ensaladas murales, refrigerados

- Espejo fondo (para los productos expuestos).
 - Base para el almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Puertas en acero inoxidable cepillado, cristal anti-vaho "templado", iluminación LED.
 - Estante de servicio en acero inoxidable (estante abatible), pasaje fácil, puertas estándar (0,8 m).
 - Evaporador tipo "serpentina" incrustado en la cuba en inox. Drenaje para la evacuación del condensador. Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con frenos.
- NB: Entrega sin bandeja GN.



4xGN1/1

ADVANTAGE

Ⓣ Telaio in legno nobile ed ecologico. DESIGN: Caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, conviene per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione (a buona temperatura) dei vostri primi freddi o caldi, carni, piatti preparati, verdure, dessert...

Ⓝ Precious and ecological wood chassis. DESIGN: Current, elegant, pure, solid, timeless and functional, suitable for any type of frame, ideal for the display (at the appropriate temperature) of your entries, meat, prepared meals, vegetables, etc.

Ⓢ Chasis en madera noble y ecológica. DESIGN: Actual, elegante, puro, rectilíneo, atemporal y funcional, apto para cualquier tipo de marco, ideal para la presentación (a la temperatura adecuada) de sus entradas, carnes, comidas preparadas, verduras, etc.

**INCLUDED
1 SERVICE SHELF**



D1



ASB/4N-A1-R2

4 206,00 EUR

mm : 1495x690xh1405 kW : 0,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1



ASB/4N-B1-R2

4 206,00 EUR

mm : 1495x690xh1405 kW : 0,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1



A1 and B1 on Stock, others colors on request



Led Light

4xGN1/1

ADVANTAGE

Ⓣ Telaio in legno nobile ed ecologico (tinta: wengé, quercia chiara o quercia scura), DESIGN: caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, adatto per ogni tipo di arredamento, per presentazione (a giusta temperatura) dei vostri primi freddi o caldi, carni, piatti preparati, verdure, dolci...

Ⓝ Noble and ecological wood frame. DESIGN: warm, modern, elegant, refined, rectilinear, classic and functional, perfect for every kind of interior, ideal for the presentation (at the right temperature) of your starters, meat, prepared dishes, vegetable, etc.

Ⓢ Bastidor de madera noble y ecológico (tinte: wengé, roble claro o roble oscuro), DESIGN: caloroso, actual, elegante, depurado, rectilíneo, atemporal y funcional, conviene para todo tipo de marco, ideal, para presentación (a buena temperatura) de sus entradas frías o calientes, carnes, comidas preparadas, verduras, postres...



Ⓣ Buffet caldi/bagno-maria

- Base "traverso" per il stoccaggio di piatti e posate.
- Piccole porte in inox spazzolato, tetto con protezioni amovibili (condimenti o piatti 190 mm), parafiatto in vetro "temperato", ad ogni lato e illuminazione LED.
- 2 ripiani di servizio in acciaio inox, uno ad ogni lato, (ripianti pieghevoli, passaggio agevole in ogni porta standard 0,8 m).
- Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino in acciaio inossidabile. Sistema di scarico per acqua nel tino. Regolatore elettronico (digitale).
- 4 ruote girevoli di cui 2 con freni.

Ⓝ Warming/bain-marie salad bars

- Base crossed for plates and cutlery storage.
- Brushed stainless steel posterns, roof with removable protections (condiments or dishes 190 mm), sneeze guard in "tempered" glass, at each side, LED lighting.
- 2 stainless steel tracks, 1 at each side (folding shelves, easy pass, standard doors, 0.8m.)
- 2 stainless steel heating elements in the stainless steel tank. Bain-marie with complete draining device. Electronic thermostat (digital).
- 4 swiveling castors, 2 with brakes.

Ⓢ Buffet caliente/baño maría

- Base atravesada para el almacenamiento de platos y cubiertos.
- Portillo en acero inoxidable cepillado, techo con soportes desmontables (condimentos o platos 190 mm), cristal protector anti-vaho "plexiglas", por cada lado e iluminación LED.
- 2 estantes de servicio, de acero inox., uno por cada lado (estantes abatibles, paso fácil, puertas estandares 0,8 m).
- Calentamiento por 2 resistencias blindadas, en la cuba de acero inox. Sistema de drenaje del agua en la cuba. Termostato electrónico.
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno.

NB: entregado sin cuba GN.



D1

INCLUDED
2 SERVICE SHELVES



BBM/4N-A1

3 665,00 EUR

mm : 1440x660xh1370

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



BBM/4N-B1

3 665,00 EUR

mm : 1440x660xh1370

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°





IT Buffet caldi/bagno maria murali

- Specchio di fondo (messa in valore dei prodotti esposti).
 - Basamento per lo stoccaggio di piatti e posate.
 - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, vetrina igienica protettiva in vetro "temperato", illuminazione di tipo LED.
 - Ripiano di servizio in acciaio inossidabile (ripiani ribaltabili), passaggio agevole in ogni porta standard 0,8 m
 - Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino acciaio inossidabile. Sistema di scarico per l'acqua nel tino. Regolatore elettronico, digitale.
 - 4 route girevoli di cui 2 con freni.
- NB: consegnato senza vasche GN.



EN Warm bain-marie wall buffets

- Bottom mirror (enhances the presented products)
 - Basement for the storage of plates and cutlery.
 - Posterns in brushed stainless steel
 - Roof made from hardened glass , LED illumination
 - Service shelf made of stainless steel, one of each side (folding shelves), easy passage, standard doors (0.8 m).
 - Heating by 2 armoured resistances in vats made of stainless steel.
 - Drain for the water in the tank system. Electronic controller (digital).
 - 4 swivel casters 2 with brakes.
- NB: delivered without GN trays.

ES Buffet calientes/baño maría tipo mural

- Espejo fondo (para los productos expuestos).
 - Base para el almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Puertas en acero inoxidable cepillado, cristal anti-vaho "templado", iluminación LED.
 - Estante de servicio en acero inoxidable (estante abatible), pasaje fácil, puertas estándar (0,8 m).
 - Calefacción por 2 resistencias blindadas en depósitos de acero inoxidable. Sistema de drenaje del agua por la cuba. Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con frenos.
- NB: entrega sin recipientes GN.



4xGN1/1

ADVANTAGE

IT Telaio in legno nobile ed ecologico, DESIGN: caloroso, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, adatto per ogni tipo di arredamento, ideale per presentazione, a giusta temperatura, delle vostre entrate, i vostri frutti di mare, carni, piatti preparati, verdure, etc.

EN Construction: ecological wood . DESIGN: warm, current, elegant, refined, rectilinear, unfashionable and functional, perfect for every kind of interior, ideal for self-service and for a perfect presentation at the right temperature of your starters, shellfish, meat, ready-made dishes, vegetables, etc.

ES Bastidor de madera noble y ecológico , DESIGN: caluroso, actual, elegante, depurado, rectilíneo, indémodable y funcional, conviene para todo tipo de marco, ideal, para presentación (a buena temperatura) de sus entradas, sus conchas, carnes, platos preparados, verduras, etc.

**INCLUDED
1 SERVICE SHELF**



D1



ABM/4N-A1

4 071,00 EUR

mm : 1495x690xh1405

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



ABM/4N-B1

4 071,00 EUR

mm : 1495x690xh1405

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°



A1 and B1 on Stock, others colors on request

Self-Service - Buffet • Self-Service - Buffets • Self-Service - Buffets



ADVANTAGE

Ⓣ Telaio in legna nobile ed ecologica. DESIGN: Calorosi, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, invita per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione, a buona temperatura, delle vostre entrate, carni, piatti preparati, verdure, etc.

Ⓝ Noble and ecological wood chassis. DESIGN: Elegant, impeccable, solid, straight, timeless and functional, suitable for any type of frame, ideal for the presentation (at proper temperature) of your entries, meat, prepared meals, vegetables, etc.

Ⓢ Chasis en madera noble y ecológica. DESIGN: Elegante, impecable, rectilíneo, atemporal y funcional, apto para cualquier tipo de marco, ideal para la presentación (a temperatura adecuada) de sus entradas, comidas preparadas, verduras, etc.


CSB/4D-A1-R2
4 093,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



A1 and B1 on Stock, others colors on request

Ⓣ Isole buffet salad bar refrigerate

- Basamento passante per lo stoccaggio di piatti e coperti.
 - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con ritenute amovibili (condimenti o piatti), parafiatto in vetro temperato, per ogni lato ed illuminazione di tipo LED.
 - 4 tavolette di servizio in acciaio inossidabile, una per ogni lato (tavolette ribaltabili).
 - Evaporatore a "serpentina" affogata sotto il tino in acciaio inossidabile.
 - Scarico per evacuazione dello condensa.
 - Regolatore elettronico (digitale)
 - 4 route girevoli di cui 2 con freni.
- NB: consegnato senza vasche GN.

Ⓝ Island Buffet - Refrigerated salad bar

- Basement for the storage of plates and cutlery.
 - Posterns in brushed stainless steel with removable retainers (condiments or dishes) Crystal anti mist 'tempered' on each side, LED lighting.
 - 4 service racks in stainless steel, one on each side (folding shelves). Easy distribution, standard doors 0.8 m).
 - Evaporator "coil" type in the stainless steel tank.
 - Pipe to drain the condenser.
 - Electronic regulator (digital).
 - 4 swivel casters, 2 with brakes.
- NB: Delivered without tray.

Ⓢ Isla buffet - barra de ensaladas, refrigerada

- Base para almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Portillos de acero inoxidable cepillado, con retenedores extraíbles (condimentos o platos) Cristal anti vaho "templado" de cada lado, iluminación LED.
 - Estante de servicio en acero inox., uno de cada lado (estantes plegables), fácil paso, puertas estandar 0,8 m).
 - Evaporador "bobina" incrustado en la cuba de acero inox.
 - Desagüe para drenar el condensador.
 - Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- NB: Entregado sin bandeja.



D1


CSB/4D-B1-R2
4 093,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°





Ⓣ Isole buffet salad bar refrigerate

- Versione con sollevamento automatico della cupola, con pistone motorizzato.
 - Basamento passante per lo stoccaggio di piatti e coperti.
 - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con ritenute amovibili (condimenti o piatti), parafiatto in vetro "temperato", per ogni lato ed illuminazione di tipo LED.
 - Tavoletta di servizio in acciaio inossidabile, una per ogni lato, (tavolette ribaltabili).
 - Evaporatore a "serpentina" affogata sotto il tino in acciaio inossidabile. Scarico per evacuazione dello condensa. Regolatore elettronico (digitale).
 - 4 route girevoli di cui 2 con freni.
- NB: consegnato senza vasche GN.

Ⓝ Island Buffet - Refrigerated salad bar

- Version with automatic lifting of the dome, with motorized piston.
 - Basement for the storage of plates and cutlery.
 - Posterns in brushed stainless steel with removable retainers (condiments or dishes) sneeze guard made of 'tempered' glass on each side, LED lighting.
 - 4 service racks made of stainless steel, one on each side (folding shelves).
 - Evaporator "coil" type in the stainless steel tank. Pipe to drain the condenser. Electronic regulator (digital).
 - 4 swiveling castors, 2 with brakes.
- NB: Delivered without tray.

Ⓢ Isla buffet - barra de ensaladas, refrigerada

- Base para almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Portillos de acero inoxidable cepillado, con retenedores extraíbles (condimentos o platos 190 mm) Cristal anti vaho "templado" de cada lado, iluminación LED.
 - Estante de servicio en acero inox., uno de cada lado (estantes plegables, fácil paso, puertas estándar 0,8 m).
 - Evaporador "bobina" incrustado en la cuba de acero inox.
 - Desagüe para drenar el condensador.
 - Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- NB: Entregado sin bandeja.



ADVANTAGE

Ⓣ Telaio in legna nobile ed ecologica. DESIGN: Calorosi, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, invita per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione, a buona temperatura, delle vostre entrate, carni, piatti preparati, verdure, etc.

Ⓝ Noble and ecological wood chassis. DESIGN: Elegant, impeccable, solid, straight, timeless and functional, suitable for any type of frame, ideal for the presentation (at proper temperature) of your entries, meat, prepared meals, vegetables, etc.

Ⓢ Chasis en madera noble y ecológica. DESIGN: Elegante, impecable, rectilíneo, atemporal y funcional, apto para cualquier tipo de marco, ideal para la presentación (a temperatura adecuada) de sus entradas frías o calientes, carnes, comidas preparadas, verduras, postres...



MOTORIZED ROOF



D1

CSB/4D-A1-R2_KM

5 161,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



120

2,2

CSB/4D-B1-R2_KM

5 161,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°



120

2,2

A1 and B1 on Stock, others colors on request



INCLUDED
4 SERVICE SHELVES

HOT

Led Light

ADVANTAGE

IT Telaio in legna nobile ed ecologica. DESIGN: Calorosi, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, invita per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione, a buona temperatura, delle vostre entrate, carni, piatti preparati, verdure, etc...

EN Noble and ecological wood chassis. DESIGN: Elegant, impeccable, solid, straight, timeless and functional, suitable for any type of frame, ideal for the presentation (at proper temperature) of your entries, meat, prepared meals, vegetables, etc...

ES Chasis en madera noble y ecológica. DESIGN: Elegante, impecable, rectilíneo, atemporal y funcional, apto para cualquier tipo de marco, ideal para la presentación (a temperatura adecuada) de sus entradas, carnes, comidas preparadas, verduras, etc...



IT Isola buffet salad bar/bagno maria

- Basamento passante per lo stoccaggio di piatti e coperti.
 - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con ritenute amovibili, condimenti o piatti 190 mm, para alito in vetro temperato, per ogni lato ed illuminazione di tipo LED.
 - Tavoletta di servizio in acciaio inossidabile, una per ogni lato, (tavolette ribaltabili).
 - Versione calda/bagno maria.
 - Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino acciaio inossidabile. Sistema di scarico per l'acqua nel tino. Regolatore elettronico, digitale.
 - 4 ruote girevoli di cui 2 con freni.
- NB: consegnato senza vasche GN.

EN Island warm buffet/bain marie

- Basement for the storage of plates and cutlery.
 - Posterns in brushed stainless steel with removable retainers (condiments or dishes 190 mm) Crystal anti mist 'tempered' on each side, LED lighting.
 - Service rack in stainless steel, one on each side (folding shelves).
 - Heating version / bain marie.
 - Heating by 2 armoured resistances in vats of stainless steel. Drain for the water in the tank system. Electronic controller (digital).
 - 4 swivel casters, 2 with brakes.
- NB: delivered without GN trays.

ES Isla buffet caliente/baño maría

- Base para almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Portillos de acero inoxidable cepillado, con retenedores extraíbles (condimentos o platos 190 mm) Cristal anti vaho "templado" de cada lado, iluminación LED.
 - Estante de servicio en acero inox., uno de cada lado (estantes plegables).
 - Versión calentadora / baño maría.
 - Calefacción por 2 resistencias blindadas en depósitos de acero inoxidable. Sistema de drenaje del agua por la cuba. Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- NB: entrega sin recipientes GN.



D1



CBM/4D-A1

4 062,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



CBM/4D-B1

4 062,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°





IT Isola buffet salad bar/bagno maria

- Versione con sollevamento automatico della cupola, con pistone motorizzato.
 - Basamento passante per lo stoccaggio di piatti e coperti.
 - Ripiani in acciaio inossidabile spazzolato, tetto con ritenute amovibili, condimenti o piatti 190 mm, para alito in vetro temperato, per ogni lato ed illuminazione di tipo LED.
 - Tavoleta di servizio in acciaio inossidabile, una per ogni lato, (tavolette ribaltabili).
 - Versione calda/bagno maria.
 - Riscaldamento per 2 resistenze blindate, nel tino acciaio inossidabile. Sistema di scarico per l'acqua nel tino. Regolatore elettronico, digitale.
 - 4 route girevoli di cui 2 con freni.
- NB: consegnato senza vasche GN.

EN Island warm buffet/bain marie

- Version with automatic lift of the dome, motorized piston.
 - Basement for the storage of plates and cutlery.
 - Posterns in brushed stainless steel with removable retainers (condiments or dishes 190 mm) Crystal anti mist 'tempered' on each side, LED lighting.
 - Service rack in stainless steel, one on each side (folding shelves).
 - Heating version / bain marie.
 - Heating by 2 armoured resistances in vats of stainless steel. Drain for the water in the tank system. Electronic controller (digital).
 - 4 swivel casters, 2 with brakes.
- NB: delivered without GN trays.

ES Isla buffet caliente/baño maría

- Versión con elevación automática de la cúpula, con pistón motorizado
 - Base para almacenamiento de platos y cubiertos.
 - Portillos de acero inoxidable cepillado, con retenedores extraíbles (condimentos o platos 190 mm) Cristal anti vaho "templado" de cada lado, iluminación LED.
 - Estante de servicio en acero inox., uno de cada lado (estantes plegables).
 - Versión calentadora / baño maría.
 - Calefacción por 2 resistencias blindadas en depósitos de acero inoxidable. Sistema de drenaje del agua por la cuba. Regulador electrónico (digital).
 - 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- NB: entrega sin recipientes GN.



Led Light

ADVANTAGE

IT Telaio in legna nobile ed ecologica. DESIGN: Calorosi, attuale, elegante, epurato, rettilineo, sempre di moda e funzionale, invita per ogni tipo di cornice, ideale, per presentazione, a buona temperatura, delle vostre entrate, carni, piatti preparati, verdure, etc...

EN Noble and ecological wood chassis. DESIGN: Elegant, impeccable, solid, straight, timeless and functional, suitable for any type of frame, ideal for the presentation (at proper temperature) of your entries, meat, prepared meals, vegetables, etc...

ES Chasis en madera noble y ecológica. DESIGN: Elegante, impecable, rectilíneo, atemporal y funcional, apto para cualquier tipo de marco, ideal para la presentación (a temperatura adecuada) de sus entradas, mariscos, carnes, comidas preparadas, verduras, etc...



MOTORIZED ROOF



CBM/4D-A1_KM

5 216,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



CBM/4D-B1_KM

5 216,00 EUR

mm : 1040x1435xh1540 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°



A1 and B1 on Stock, others colors on request

Daily departures **Worldwilde**



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

Self-service units Drop In

Self Drop In
by Diamond

Scatenate le vostre idee per la decorazione, ci occupiamo del resto.

Ⓜ Perché scegliere Drop In ?

Grazie alla sua vasta gamma di elementi che permettono di soddisfare le esigenze specifiche di un self-service, Drop In è la soluzione ideale per un risultato unico!

Give decoration free play, we will think about the rest.

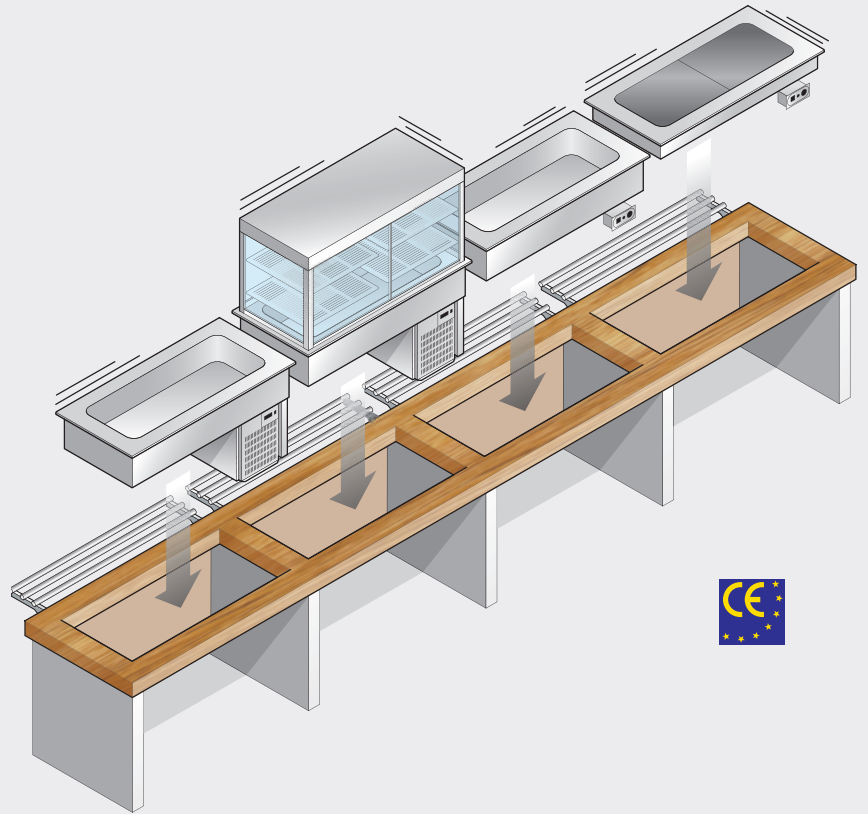
Ⓔ Why choosing Drop in?

A large choice of elements to answer to your specific needs for self service, Drop in is the ideal solution for a unique result!

Que Ustedes dejáis libre la fantasía en la decoración, por lo que se queda nos encargamos.

Ⓔ Porqué escoger Drop In? Para su amplia disponibilidad de los elementos que permiten de cubrir las necesidades específicas de un self-service, Drop In es la solución ideal para un resultado exclusivo!

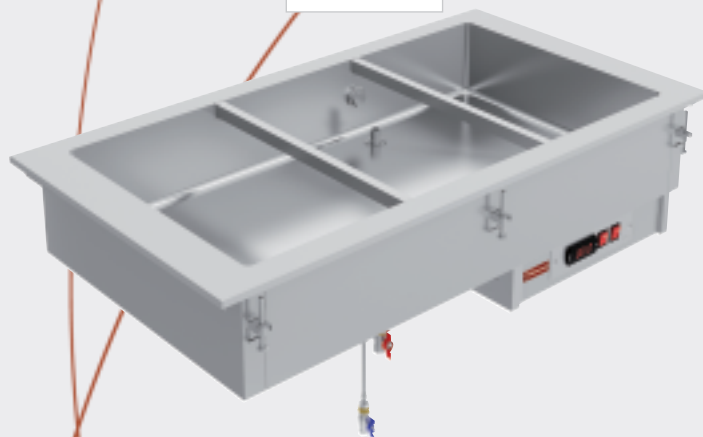




Self Drop In
by Diamond



+30° +90°



IT Elemento bagnomaria

- Tino imbottito profondità 190 mm (vaschette GN-150 mm), angoli spigoli arrotondati (igiene perfetta), scarico ed eccesso.- Valvola di riempimento serbatoio 1/2 "e valvola di scarico 3/4".
- Riscaldamento elettrico per resistenze (in silicone) localizzate sotto al tino.
- Possibilità di posizionare il pannello di controllo sul lato o davanti.
- Fissaggio facile grazie al serraggio integrato.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.

EN Bain marie element

- 190 mm-deep stamped tank (GN-150 mm tanks), rounded angles and corners (for optimum hygiene), discharge and overflow. - 1/2 "tank fill valve and 3/4" drain valve.
- Electric heating by means of (silicone) resistors underneath the tank.
- Possibility to place the control panel on the side or front.
- Easy to attach thanks to integrated fastenings.
- Made in stainless steel AISI 304.

ES Elemento baño maría

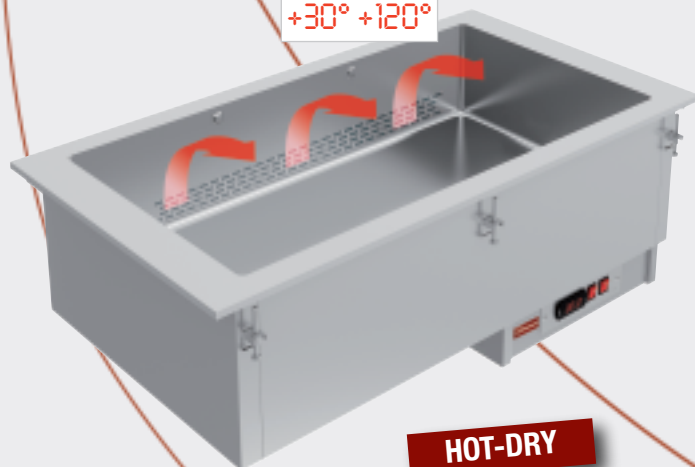
- Tino acolchado profundidad 190 mm (bandejas GN-150 mm) , esquinas bordes redondeados (higiene perfecta), escape y exceso(higiene perfecta), desagüe y abastecida de rebose.
- Válvula de llenado de tanque de 1/2 "y válvula de drenaje de 3/4" .
- Calefacción eléctrica con resistencias (en silicona) ubicada debajo de la tina.
- Posibilidad de colocar el panel de control de lado o frontal.
- Fácil fijación gracias a la sujeción integrada.
- Construcción en acero inoxidable AISI304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/BX08-P	2	790x610xh302	1,5	230/1N 50-60Hz	38	0,15	1 444,00 EUR
IN/BX12-P	3	1115x610xh302	2	230/1N 50-60Hz	44	0,30	1 877,00 EUR
IN/BX15-P	4	1440x610xh302	2,5	230/1N 50-60Hz	50	0,38	2 089,00 EUR
IN/BX18-P	5	1765x610xh302	3	230/1N 50-60Hz	56	0,46	2 298,00 EUR



+30° +120°



HOT-DRY

VENTILATED

IT Elementi bagnomaria a secco

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
 - Tino imbottito GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico ed eccesso.
 - Riempimento del tino per electrovalvola
 - Riscaldamento elettrico per resistenze localizzate sotto al tino.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Attenzione: prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Elements bain-marie, dried up

- Superior top 1.5 mm, rounded edges.
 - "Pressed" tank GN-200 mm, corners rounded, drainage and overflow.
 - Filling tank by electro-valve.
 - Electric heating by element sited under the tank.
 - Made in stainless steel AISI 304.
- Attention: plan an evacuation to the network.

ES Elementos baño maría a seco

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
 - Cuba embotida GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe y abastecida de rebose.
 - Relleno de la cuba por electroválvula.
 - Calientamento eléctrico por resistencias situadas debajo de la cuba.
 - Realización en acero inox AISI 304.
- Atención: prever una salida a la red.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/BX08-PSC	2	790x610xh373	1,5	230/1N 50-60Hz	44	0,25	1 513,00 EUR
IN/BX12-PSC	3	1115x610xh373	1,5	230/1N 50-60Hz	50	0,3	1 688,00 EUR
IN/BX15-PSC	4	1440x610xh373	2	230/1N 50-60Hz	56	0,38	1 880,00 EUR
IN/BX18-PSC	5	1765x610xh373	3	230/1N 50-60Hz	62	0,47	2 068,00 EUR

IT Elemento vetroceramico nero

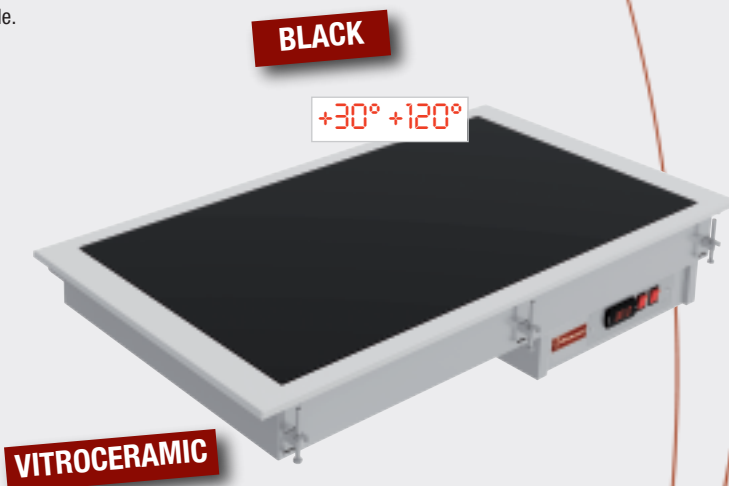
- Placca di mantenimento a temperatura in vetroceramica.
- Riscaldamento per resistenze (in silicone), posto sotto alla placca.
- Pannello di controllo con regolazione elettronica da +30° +120°, display digitale.
- Possibilità di posizionare il pannello di controllo sul lato o sul davanti.
- Fissaggio facile grazie al serraggio integrato.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.

EN Vitroceramics element black

- Glass-ceramic food warmer plate.
- Heating by means of (silicone) resistors placed underneath the plate.
- Control panel with electronic regulation from +30° to +120°, digital display.
- Possibility to place the control panel on the side or front.
- Easy to attach thanks to integrated fastenings.
- Made in stainless steel AISI 304.

ES Elemento vitrocerámico negro

- Placa de sujeción de temperatura vitrocerámica.
- Calentamiento de resistencia (silicona), colocado debajo de la placa.
- Panel de control con regulación electrónica de +30° +120°, pantalla digital.
- Posibilidad de colocar el panel de control en el lateral o frontal.
- Fácil fijación gracias a la sujeción integrada.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/VCX08-P	2	790x610xh147	0,9	230/1N 50-60Hz	24	0,15	1 615,00 EUR
IN/VCX12-P	3	1115x610xh147	1,4	230/1N 50-60Hz	28	0,22	1 895,00 EUR
IN/VCX15-P	4	1440x610xh147	1,8	230/1N 50-60Hz	32	0,38	2 081,00 EUR
IN/VCX18-P	5	1765x610xh147	2,2	230/1N 50-60Hz	36	0,47	2 338,00 EUR

IT Elemento vitroceramico bianca

- Placca di mantenimento a temperatura in vetroceramica.
- Riscaldamento mediante resistenze (silicone), poste sotto la piastra.
- Pannello di controllo con regolazione elettronica di +30° +120°, display digitale.
- Possibilità di posizionare il pannello di controllo laterale o frontale.
- Facilità di montaggio grazie ai morsetti integrati.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN Vitroceramics element white

- Glass ceramic temperature holding plate.
- Heating by resistors (silicone), placed under the plate.
- Control panel with electronic regulation of +30° +120°, digital display.
- Possibility of placing the control panel on the side or in front.
- Easy mounting thanks to integrated clamps.
- Made of AISI 304 stainless steel.

ES Elemento vitrocerámico blanca

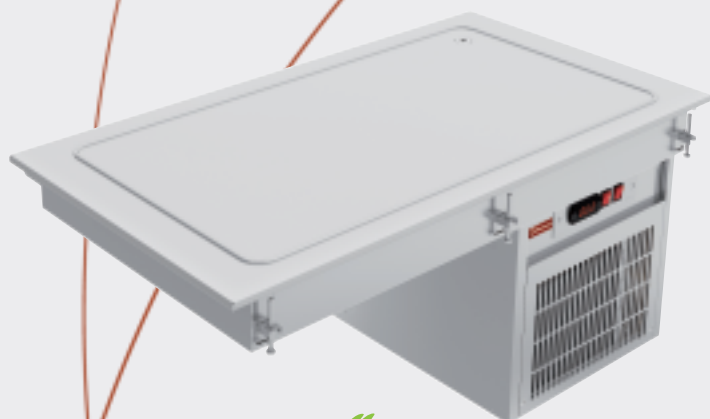
- Placa de retención de la temperatura de vitrocerámica.
- Calentamiento mediante resistencias (silicona), colocadas bajo la placa.
- Panel de control con regulación electrónica de +30° +120°, pantalla digital.
- Posibilidad de colocar el panel de control en el lateral o en la parte delantera.
- Montaje sencillo gracias a las abrazaderas integradas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/VCX08-PWT	2	790x610xh147	0,9	230/1N 50-60Hz	24	0,15	1 615,00 EUR
IN/VCX12-PWT	3	1115x610xh147	1,4	230/1N 50-60Hz	28	0,22	1 895,00 EUR
IN/VCX15-PWT	4	1440x610xh147	1,8	230/1N 50-60Hz	32	0,38	2 081,00 EUR
IN/VCX18-PWT	5	1765x610xh147	2,2	230/1N 50-60Hz	36	0,47	2 338,00 EUR



0° -8°


IT Elemento top refrigerato

- Superficie piana, con un bordo periferico leggermente rialzato.
- Raffreddamento tramite evaporatore a serpentino (rame), posto appena sotto la piastra. Scarico 1/2".- Gruppo frigorifero integrato, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa.
- Facilità di montaggio grazie ai morsetti integrati.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN Refrigerated top element

- Flat surface, with a slightly raised peripheral edge.
- Cooling by a coil evaporator (copper), placed just below the plate. Drain 1/2".- Integrated refrigeration unit, automatic defrosting, self evaporation of condensate.
- Easy mounting thanks to integrated clamps.
- Made of AISI 304 stainless steel.

ES Elemento top refrigerado

- Superficie plana, con un borde periférico ligeramente elevado.
- Enfriamiento por medio de un evaporador de serpentín (cobre), colocado justo debajo de la placa. Drenaje 1/2".- Unidad de refrigeración integrada, desescarche automático, auto-evaporación del condensado.
- Montaje sencillo gracias a las abrazaderas integradas
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.

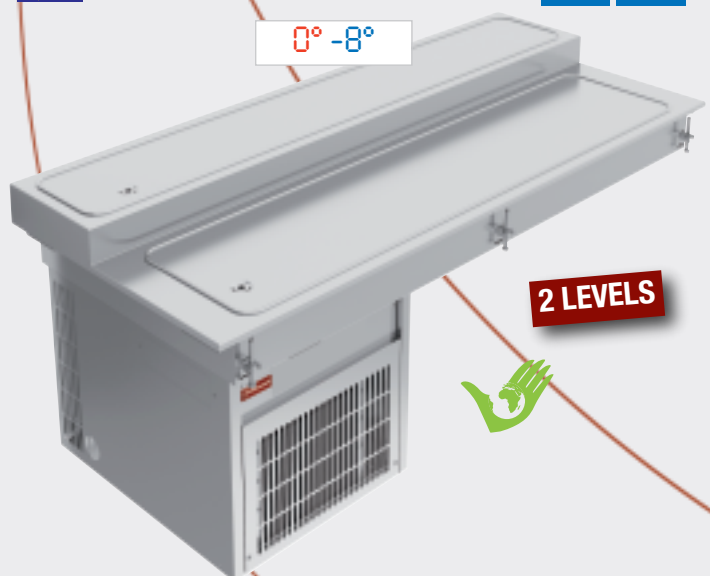
R290



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RPX08-R9	2	790x610xh476	0,3	230/1N 50 Hz	55	0,44	2 002,00 EUR
IN/RPX12-R9	3	1115x610xh476	0,32	230/1N 50 Hz	66	0,60	2 257,00 EUR
IN/RPX15-R9	4	1440x610xh476	0,34	230/1N 50 Hz	70	0,76	2 420,00 EUR
IN/RPX18-R9	5	1765x610xh476	0,48	230/1N 50 Hz	74	0,92	2 761,00 EUR



0° -8°



2 LEVELS


IT Elemento top refrigerato , 2 livelli

- Superfici piane, con un bordo periferico leggermente rialzato.
- Raffreddamento tramite evaporatore a serpentino (rame), posto appena sotto la piastra. Scarico 1/2".- Gruppo frigorifero integrato, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa.
- Facilità di montaggio grazie ai morsetti integrati
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN Refrigerated top element, 2 levels

- Flat surfaces, with a slightly raised peripheral edge.
- Cooling by a coil evaporator (copper), placed just below the plate. Drain 1/2".- Integrated refrigeration unit, automatic defrosting, self evaporation of condensate.
- Easy mounting thanks to integrated clamps
- Made of AISI 304 stainless steel.

ES Elemento top refrigerado, 2 niveles

- Superficies planas, con un borde periférico ligeramente elevado.
- Enfriamiento por medio de un evaporador de serpentín (cobre), colocado justo debajo de la placa. Drenaje 1/2".- Unidad de refrigeración integrada, desescarche automático, auto-evaporación del condensado.
- Montaje sencillo gracias a las abrazaderas integradas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.

R290



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RPX08-R92	2	790x610xh476(546)	0,3	230/1N 50 Hz	68	0,43	2 361,00 EUR
IN/RPX12-R92	3	1115x610xh476(546)	0,32	230/1N 50 Hz	69	0,66	2 562,00 EUR
IN/RPX15-R92	4	1440x610xh476(546)	0,34	230/1N 50 Hz	70	0,84	2 755,00 EUR
IN/RPX18-R92	5	1765x610xh476(546)	0,48	230/1N 50 Hz	82	1	3 143,00 EUR



Ⓣ Elemento vasca refrigerata

- Vasca imbutita profonda 160 mm (serbatoi GN-150 mm), angoli arrotondati e angoli (igiene perfetta).
- Raffreddamento tramite evaporatore a serpentino (rame), posto appena sotto il serbatoio. Scarico da 3/4".- Gruppo frigorifero integrato, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa.
- Facilità di montaggio grazie ai morsetti integrati. - Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Ⓔ Refrigerated basin element

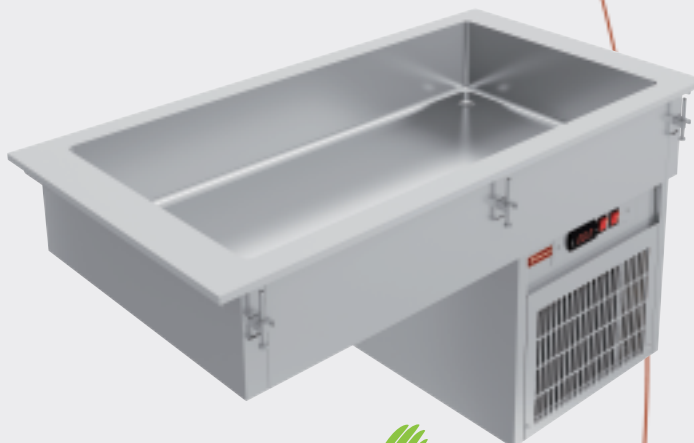
- Deep-drawn tank 160mm deep (GN-150mm trays), rounded corners and corners (perfect hygiene).
- Cooling by a coil evaporator (copper), placed just below the tank. 3/4" drain.- Integrated refrigeration unit, automatic defrosting, self evaporation of condensate.
- Easy mounting thanks to integrated clamps.- Made of AISI 304 stainless steel.

Ⓔ Elemento cuba refrigerada

- Depósito de embutición profunda de 160 mm de profundidad (depósitos GN-150 mm), esquinas y esquinas redondeadas (higiene perfecta).
- Enfriamiento por medio de un evaporador de serpentin (cobre), situado justo debajo del tanque. Drenaje de 3/4".- Unidad de refrigeración integrada, desescarche automático, auto-evaporación del condensado.
- Montaje sencillo gracias a las abrazaderas integradas.- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



+2° +8°



R290

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RCX08-R9	2	790x610xh632	0,31	230/1N 50Hz	55	0,44	2 415,00 EUR
IN/RCX12-R9	3	1115x610xh632	0,32	230/1N 50Hz	64	0,70	2 741,00 EUR
IN/RCX15-R9	4	1440x610xh632	0,48	230/1N 50-60 Hz	75	0,76	2 869,00 EUR
IN/RCX18-R9	5	1765x610xh632	0,51	230/1N 50-60 Hz	80	1,38	3 439,00 EUR

Ⓣ Elementi vasca refrigerata, ventilato

- Vasca imbutito 115 mm (vasche GN-100 mm), angoli arrotondati e angoli.
- Raffreddamento ventilato da un evaporatore alettato accoppiato ad una ventola, il tutto posto sotto il serbatoio. Scarico 3/4".- Gruppo frigorifero integrato, sbrinamento automatico, autoevaporazione della condensa.
- Facilità di montaggio grazie ai morsetti integrati.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Ⓔ Refrigerated basin elements, ventilated

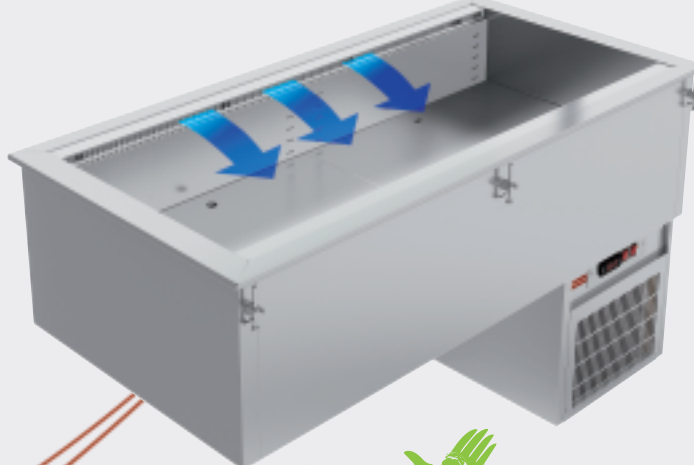
- Deep-drawn tank 115 mm (GN-100 mm trays), rounded corners and corners.
- Ventilated cooling by a finned evaporator coupled to a fan, all placed under the tank. 3/4" drain.- Integrated refrigeration unit, automatic defrosting, self evaporation of condensate.
- Easy mounting thanks to integrated clamps.
- Made of AISI 304 stainless steel.

Ⓔ Elementos cuba refrigerada, ventilado

- Depósito de embutición profunda de 115 mm (bandejas GN-100 mm), esquinas redondeadas y esquinas.
- Refrigeración ventilada mediante un evaporador de aletas acoplado a un ventilador, todo ello colocado debajo del tanque. Drenaje de 3/4".- Unidad de refrigeración integrada, desescarche automático, auto-evaporación del condensado.
- Montaje sencillo gracias a las abrazaderas integradas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



0° +4°



VENTILATED



R290

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RCX08-R9V	2	790x720xh678	0,28	230/1N 50 Hz	65	0,65	3 084,00 EUR
IN/RCX12-R9V	3	1115x720xh678	0,40	230/1N 50-60 Hz	67	0,90	3 466,00 EUR
IN/RCX15-R9V	4	1440x720xh678	0,54	230/1N 50-60 Hz	77	1,14	3 719,00 EUR
IN/RCX18-R9V	5	1765x720xh678	0,71	230/1N 50-60 Hz	77	1,32	4 327,00 EUR



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere IN/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. IN/AEC.

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver IN/AEC).

IT Elemento vetrina e vasca refrigerati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Tino imbottito GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Refrigerated display and basin

- Superior top 1.5 mm, rounded edge.
- Pressed 20 mm deep for dimensions GN.
- Display with 2 shelves, sliding doors on service side and hinged doors on customer side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Elemento vetrina y cuba refrigeradas

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
- Cuba embótida GN-200 mm, ángulos redondeados, desagüe.
- Vitrina de 2 niveles, puertas correderas al lado del servicio y portillo battente al lado del cliente.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética encorporada.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RCTV12-R2	3	1135x635xh1370	0,5	230/1N 50Hz	140	1,5	5 682,00 EUR
IN/RCTV15-R2	4	1455x635xh1370	0,5	230/1N 50Hz	180	1,7	7 103,00 EUR
IN/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere IN/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. IN/AEC.

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver IN/AEC).

IT Elemento vetrina e top refrigerati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Refrigerated display and top

- Superior top 1.5 mm, rounded edge, pressed 20 mm deep for dimensions GN with rounded corners, drainage.
- Display with 2 shelves, sliding doors on service side and hinged doors on customer side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Elemento vetrina y top refrigerados

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado, embotido de 20 mm de profundidad con dimensiones GN con ángulos redondeados y desagüe.
- Vitrina de 2 niveles, puertas correderas al lado del servicio y portillo battente al lado del cliente.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética encorporada.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RPTV12-R2	3	1135x635xh1180	0,5	230/1N 50Hz	140	1,5	5 411,00 EUR
IN/RPTV15-R2	4	1455x635xh1180	0,5	230/1N 50Hz	180	1,7	6 763,00 EUR
IN/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



IT Vetrina refrigerata

- Consegnato con fondo isolante.
 Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x4).
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304. Unità ermetica incorporata.

EN Refrigerated display

- Insulated base.
 Display with 3 levels, sliding door on service side and hinged doors on customer side (2x4).
 - Made in stainless steel AISI 304. Built in hermetic unit.

ES Vitrina refrigerada

- Entregada con fondo aislante.
 Vitrina de 3 niveles, puertas correderas lado servicio y portillos battentes al lado del cliente (2x4).
 - Realización en acero inox AISI 304. Unidad hermética encorporada.



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere IN/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. IN/AEC.

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver IN/AEC).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/VTAF12-R2	3	1135x635xh1150	1,2	230/1N 50Hz	155	1,6	6 932,00 EUR
IN/VTAF15-R2	4	1455x635xh1150	1,2	230/1N 50Hz	190	2	8 044,00 EUR
IN/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



Our design office

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



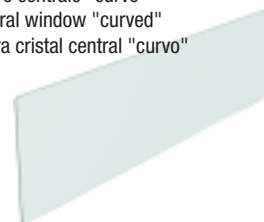
- Ⓣ Supporti con rampa di illuminazione a LED
- Ⓜ Supports with LED lighting ramp
- Ⓝ Soportes con rampa de iluminación LED



230/1N 50Hz

IN/LED08	IN/LED12	IN/LED15	IN/LED18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
668,00 EUR	755,00 EUR	787,00 EUR	852,00 EUR

- Ⓣ Vetro frontale "anti-condensa", per vetro centrale "curvo"
- Ⓜ Front window "breath barrier", for central window "curved"
- Ⓝ Cristal frontal "anti-condensación", para cristal central "curvo"



IN/VPH08	IN/VPH12	IN/VPH15	IN/VPH18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
153,00 EUR	166,00 EUR	234,00 EUR	262,00 EUR

- Ⓣ Supporti con rampa scaldante/illuminazione alogena
- Ⓜ Supports with heated ramp / halogen lighting
- Ⓝ Soportes con rampa de calentamiento/iluminación halógena



230/1N 50-60Hz

IN/HOT08	IN/HOT12	IN/HOT15	IN/HOT18
2xGN	3xGN	4xGN	6xGN
1 019,00	1 088,00	1 240,00	1 392,00

- Ⓣ Kit di 2 elementi di fissaggio per vetro frontale "anti-condensa",
- Ⓜ Kit of 2 bindings for front window "breath barrier" (4pcs)
- Ⓝ Kit de 2 elementos de fijación para cristal frontal "anti-condensación"



IN/K2F

71,00 EUR

- Ⓣ Vetro centrale "dritto" bordo a 90° da ogni lato, 2x GN 1/1
- Ⓜ Central "right" glass border on 90° on each side, 2x GN 1/1
- Ⓝ Cristal central "recto" borde a 90° de cada lado, 2x GN 1/1



IN/VD08	IN/VD12	IN/VD15	IN/VD18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
278,00 EUR	343,00 EUR	375,00 EUR	425,00 EUR

- Ⓣ Sovrastruttura con vetro curvo, doppio
- Ⓜ Superstructure with curved glass, double
- Ⓝ Superestructura con vidrio arqueado, doble



IN/VC08	IN/VC12	IN/VC15	IN/VC18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
306,00 EUR	361,00 EUR	389,00 EUR	433,00 EUR





- Ⓣ Elevatore neutro per piatti, capacità 50-60 Ø 180-280 mm
- Ⓜ Neutral lift for plates, capacity 50-60 Ø 180-280 mm
- Ⓝ Elevador neutro para platos, capacidad 50-60 Ø 180-280 mm



DPA/SAN28

Ø 391xh730 mm

596,00 EUR

- Ⓣ Elevatore caldo per piatti, capacità 50-60 Ø 180-280mm
- Ⓜ Warming lift for plates, capacity 50-60 Ø 180-280mm
- Ⓝ Elevador caliente para platos, capacidad 50-60 Ø 180-280mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC28

Ø 420xh730 mm

1 239,00

- Ⓣ Elevatore neutro per piatti, capacità 40-50 Ø 240 - 340 mm
- Ⓜ Neutral lift for plates, capacity 40-50 Ø 240 - 340 mm
- Ⓝ Elevador neutro para platos, capacidad 40-50 Ø 240 - 340 mm



DPA/SAN34

Ø 451xh730 mm

698,00 EUR

- Ⓣ Elevatore caldo per piatti, capacità 40-50 Ø 240-340 mm
- Ⓜ Warming lift for plates, capacity 40-50 Ø 240-340 mm
- Ⓝ Elevador caliente para platos, capacidad 40-50 Ø 240-340 mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC34

Ø 480xh730 mm

1 338,00

- Ⓣ Coperchio in policarbonato per elevatore per piatti Ø 280 mm
- Ⓜ Polycarbonate lid for lift, plates Ø 280 mm
- Ⓝ Tapa en policarbonato para elevador de platos Ø 280 mm



DPA/CS28

Ø 400xh80 mm

83,00 EUR

- Ⓣ Elevatore neutro di cestelli 500x500 mm
- Ⓜ Neutral lift for baskets 500x500 mm
- Ⓝ Elevador neutro para cestas 500x500 mm



DPA/SPN50-P

600x640xh710 mm

1 274,00

- Ⓣ Coperchio in policarbonato per elevatore per piatti Ø 340 mm
- Ⓜ Polycarbonate lid for lift, plates Ø 340 mm
- Ⓝ Tapa en policarbonato para elevador de platos Ø 340 mm



DPA/CS34

Ø 400xh80 mm

89,00 EUR



Marketing **Strategy**



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

Self-service units Drop In+

Self Drop In Armonia
by Diamond

Armonia



Elementi self-servizio in versione Drop In

Ⓜ Per ogni funzione specifica, hanno la soluzione adatta. Tecnologia, design e sobrietà, è il condensato del Drop In ARMONIA, una linea capace di integrarsi dovunque, un'estetica che non lascerà nessuno indifferente!



Armonia

Self-service elements in Drop-In version

Ⓝ For every specific function, they have the adapted solution. Technology, design and sobriety, here is the summary of Drop-In. ARMONIA, a line able to become integrated everywhere, an esthetic which won't let anybody indifferent!



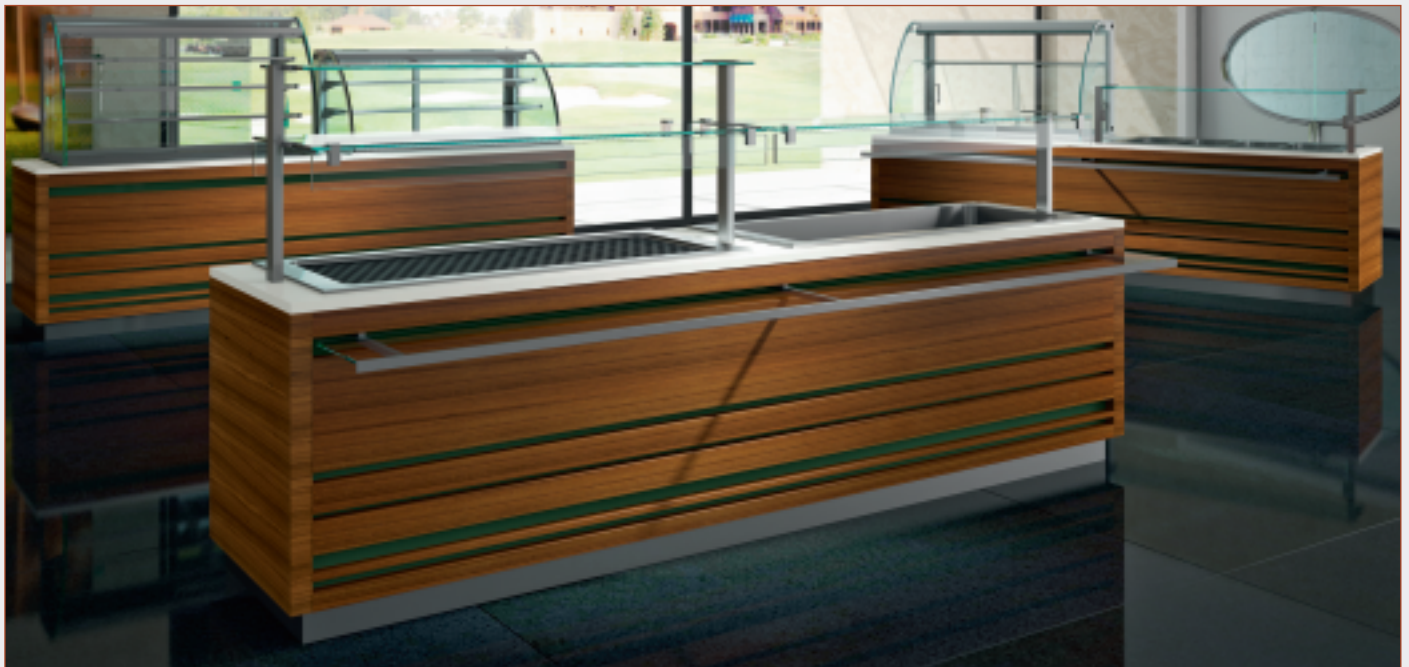
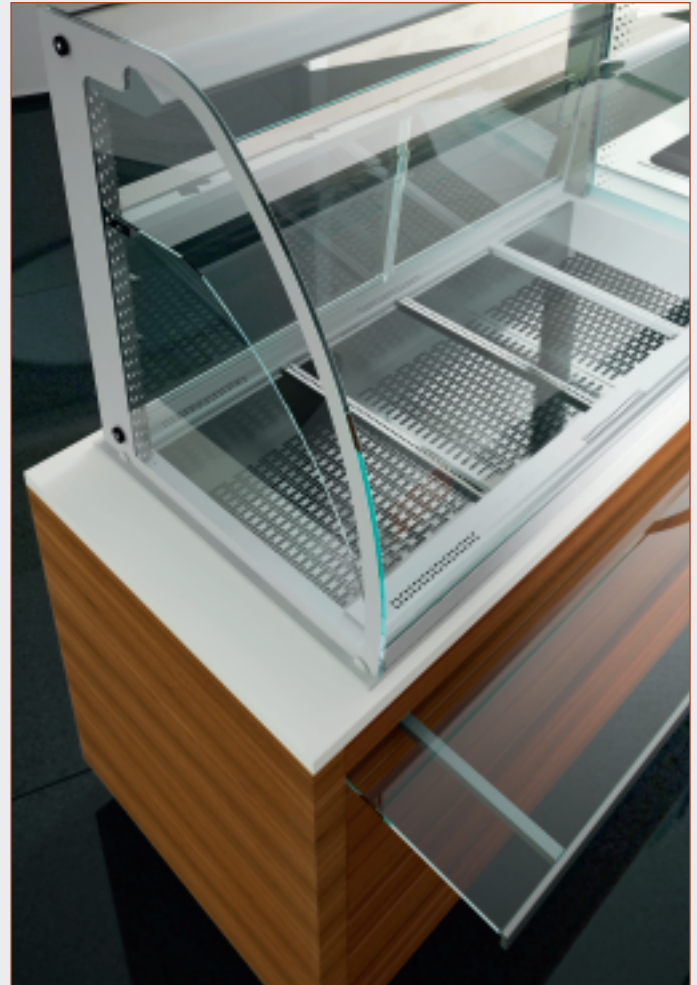
*Drop In
High Quality*

Armonia

Elementos self-service en versión Drop In

Ⓞ mit einer sehr großen Ausstellungsfläche. Die Drop In ARMONIA Serie bündelt Technologie, Design und Einfachheit, somit kann sie überall integriert werden und ihre Ästhetik sorgt für Aufmerksamkeit!





Self Drop In Armonia

by Diamond



+65° +90°



Ⓜ Elementi bagno maria

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
 - Vasca stampata GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
 - Riempimento della vasca per elettrovalvola.
 - Riscaldamento elettrico per resistenze situate al di sotto della vasca.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Attenzione: prevedere un'evacuazione alla rete.

Ⓝ Elements bain-marie

- Superior top 1.5 mm, rounded edges.
 - "Pressed" tank GN-200 mm, corners rounded, drainage and overflow.
 - Filling tank by electro-valve.
 - Electric heating by element sited under the tank.
 - Made in stainless steel AISI 304.
- Attention: plan an evacuation to the network.

Ⓞ Elementos baño maría

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
 - Cuba embotida GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe y abastecida de rebose.
 - Relleno de la cuba por electroválvula.
 - Calentamiento eléctrico por resistencias situadas debajo de la cuba.
 - Realización en acero inox AISI 304.
- Atención: prever una salida a la red.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BM08	2	800x700xh380	2	230/1N 50-60Hz	50	0,5	1 616,00 EUR
DPA/BM12	3	1125x700xh380	3	400-230/3N 50-60Hz	56	0,7	2 087,00 EUR
DPA/BM15	4	1455x700xh380	3	400-230/3N 50-60Hz	64	0,9	2 289,00 EUR
DPA/BM18	5	1780x700xh380	5	400-230/3N 50-60Hz	72	1,1	2 640,00 EUR



+65° +90°

**VENTILATED**

Ⓜ Elementi bagno maria "a secco" ventilati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Caldo ventilato con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del calore.
- Tino imbottito GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico ed eccesso.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.

Ⓝ Elements bain-marie "dry" ventilated

- Superior top 1,5 mm, rounded edges.
- Warm ventilated with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the heat.
- Pressed tank GN-200 mm, corners rounded, drainage and overflow.
- Made in stainless steel AISI 304.

Ⓞ Elementos baño maría "a seco" ventilado

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
- Calor ventilado con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del calor.
- Cuba embotida GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe y abastecida de rebose.
- Realización en acero inox AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BSV12	3	1125x700xh380	1,1	230/1N 50-60Hz	56	0,7	2 155,00 EUR
DPA/BSV15	4	1455x700xh380	2,2	230/1N 50-60Hz	64	0,9	2 357,00 EUR
DPA/BSV18	5	1780x700xh380	3,2	230/1N 50-60Hz	68	1,1	2 732,00 EUR



IT Elementi placche in vitroceramica

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Placca di mantenimento a temperatura in vitroceramica.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.



EN Elements ceramic glass cook top

- Superior top 1.5 mm, rounded edges.
- Plate to keep temperature in vitroceramics.
- Electric heating by element sited under the tank.
- Made in stainless steel AISI 304.

ES Elementos placas vitrocerámicas

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
- Plancha de mantenimiento de la temperatura en vitrocerámica.
- Calientamiento por resistencias en acero inox debajo de la plancha.
- Realización en acero inox AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/PW08	2	800x700xh190	1,2	230/1N 50-60Hz	40	0,4	1 818,00 EUR
DPA/PW12	3	1125x700xh190	1,8	230/1N 50-60Hz	45	0,6	2 155,00 EUR
DPA/PW15	4	1455x700xh190	2,4	230/1N 50-60Hz	51	0,7	2 357,00 EUR

IT Elementi vetrine calde, ventilate ed umidificate

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
 - Vasca stampata GN-100 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
 - Caldo ventilato con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del calore.
 - Umidificazione grazie ad un contenitore d'acqua piazzata sul fondo della vasca, munita di una resistenza, rimessa a livello dell'acqua automatico.
 - Vetro intermedio curvo, possibile ugualmente appoggiare dei piatti.
 - Superstruttura munita di lampada alogena. Lato servizio 2 portelli scorrevoli.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Attenzione: prevedere un'evacuazione alla rete.

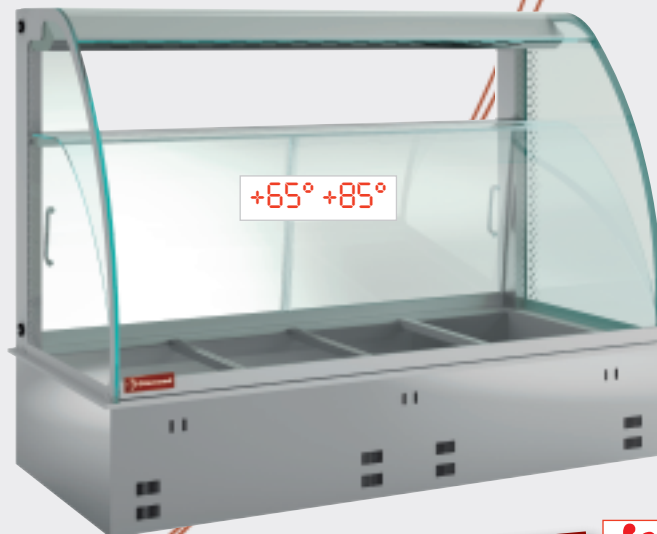


EN Elements warming displays, ventilated humidified

- Superior top 1.5 mm, rounded edges.
 - Pressed tank GN-100 mm, corners rounded, drainage and overflow.
 - Warm ventilated with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the heat.
 - Humidification thanks to a water basin placed on the bottom of the sink, fitted with a resistance, automatic leveling of the water.
 - Intermediary curved glass, allowing to put down plates as well.
 - Superstructure fitted with halogen lamps. 2 sliding doors on the service side.
 - Made in stainless steel AISI 304.
- Attention: plan an evacuation to the network.

ES Elementos vitrinas calientes, ventiladas y humectantes

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
 - Cuba embotida GN-100 mm, angulos redondeados, desagüe y abastecida de rebose.
 - Calor ventilado con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del calor.
 - Humidificación a través de una cuenca de agua colocada interior de la cuba, provisto de una resistencia, actualización automática del nivel de agua.
 - Vidrio intermedio acorazado para depositar platos.
 - Superestructura equipada con lámparas halógenas. Lado del servicio con 2 portillos correderos.
 - Realización en acero inox AISI 304.
- Atención: prever una salida a la red.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CW08	2	800x700xh1110	2	230/1N 50-60Hz	95	1,1	5 317,00 EUR
DPA/CW12	3	1125x700xh1110	3	230/1N 50-60Hz	120	1,4	5 786,00 EUR
DPA/CW15	4	1455x700xh1110	3,2	230/1N 50-60Hz	165	1,8	6 124,00 EUR
DPA/CW18	5	1780x700xh1110	4	230/1N 50-60Hz	202	2,2	6 468,00 EUR



+2° +5°



VENTILATED



IT Elementi vasche refrigerate, ventilate

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Elements sinks refrigerated, ventilated

- Superior top 1.5 mm, rounded edge.
- Pressed basin GN-150 mm, rounded corners, drainage.
- Refrigeration ventilated with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Elementos cubas refrigeradas, ventiladas

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío.
- Cuba embótida GN-150 mm, ángulos redondeados, desagüe.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condensate in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RCV08-R2	2	800x700xh750	0,5	230/1N 50Hz	78	0,9	3 837,00 EUR
DPA/RCV12-R2	3	1125x700xh750	0,7	230/1N 50Hz	87	1,2	4 118,00 EUR
DPA/RCV15-R2	4	1455x700xh750	0,9	230/1N 50Hz	97	1,5	4 510,00 EUR
DPA/RCV18-R2	5	1780x700xh750	1,1	230/1N 50Hz	101	1,8	5 188,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR

+2° +5°



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RCV08-S	2	800x700xh585	-	230/1N 50Hz	63	0,6	3 120,00 EUR
DPA/RCV12-S	3	1125x700xh585	-	230/1N 50Hz	72	0,8	3 339,00 EUR
DPA/RCV15-S	4	1455x700xh585	-	230/1N 50Hz	82	1	3 666,00 EUR
DPA/RCV18-S	5	1780x700xh585	-	230/1N 50Hz	86	1,2	4 281,00 EUR



Ⓣ Elementi a top refrigerati, ventilati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

Ⓝ Elements tops refrigerated, ventilated

- Superior top 1.5 mm, rounded edge, pressed 20 mm deep for dimensions GN with rounded corners, drainage.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

Ⓞ Elementos tops refrigerados, ventilados

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado, embotido de 20 mm de profundidad con las dimensiones GN, ángulos redondeados y desagüe.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.



+2° +5°



VENTILATED



INFO

Ⓣ Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

New product

Ⓝ Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condensate in option see ref. DPA/AEC

Ⓞ Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensate en opción: ver DPA/AEC).



Ⓣ Unité hermétique incorporée Ⓝ Geïncorporeerd waterdicht element. Ⓞ Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TRV08-R2	2	800x700xh570	0,5	230/1N 50Hz	72	0,75	3 702,00 EUR
DPA/TRV12-R2	3	1125x700xh570	0,7	230/1N 50Hz	78	1	4 013,00 EUR
DPA/TRV15-R2	4	1455x700xh570	0,9	230/1N 50Hz	83	1,3	4 348,00 EUR
DPA/TRV18-R2	5	1780x700xh570	1,1	230/1N 50Hz	101	1,5	4 992,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR

INFO

Ⓣ Prevedere un'evacuazione alla rete.

Ⓝ Provide an evacuation to the network.

Ⓞ Prever una salida a la red.

Ⓣ Livré sans unité hermétique incorporée Ⓝ Geleverd zonder waterdicht eenheid. Ⓞ Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TRV08-S	2	800x700xh405	-	230/1N 50Hz	57	0,5	2 985,00 EUR
DPA/TRV12-S	3	1125x700xh405	-	230/1N 50Hz	63	0,6	3 231,00 EUR
DPA/TRV15-S	4	1455x700xh405	-	230/1N 50Hz	68	0,8	3 503,00 EUR
DPA/TRV18-S	5	1780x700xh405	-	230/1N 50Hz	86	1	4 085,00 EUR


VENTILATED
IT Elementi vasche e vetrine chiuse, refrigerate, ventilate

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico. Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Elements sinks and closed displays, refrigerated, ventilated

- Superior top 1.5 mm, rounded edge.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold, even on the shelves of the display, thanks to its particular system of the cold canalization.
- Pressed basin GN-150 mm, rounded corners, drainage. Display with 2 shelves, sliding doors on service side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Elementos cubas y vitrinas cerradas, refrigeradas, ventiladas

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Cuba embótida GN-150 mm, ángulos redondeados, desague. Vitrina de 2 niveles, puertas correderas al lado del servicio.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

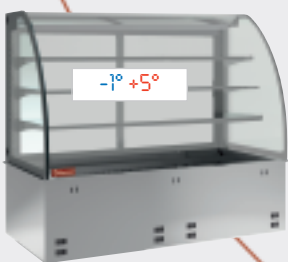
EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).


R290

FR Unité hermétique incorporée **NL** Geïncorporeerd waterdicht element. **DE** Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVF308-R2	2	800x700xh1580	0,7	230/1N 50Hz	130	1,5	6 863,00 EUR
DPA/RVF312-R2	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	154	2	7 469,00 EUR
DPA/RVF315-R2	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	175	2,6	8 074,00 EUR
DPA/RVF318-R2	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	205	3,1	8 753,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

FR Livré sans unité hermétique incorporée **NL** Geleverd zonder waterdicht eenheid. **DE** Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVF308-S	2	800x700xh1415	-	230/1N 50Hz	115	1,2	6 147,00 EUR
DPA/RVF312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	139	1,6	6 689,00 EUR
DPA/RVF315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	160	2	7 232,00 EUR
DPA/RVF318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	190	2,5	7 845,00 EUR



IT Elementi a top e vetrine chiuse, refrigerate, ventilate

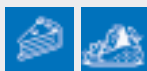
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Elements tops and closed displays, refrigerated, ventilated

- Superior top 1.5 mm, rounded edge, pressed 20 mm deep for dimensions GN with rounded corners, drainage.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold, even on the shelves of the display, thanks to its particular system of the cold canalization.
- Display with 3 shelves, sliding doors on service side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Elemento top y vitrina sobre, refrigerados, ventilados

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado, embotido de 20 mm de profundidad con las dimensiones GN, ángulos redondeados y desagüe.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío, incluso en los estantes de la vitrina, gracias al sistema particular de la canalización de frío.
- Vitrina de 3 niveles, puertas correderas al lado del servicio.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).

**R290**

FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVF308-R2	2	800x700xh1400	0,7	230/1N 50Hz	124	1,5	6 729,00 EUR
DPA/TVF312-R2	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	148	1,8	7 362,00 EUR
DPA/TVF315-R2	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	169	2,3	7 913,00 EUR
DPA/TVF318-R2	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	199	2,8	8 661,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR

INFO

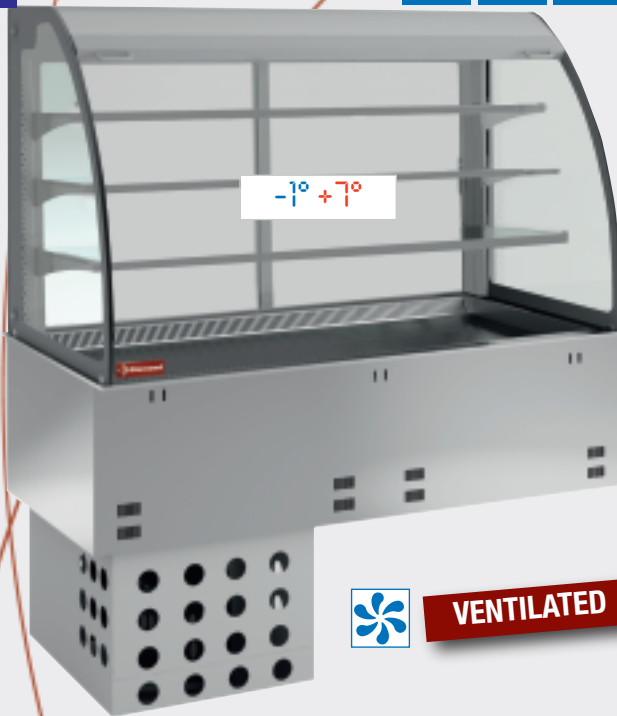
IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVF308-S	2	800x700xh1235	-	230/1N 50Hz	109	1	6 013,00 EUR
DPA/TVF312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	133	1,4	6 582,00 EUR
DPA/TVF315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	154	1,8	7 068,00 EUR
DPA/TVF318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	184	2,2	7 756,00 EUR


VENTILATED

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

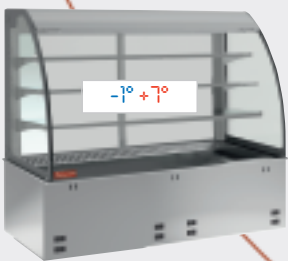
EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).


R290

FR Unité hermétique incorporée **NL** Geïncorporeerd waterdicht element. **DE** Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVA308-R2	2	800x700xh1580	0,7	230/1N 50Hz	120	1,5	6 972,00 EUR
DPA/RVA312-R2	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	145	2	7 617,00 EUR
DPA/RVA315-R2	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	183	2,6	8 237,00 EUR
DPA/RVA318-R2	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	224	3,1	8 856,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

FR Livré sans unité hermétique incorporée **NL** Geleverd zonder waterdicht eenheid. **DE** Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVA308-S	2	800x700xh1415	-	230/1N 50Hz	105	1,2	6 256,00 EUR
DPA/RVA312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	130	1,6	6 836,00 EUR
DPA/RVA315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	168	2	7 394,00 EUR
DPA/RVA318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	209	2,5	7 949,00 EUR

IT Elementi a top & vetrine aperti (tendina), refrigerati, ventilati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

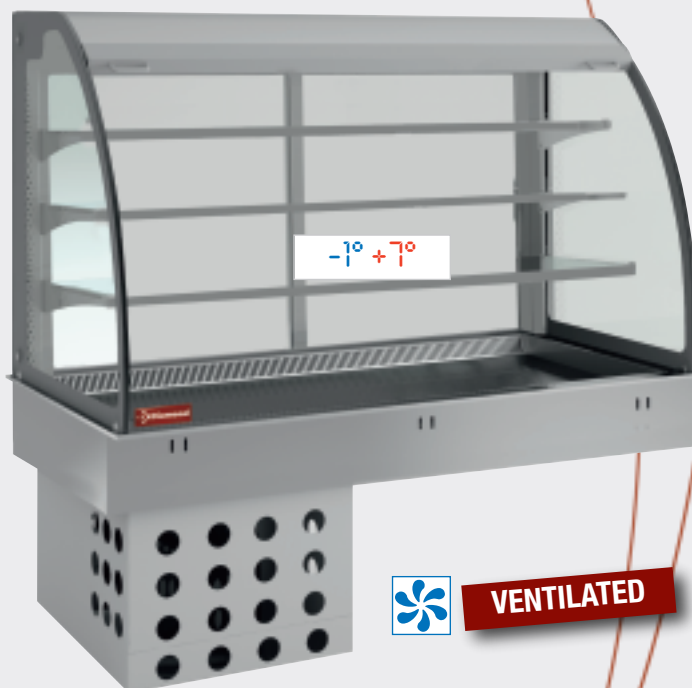


EN Elements tops & open displays (curtain), refrigerated, ventilated

- Superior top 1.5 mm, rounded edge, pressed 20 mm deep for dimensions GN with rounded corners, drainage.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold, even on the shelves of the display, thanks to its particular system of the cold canalization.
- Display with 3 shelves, sliding doors on service side and opened on customer side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES El. tops & vitrinas abiertas (cortina), refrigerados, ventilados

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado, embotido de 20 mm de profundidad con las dimensiones GN, ángulos redondeados y desagüe.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío, incluso en los estantes de la vitrina, gracias al sistema particular de la canalización de frío.
- Vitrina de 3 niveles, puertas correderas al lado del servicio, abierta al lado del cliente.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.


VENTILATED

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condensate in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensación en opción: ver DPA/AEC).


R290


FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVA308-R2	2	800x700xh1400	0,7	230/1N 50Hz	120	1,5	6 835,00 EUR
DPA/TVA312-R2	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	145	1,85	7 509,00 EUR
DPA/TVA315-R2	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	170	2,3	8 074,00 EUR
DPA/TVA318-R2	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	183	2,9	8 753,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR

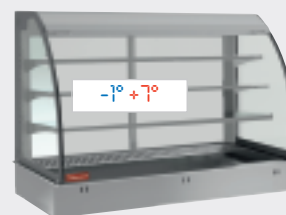


INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.



FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVA308-S	2	800x700xh1235	-	230/1N 50Hz	105	1	6 118,00 EUR
DPA/TVA312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	130	1,5	6 729,00 EUR
DPA/TVA315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	155	1,8	7 232,00 EUR
DPA/TVA318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	168	2,2	7 845,00 EUR


VENTILATED


INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

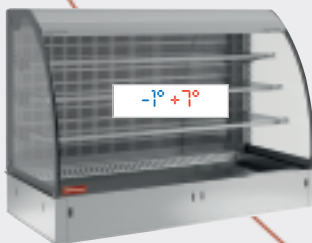
EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).


R290

FR Unité hermétique incorporée **NL** Geïncorporeerd waterdicht element. **DE** Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-R2	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	145	2	7 500,00 EUR
DPA/BCVA315-R2	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	170	2,6	8 114,00 EUR
DPA/BCVA318-R2	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	183	3,1	8 740,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

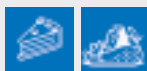
FR Livré sans unité hermétique incorporée **NL** Geleverd zonder waterdicht eenheid. **DE** Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	130	1,6	6 720,00 EUR
DPA/BCVA315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	155	2	7 269,00 EUR
DPA/BCVA318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	168	2,5	7 833,00 EUR



IT Murali, top & vetrine aperte (tendina), refrigerati, ventilati

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.



EN Walls tops & open displays (curtain), refrigerated, ventilated

- Superior top 1.5 mm, rounded edge, pressed 20 mm deep for dimensions GN with rounded corners, drainage.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold, even on the shelves of the display, thanks to its particular system of the cold canalization.
- Display with 3 shelves, opened on customer side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Mural tops & vitrinas abiertas (cortina), refrigerados, ventilados

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado, embotido de 20 mm de profundidad con las dimensiones GN, ángulos redondeados y desagüe.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío, incluso en los estantes de la vitrina, gracias al sistema particular de la canalización de frío.
- Vitrina de 3 niveles, abierta al lado del cliente.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

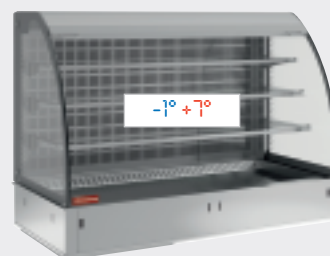
	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-R2	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	145	2	7 383,00 EUR
DPA/BTVA315-R2	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	170	2,6	7 996,00 EUR
DPA/BTVA318-R2	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	183	3,1	8 622,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.



FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	130	1,4	6 602,00 EUR
DPA/BTVA315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	155	1,8	7 153,00 EUR
DPA/BTVA318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	168	2,2	7 716,00 EUR


VENTILATED


INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

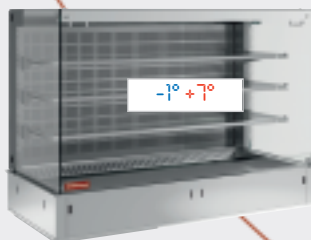
EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).


R290

FR Unité hermétique incorporée **NL** Geïncorporeerd waterdicht element. **DE** Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CCVA312-R2	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	145	2	7 447,00 EUR
DPA/CCVA315-R2	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	170	2,6	8 074,00 EUR
DPA/CCVA318-R2	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	183	3,1	8 701,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR



INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

FR Livré sans unité hermétique incorporée **NL** Geleverd zonder waterdicht eenheid. **DE** Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CCVA312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	130	1,6	6 667,00 EUR
DPA/CCVA315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	155	2	7 232,00 EUR
DPA/CCVA318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	168	2,5	7 794,00 EUR

IT Murali vasche & vetrine "quadrati" aperti (tendina), refriger. vent.

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Tino imbottito GN-150 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Walls sinks & open "square" displays (curtain), refriger., ventil.

- Superior top 1.5 mm, rounded edge.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold, even on the shelves of the display, thanks to its particular system of the cold canalization.
- Pressed basin GN-150 mm, rounded corners, drainage.
- Display with 3 shelves, opened on customer side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Mural cubas & vitrinas "cuadrang." ab. (cortina), refriger., ventil.

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío, incluso en los estantes de la vitrina, gracias al sistema particular de la canalización de frío.
- Cuba embotida GN-150 mm, ángulos redondeados, desagüe.
- Vitrina de 3 niveles, abierta al lado del cliente.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética encorporada.



IT Murali top & vetrine "quadrati" aperti (tendina), refriger., ventil.

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato, imbottiti di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Refrigerazione ventilata con dei flussi d'aria uniformi al fine di garantire la distribuzione omogenea del freddo, anche sui ripiani della vetrina, grazie al suo sistema particolare di canalizzazione del freddo.
- Vetrina a 3 livelli, aperta lato cliente.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Unità ermetica incorporata.

EN Walls tops & open "square" displays (curtain), refriger. ventil.

- Superior top 1.5 mm, rounded edge, pressed 20 mm deep for dimensions GN with rounded corners, drainage.
- Ventilated refrigeration with uniform airflows in order to guarantee a homogenous distribution of the cold, even on the shelves of the display, thanks to its particular system of the cold canalization.
- Display with 3 shelves, opened on customer side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic unit.

ES Mural tops & vitrinas "cuadrang." ab. (cortina), refriger., ventil.

- Top superior 1,5 mm, estanche redondeado, embotido de 20 mm de profundidad con las dimensiones GN, ángulos redondeados y desagüe.
- Refrigeración ventilada con circulación de aire uniforme para asegurar una distribución homogénea del frío, incluso en los estantes de la vitrina, gracias al sistema particular de la canalización de frío.
- Vitrina de 3 niveles, abierta al lado del cliente.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Unidad hermética incorporada.

**VENTILATED**

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete (autoevaporazione del condensato in opzione: vedere DPA/AEC).

EN Provide an evacuation to the network (or) auto-evaporation of the condens in option see ref. DPA/AEC

ES Prever una salida a la red (auto evaporación de la condensa en opción: ver DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-R2	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	145	1,8	7 343,00 EUR
DPA/CTVA315-R2	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	170	2,3	7 969,00 EUR
DPA/CTVA318-R2	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	183	2,8	8 597,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						287,00 EUR

INFO

IT Prevedere un'evacuazione alla rete.

EN Provide an evacuation to the network.

ES Prever una salida a la red.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	130	1,4	6 562,00 EUR
DPA/CTVA315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	155	1,8	7 126,00 EUR
DPA/CTVA318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	168	2,2	7 691,00 EUR



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
DPA/UCIX	-	440x580x400	0,5	230/1N 50Hz	45	0,25	1 631,00 EUR

IT Unità ermetica

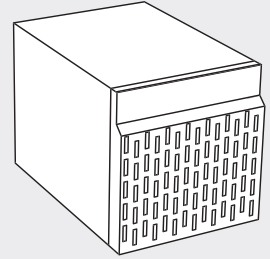
- Unità refrigerante (per installazione a massimo 5 metri).
- Rivestimento in inox AISI 304.

EN Hermetic unit

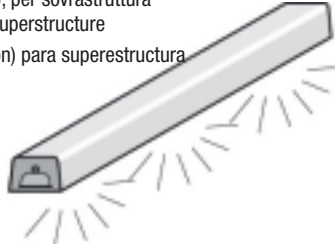
- Refrigerating unit (for installation maximum 5 meters).
- Casing in stainless steel AISI 304.

ES Unidad hermética

- Unidad de refrigeración (para un máximo de instalación 5 metros).
- Revestimiento de acero inoxidable AISI 304.



- IT** Elemento luminoso (lampada al neon), per sovrastruttura
- EN** Lighting element (neon lighting), for superstructure
- ES** Elemento alumbrado (lámpara de neón) para superestructura



230/1N 50Hz

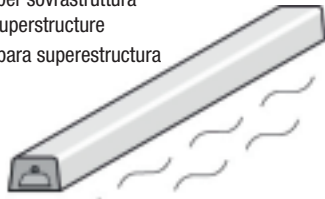
DPA/RE08	DPA/RE12	DPA/RE15	DPA/RE18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
498,00 EUR	531,00 EUR	562,00 EUR	688,00 EUR

- IT** Vetro frontale per superstruttura
- EN** Frontal glass for superstructure
- ES** Vidrio frontal para superestructura



DPA/VF08	DPA/VF12	DPA/VF15	DPA/VF18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
127,00 EUR	134,00 EUR	141,00 EUR	174,00 EUR

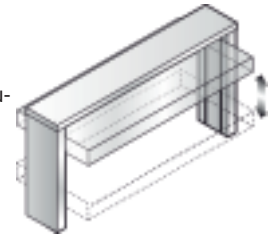
- IT** Elemento riscaldante (per resistenza), per sovrastruttura
- EN** Warming element (by resistance), for superstructure
- ES** Elemento de caliente (por resistencia) para superestructura



230/1N 50-60Hz

DPA/RC08	DPA/RC12	DPA/RC15	DPA/RC18
2xGN 0,4 kW	3xGN 0,8 kW	4xGN 0,8 kW	5xGN 1,2 kW
608,00 EUR	632,00 EUR	654,00 EUR	801,00 EUR

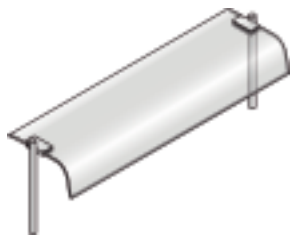
- IT** Superstruttura con cupola, risalita automatica
- EN** Superstructure with dome, automatic rise
- ES** Super estructura con cupola, remontada automática



230/1N 50Hz

IN/CM08	IN/CM12	IN/CM15
2xGN 0,04 kW	3xGN 0,04 kW	4xGN 0,05 kW
1 949,00	2 067,00	2 090,00

- IT** Sovrastruttura con vetro curvo
- EN** Superstructure with curved glass
- ES** Superestructura con vidrio arqueado



DPA/V108	DPA/V112	DPA/V115	DPA/V118
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
722,00 EUR	744,00 EUR	778,00 EUR	966,00 EUR

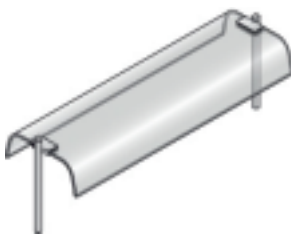
- IT** Vetrina con elemento luminoso (per resistenza) chiusa, con porte scorrevoli
- EN** Display with warming elements (by resistance) closed with sliding doors
- ES** Vitrina con elemento caliente (por resistencia) cerrado con portillos correderos



230/1N 50-60Hz

DPA/SC08	DPA/SC12	DPA/SC15
2xGN 0,4 kW	3xGN 0,8 kW	4xGN 1,2 kW
1 965,00	2 078,00	2 232,00

- IT** Sovrastruttura con vetro curvo, doppio
- EN** Superstructure with curved glass, double
- ES** Superestructura con vidrio arqueado, doble



DPA/V208	DPA/V212	DPA/V215	DPA/V218
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
735,00 EUR	760,00 EUR	795,00 EUR	985,00 EUR

- IT** Vetrina con elemento luminoso LED) chiusa, con porte scorrevoli
- EN** Display with lighting element (LED), closed with sliding doors
- ES** Vitrina con elemento alumbrado (LED) cerrada con portillos correderos



230/1N 50Hz

DPA/SP08	DPA/SP12	DPA/SP15
2xGN	3xGN	4xGN
1 849,00	1 965,00	2 120,00



- Ⓣ Elevatore neutro per piatti, capacità 50-60 Ø 180-280 mm
- Ⓜ Neutral lift for plates, capacity 50-60 Ø 180-280 mm
- Ⓝ Elevador neutro para platos, capacidad 50-60 Ø 180-280 mm



DPA/SAN28

Ø 391xh730 mm

596,00 EUR

- Ⓣ Elevatore caldo per piatti, capacità 50-60 Ø 180-280mm
- Ⓜ Warming lift for plates, capacity 50-60 Ø 180-280mm
- Ⓝ Elevador caliente para platos, capacidad 50-60 Ø 180-280mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC28

Ø 420xh730 mm

1 239,00

- Ⓣ Elevatore neutro per piatti, capacità 40-50 Ø 240 - 340 mm
- Ⓜ Neutral lift for plates, capacity 40-50 Ø 240 - 340 mm
- Ⓝ Elevador neutro para platos, capacidad 40-50 Ø 240 - 340 mm



DPA/SAN34

Ø 451xh730 mm

698,00 EUR

- Ⓣ Elevatore caldo per piatti, capacità 40-50 Ø 240-340 mm
- Ⓜ Warming lift for plates, capacity 40-50 Ø 240-340 mm
- Ⓝ Elevador caliente para platos, capacidad 40-50 Ø 240-340 mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC34

Ø 480xh730 mm

1 338,00

- Ⓣ Coperchio in policarbonato per elevatore per piatti Ø 280 mm
- Ⓜ Polycarbonate lid for lift, plates Ø 280 mm
- Ⓝ Tapa en policarbonato para elevador de platos Ø 280 mm



DPA/CS28

Ø 400xh80 mm

83,00 EUR

- Ⓣ Elevatore neutro di cestelli 500x500 mm
- Ⓜ Neutral lift for baskets 500x500 mm
- Ⓝ Elevador neutro para cestas 500x500 mm



DPA/SPN50-P

600x640xh710 mm

1 274,00

- Ⓣ Coperchio in policarbonato per elevatore per piatti Ø 340 mm
- Ⓜ Polycarbonate lid for lift, plates Ø 340 mm
- Ⓝ Tapa en policarbonato para elevador de platos Ø 340 mm



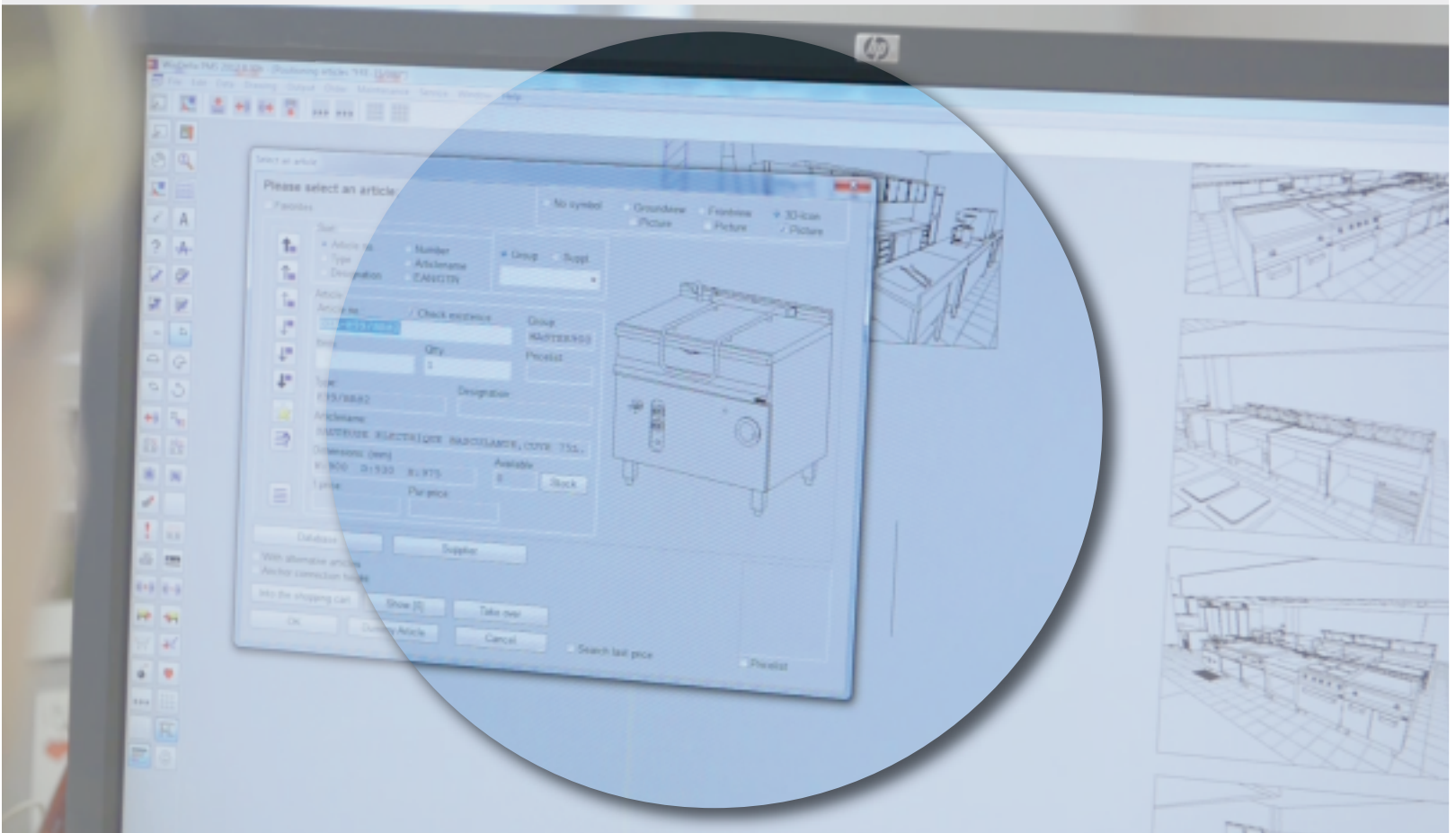
DPA/CS34

Ø 400xh80 mm

89,00 EUR



Listening **Creativity**



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

Self-service units 700

Self 700
by Diamond





Self 700
by Diamond

**IT Elemento armadio neutro**

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Neutral cupboard element

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento armario neutro

- Top superior 1,2 mm y redondeado en la parte de abajo 50 mm.
- Realización en acero inox. AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
NT8	2	800x700xh900	-	-	85	0,6	1 474,00 EUR
NT12	3	1200x700xh900	-	-	95	1	1 653,00 EUR
NT15	4	1500x700xh900	-	-	105	1,3	1 773,00 EUR

**IT Elemento armadio neutro**

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Chiuso del lato servizio per porte battenti.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Neutral cupboard element

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Closed at service side with 2 sliding doors.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento armario neutro

- Top superior 1,2 mm y redondeado en la parte de abajo 50 mm.
- Serrado del costado de servicio por 2 puertas corredizas.
- Realización en acero inox. AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
NA8	2	800x700xh900	-	-	93	0,6	1 834,00 EUR
NA12	3	1200x700xh900	-	-	110	1	2 026,00 EUR
NA15	4	1500x700xh900	-	-	120	1,3	2 141,00 EUR

IT Elemento bagno maria su armadio aperto

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
- Riempimento manuale salvo 6 GN 1/1, per électrovanne.
- Riscaldamento elettrico per resistenze sotto al tino.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Bain-marie element on open cupboard

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Basin GN-200 mm, rounded angles, outlet tube and abundance tube.
- Manual filling up, except 6 GN 1/1 through electro valve.
- Electric heating through electric resistances underneath the basin.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento Baño Maria sobre armario abierto

- Top superior 1,2 mm y redondeado en la parte de abajo 50 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, descarga y reboso.
- Relleno manual salvo 6 GN 1/1 (por electroválvula).
- Calefacción eléctrica por resistencias debajo de la cuba.
- Realización en acero AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



+30° +90°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
BT8	2	800x700xh900	2,4	230/1N 50-60Hz	78	0,6	3 060,00 EUR
BT12	3	1200x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	85	1	3 824,00 EUR
BT15	4	1500x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	96	1,3	3 867,00 EUR
BT23	6	2300x700xh900	7,2	400-230/3N 50-60Hz	110	1,9	5 257,00 EUR

IT Elemento bagno maria su armadio aperto

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarica e troppo pieno.
- Riempimento manuale, salvo 6 GN 1/1 per électrovanne.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate sotto al tino.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Chiuso del lato servizio per 2 porte scorrevoli.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Bain-marie element on neutral cupboard

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Basin GN-200 mm, rounded angles, outlet tube and abundance tube.
- Manual filling up, (except 6 GN 1/1 through electro valve).
- Electric heating through electric resistances underneath the basin.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Closed at service side with 2 sliding doors.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento Baño Maria sobre armario neutro

- Top superior 1,2 mm y redondeado en la parte de abajo 50 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, descarga y reboso.
- Relleno manual (salvo 6 GN 1/1 por electroválvula).
- Calefacción eléctrica por resistencias situadas debajo de la cuba.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Serrado del costado de servicio por 2 puertas corredizas.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



+30° +90°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
BA8	2	800x700xh900	2,4	230/1N 50-60Hz	95	0,6	3 168,00 EUR
BA12	3	1200x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	115	1	4 179,00 EUR
BA15	4	1500x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	130	1,3	4 411,00 EUR
BA23	6	2300x700xh900	7,2	400-230/3N 50-60Hz	140	1,9	5 695,00 EUR



+30° +90°



+30° +90°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
BC12	3	1200x700xh900	5,2	400-230/3N 50-60Hz	118	1	4 588,00 EUR
BC15	4	1500x700xh900	5,2	400-230/3N 50-60Hz	122	1,3	4 688,00 EUR
BC23	6	2300x700xh900	9,4	400-230/3N 50-60Hz	130	1,9	6 568,00 EUR



+200°



+30° +90°

VITROCERAMIC



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
VT12	3	1200x700xh900	2,2	230/1N 50-60Hz	105	1	3 550,00 EUR
VT15	4	1500x700xh900	2,2	230/1N 50-60Hz	115	1,3	4 169,00 EUR
VC12	3	1200x700xh900	3,3	230/1N 50-60Hz	115	1	4 349,00 EUR
VC15	4	1500x700xh900	3,3	230/1N 50-60Hz	130	1,3	5 042,00 EUR

IT Elemento bagno maria su armadio caldo

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
- Riempimento manuale, salvo 6 GN 1/1 per électrovanne.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate sotto al tino.
- Armadio ventilato, scaldato per resistenza elettrica.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Chiuso del lato servizio per 2 porte scorrevoli.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Bain-marie element on heating cupboard

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Basin GN-200 mm, rounded angles, outlet tube and abundance tube.
- Manual filling up, (except 6 GN 1/1 through electro valve).
- Electric heating through electric resistances underneath the basin.
- Ventilated cupboard, heated through electric resistance.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Closed at service side with 2 sliding doors.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento baño Maria sobre armario calentador

- Top superior 1,2 mm y redondeado debajo 50 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, descarga y rebose.
- Relleno manual (salvo 6 GN 1/1 por electrovalvula).
- Calefacción electrónica por resistencias situada debajo de la cuba.
- Armario ventilado, calentado por resistencias eléctricas.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Serrada del costado de servicio por 2 puertas corredizas.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).

IT Elemento vetroceramica su armadio aperto

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
 - Placca di mantenimento a temperatura in vetroceramica.
 - Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
 - Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).
- VC12-15 Armadio riscaldante: armadio ventilato, scaldato per resistenza elettrica, attrezzato di una tavoletta intermedia regolabile.

EN Vitroceramics element on cupboard

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
 - Vitroceramics plate to maintain the temperature.
 - Heating through stainless steel resistances underneath the plate.
 - Manufactured in stainless steel AISI 304.
 - Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).
- VC12-15 Heating cupboard: ventilated cupboard, heated through electric resistance, equipped with adjustable intermediary tablet.

ES Elemento vitrocerámico su armario

- Top superior 1,2 mm y redondeados debajo 50 mm.
 - Placa para mantener la temperatura en vitrocerámica.
 - Calefacción por resistencias en acero inox debajo de la placa.
 - Realización en acero inox AISI 304.
 - Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).
- VC12-15 Armario calentador: armario ventilado, calentado por resistencia eléctrica, equipo de una tableta intermediaria regulable.



IT Elemento a top refrigerato

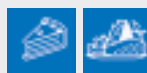
- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm, ammaccato di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
 - Sbrinamento automatico con catino di raccolta delle acque condensate.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
 - Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).
- RPA15-R2 Armadio frigorifero: GASTRONORM con angoli arrotondati.

EN Element with refrigerated top

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm, submerged 20 mm depth with GN dimensions, rounded angles and outlet.
 - Automatic defrost with collecting condensed water bowl.
 - Manufactured in stainless steel AISI 304.
 - Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).
- RPA15-R2 Refrigerated cupboard: GASTRONORM with rounded angles.

ES Elemento a top refrigerado

- Top superior 1,2 mm y redondeada debajo 50 mm, embutido 20 mm de profundidad con dimensiones GN con ángulos redondeados y descarga.
 - Descongelamiento automático con la recolección de recipiente de agua condensada
 - Realización en acero inox AISI 304.
 - Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).
- RPA15-R2 Armario frigorífico: GASTRONORMA con ángulos redondeados.



-3° -10°



R290



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RPT12-R2	3	1200x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1	4 626,00 EUR
RPT15-R2	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	125	1,3	4 951,00 EUR
RPA15-R2	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	145	1,3	5 990,00 EUR

IT Elemento vasca refrigerata

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
 - Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
 - Sbrinamento automatico con catino di raccolta delle acque condensate.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
 - Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).
- RCA15-R2 Armadio frigorifero: GASTRONORM con angoli arrotondati.

EN Element with refrigerated tank

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
 - Basin GN-200 mm, rounded angles, outlet.
 - Automatic defrost with collecting condensed water bowl
 - Manufactured in stainless steel AISI 304.
 - Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).
- RCA15-R2 Refrigerated cupboard: GASTRONORM with rounded angles.

ES Elemento a cuba refrigerada

- Top superior 1,2 mm y redondeada debajo 50 mm.
 - Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, descarga.
 - Descongelamiento automático con la recolección de recipiente de agua condensada
 - Realización en acero inox AISI 304.
 - Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).
- RCA15-R2 Armario frigorífico: GASTRONORM con ángulos redondeados.



+4° +10°



R290

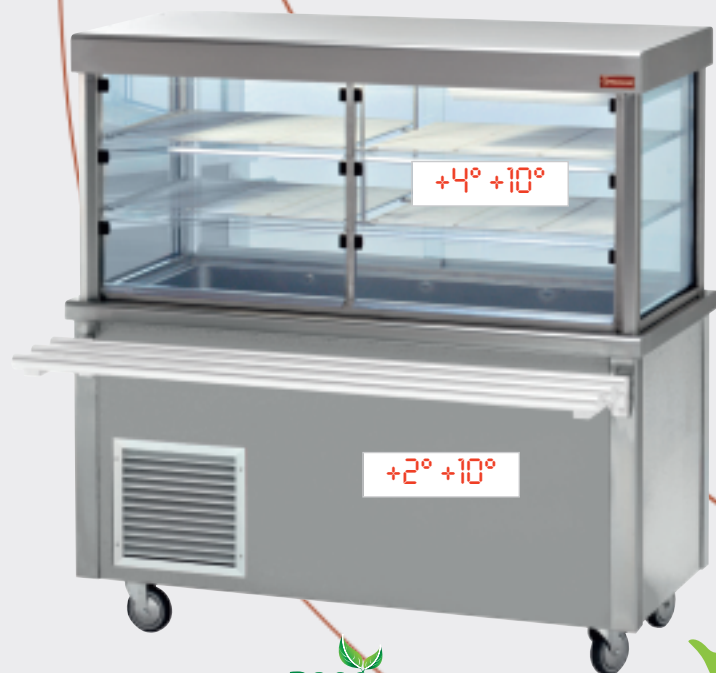
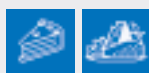


	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RCT12-R2	3	1200x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1	5 099,00 EUR
RCT15-R2	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	125	1,3	5 277,00 EUR
RCA15-R2	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	145	1,3	5 906,00 EUR



R290

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RCTV15-R2	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	165	2,4	10 141,00 EUR
RCAV15-R2	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	173	2,4	10 482,00 EUR



R290

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RPTV15-R2	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	165	2,4	9 658,00 EUR
RPAV15-R2	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	173	2,4	10 723,00 EUR

(IT) Elemento vetrina e vasca refrigerata

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso egli basso 50 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Vetrina ha 3 livelli, porta scorrevole lato servizio e portelli battentilato cliente.
- Sbrinamento automatico con catino di raccolta delle acque condensate.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

RCAV15-R2 Armadio frigorifero : GASTRONORM stupido angoli arrotondati.

(EN) Display element and refrigerated basin

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Basin GN-200 mm, rounded angles, outlet.
- Display 3 levels, sliding doors at service side and swinging door at client's side.
- Automatic defrost with collecting condensed water bowl
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

RCAV15-R2 Refrigerated cupboard: GASTRONORM with rounded angles.

(ES) Elemento vitrina y cuba refrigerada

- Top superior 1,2 mm y redondeada debajo 50 mm.
- Cuba GN-200 mm, ángulos redondeados, descarga.
- Vitrina de 3 niveles, puertas corredizas costado servicio.
- Descongelamiento automático con la recolección de recipiente de agua condensada
- Realización en acero AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).

RCAV15-R2 Armario frigorífico: GASTRONORM con ángulos redondeados.

(IT) Elemento vetrina e top refrigerata

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm, ammaccato di 20 mm ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente.
- Sbrinamento automatico con catino di raccolta delle acque condensate.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

RPAV15-R2 Armadio frigorifero: GASTRONORM con angoli arrotondati.

(EN) Display element and refrigerated top

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm, submerged 20 mm depth with GN dimensions, rounded angles and outlet.
- Display 3 levels, sliding doors at service side and swinging door at client's side.
- Automatic defrost with collecting condensed water bowl
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

RPAV15-R2 Refrigerated cupboard: GASTRONORM with rounded angles.

(ES) Elemento a vitrina y top refrigerado

- Top superior 1,2 mm y redondeada debajo 50 mm, embutido de 20 mm a las dimensiones GN con ángulos redondeados y descarga.
- Vitrina de 3 niveles, puertas corredizas costado servicio y portillones batientes costado cliente.
- Descongelamiento automático con la recolección de recipiente de agua condensada
- Realización en acero inox AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).

RPAV15-R2 Armario frigorífico: GASTRONORM con ángulos redondeados.

IT Elemento cassa

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Cassetto con serratura.
- Attrezzato di una presa di corrente 230V/1.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Cashier element

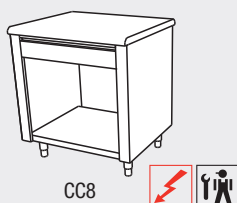
- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Equipped with socket 230V/1.
- Drawer with lock.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento caja

- Top superior 1,2 mm y redondeada debajo 50 mm.
- Equipo de un toma de corriente 230V/1.
- cajón con cerradura.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



CD12



CC8



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
CC8	-	800x700xh900	-	-	85	0,6	1 503, ⁰⁰ EUR
CG12	-	1200x700xh900	-	-	72	1	1 837, ⁰⁰ EUR
CD12	-	1200x700xh900	-	-	72	1	1 837, ⁰⁰ EUR

IT Elemento d'inserzione per carrelli

- Top superiore 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Top superiore con ritorno laterale sinistro e destra.
- Attrezzato di 2 prese di corrente 230V/1.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Consegnato di serie su piedi regolabili in PVC (ruote in opzione).

EN Drive-in element for trolleys

- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Top with on the right and on the left a side panel.
- Equipped with 2 sockets 230V/1.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento de inserción para carros

- Top superior 1,2 mm y redondeada debajo 50 mm.
- Top superior con regreso lateral izquierda derecha.
- Equipada de 2 tomas de corriente 230V/1.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
NI12	3	1200x700xh900	-	-	90	1	1 580, ⁰⁰ EUR
NI15	4	1500x700xh900	-	-	100	1,3	1 773, ⁰⁰ EUR


IT Elemento angolare interno 45°/90°

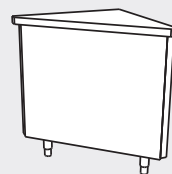
- Top superiori 1,2 mm ed arrotondato verso il basso 50 mm.
- Attrezzato di una tavoletta di base fissa.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili in PVC.

EN Internal angle element 45°/90°

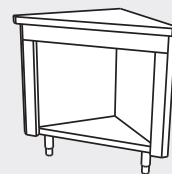
- Top 1.2 mm with rounding downwards 50 mm.
- Equipped fixed base shelf.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- Standard delivered on adjustable feet in PVC (wheels in option).

ES Elemento angular interno 45°/90°

- Top superior 1,2 mm y redondeado debajo el recipiente 50 mm.
- Equipado de una tableta de base fija.
- Realización en acero inox AISI 304.
- Entrega de serie sobre pies regulables en PVC (ruedas en opción).



AE (External)



AI (Internal)



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
AI45	-	785x700xh900	-	-	70	0,6	1 572,00 EUR
AI90	-	1450x700xh900	-	-	80	0,9	1 653,00 EUR
AE45	-	785x700xh900	-	-	70	0,6	1 675,00 EUR
AE90	-	1450x700xh900	-	-	80	0,9	1 829,00 EUR


PCX
1 012,00 EUR

mm : 720x400xh1300

IT Elemento porta vassoio e posate

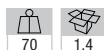
- Due mensole basse per distribuzione di vassoi.
- Mensola superiore 4 GN 1/4 per coperti e/o tovaglioli.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 4 ruote, 2 con freno.

EN Tray and cutlery holder

- 2 range of plate distribution.
- Top range 4 GN 1/4 for cutlery and serviettes.
- Manufactured in stainless steel AISI 304, 4 wheels, 2 with brakes.

ES Elemento portabandejas y cubiertos

- Dos estantes bajos para distribución de bandejas.
- Estante superior 4 GN 1/4 para cubiertos y/o servilletas.
- Realización en acero inox AISI 304, 4 ruedas, 2 con freno.


PCP7
2 020,00 EUR

mm : 800x700xh1750

IT Elemento portavassoio pane e coperti

- Mensola bassa per distribuzione di vassoi, tavoletta intermedia per distribuzione di bicchieri o tovaglioli.
- Porta pane in acciaio inossidabile a portello, e porta coperti superiore.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili in PVC.

EN Plate, bread and cutlery posing element

- Plate distribution, napkins and glasses.
- Bread basket with cover and cutlery distributor on top.
- Manufactured in stainless steel AISI 304, on adjustable PVC feet.

ES Elemento porta bandejas, panes y cubiertos

- Distribución de bandejas, vasos o servilletas.
- Aparador para panes en inox con portillo, y porta cubiertos superior.
- Realización en acero inox AISI 304, sobre pies regulables en PVC.



- Ⓣ Scorrivassoi lineare
- Ⓞ Tray sliding top
- Ⓢ Rampa de bandejas lineal



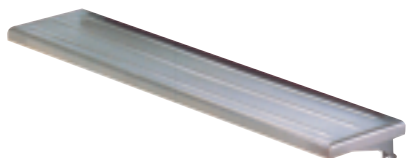
R8	R12	R15	R23
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
230,00 EUR	268,00 EUR	311,00 EUR	456,00 EUR

- Ⓣ Rampa vassoi tubolare angolo di 90° (AI90 interno destro)
- Ⓞ Tray sliding top angle 90° (internal right AI90)
- Ⓢ Rampa placas tubulares ángulo de 90° (interno derecho AI90)



RID98	RID912	RID915	RID923
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
313,00 EUR	352,00 EUR	401,00 EUR	565,00 EUR

- Ⓣ Scorrivassoi lineare ribaltabile
- Ⓞ Tray sliding top, folding
- Ⓢ Rampa de bandejas lineal realizable



RR8	RR12	RR15	RR23
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
464,00 EUR	512,00 EUR	579,00 EUR	788,00 EUR

- Ⓣ Rampa vassoi tubolare angolo di 45° (AI45 interno DESTRO)
- Ⓞ Tray sliding top angle 45° (intern right AI45)
- Ⓢ Rampa placas tubulares ángulo de 45° (interno derecho AI45)



RID48	RID412	RID415	RID423
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
313,00 EUR	352,00 EUR	401,00 EUR	565,00 EUR

- Ⓣ Rampa vassoi tubolare angolo di 90° (AE90 esterno)
- Ⓞ Tray sliding top angle 90° (external AE90)
- Ⓢ Rampa placas tubulares ángulo de 90° (externo AE90)



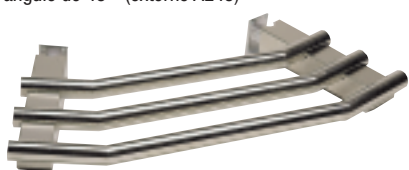
RE9
475,00 EUR

- Ⓣ Rampa vassoi tubolare angolo di 90° (AI90 interno sinistro)
- Ⓞ Tray sliding top angle 90° (intern left AI90)
- Ⓢ Rampa placas tubulares ángulo de 90° (interno izquierdo AI90)



RIG98	RIG912	RIG915	RIG923
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
313,00 EUR	352,00 EUR	401,00 EUR	565,00 EUR

- Ⓣ Rampa vassoi tubolare angolo di 45° (AE45 esterno)
- Ⓞ Tray sliding top angle 45° (external AE45)
- Ⓢ Rampa placas tubulares ángulo de 45° (externo AE45)



RE4
448,00 EUR

- Ⓣ Rampa vassoi tubolare angolo di 45° (AI45 interno sinistro)
- Ⓞ Tray sliding top angle 45° (intern left AI45)
- Ⓢ Rampa placas tubulares ángulo de 45° (interno izquierdo AI45)



RIG48	RIG412	RIG415	RIG423
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
313,00 EUR	352,00 EUR	401,00 EUR	565,00 EUR

- Ⓣ Mensola superiore o intermedia curva superstruttura, in vetro temperato
- Ⓞ Upper or middle curved shelf superstructure, made of tempered glass
- Ⓢ Estante curvado o intermedio curvo superestructura en vidrio templado



V8	V12	V15	V23
800	1200	1500	2300
253,00 EUR	313,00 EUR	330,00 EUR	603,00 EUR

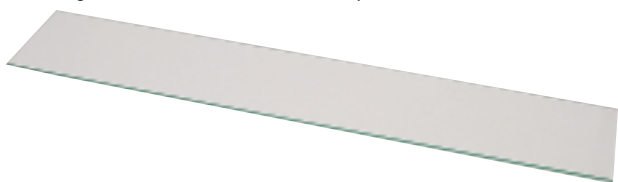
- Ⓣ Mensola superiore curva superstruttura "isola centrale", in vetro temperato
- Ⓞ Upper curved shelf superstructure "kitchen island", made of tempered glass
- Ⓢ Estante superior "isla central" curvado en cristal templado



V212	V215	V223
1200	1500	2300
451,00 EUR	517,00 EUR	897,00 EUR



- Ⓣ Vetro anti alito frontale, in vetro temperato
- Ⓝ Frontal window pane sneeze guard, in tempered glass
- Ⓞ Vidrio guarda aliento frontal en cristal templado



VF8	VF12	VF15	VF23
800	1200	1500	2300

104,00 EUR	143,00 EUR	171,00 EUR	273,00 EUR
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

- Ⓣ Illuminazione per sovrastruttura in inox
- Ⓝ Stainless steel lighting armature for top structure
- Ⓞ Armadura de iluminado en inox. para super estructura



230/1N 50Hz

RE12	RE15	RE23
1200	1500	2300

458,00 EUR	525,00 EUR	914,00 EUR
-------------------	-------------------	-------------------

- Ⓣ Mensola superiore o intermedia superstruttura, inox
- Ⓝ Upper or middle shelf superstructure, made of stainless steel
- Ⓞ Estante superior o intermediario inox. para super estructura



TX8	TX12	TX15	TX23
800	1200	1500	2300

182,00 EUR	268,00 EUR	316,00 EUR	525,00 EUR
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

- Ⓣ Supporto piano semplice
- Ⓝ Support single shelf
- Ⓞ Soporte estante simple



SV1

140,00 EUR

- Ⓣ Supporto piano doppio
- Ⓝ Support double shelf
- Ⓞ Soporte estante doble



SV2

216,00 EUR

- Ⓣ Supporto per piano curvo per isole
- Ⓝ Support for curved shelf for isle element
- Ⓞ Soporte para estante curvado para islote ele-



SVC

337,00 EUR

- Ⓣ Elemento riscaldante per sovrastruttura
- Ⓝ Heating element for top structure
- Ⓞ Elemento calentador para super estructura



230/1N 50-60Hz

RC8	RC12	RC15	RC23
800	1200	1500	2300
0,4 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,2 kW

624,00 EUR	753,00 EUR	900,00 EUR	1 499,00
-------------------	-------------------	-------------------	-----------------

- Ⓣ Zoccolo frontale in inox angolo esterno
- Ⓝ Frontal plinth in stainless steel external angle
- Ⓞ Zócalo frontal inox. ángulo externo



PE47	PE97
45°	90°

127,00 EUR	151,00 EUR
-------------------	-------------------

- Ⓣ Zoccolo frontale in inox
- Ⓝ Frontal plinth in stainless steel
- Ⓞ Zócalo frontal inox



PF87	PF127	PF157	PF237
800	1200	1500	2300

102,00 EUR	123,00 EUR	151,00 EUR	198,00 EUR
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

- Ⓣ Zoccolo in inox angolo interno
- Ⓝ Stainless steel plinth internal angle
- Ⓞ Zócalo de inox ángulo interno



PI47	PI97
45°	90°

44,00 EUR	57,00 EUR
------------------	------------------



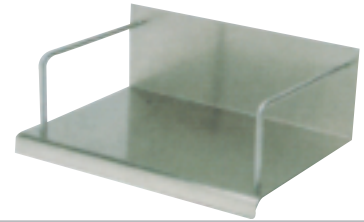
- Ⓜ Zoccolo laterale inox
- Ⓝ Lateral stainless steel plinth
- Ⓢ Zócalo lateral inox



PL7

93,00 EUR

- Ⓜ Elemento portapiatti
- Ⓝ Plate posing element
- Ⓢ Elemento porta platos



PA7

289,00 EUR

- Ⓜ Pannello di unione tra elementi
- Ⓝ Connection panel between elements
- Ⓢ Panel de enlace entre elementos



PU7

63,00 EUR

- Ⓜ Elemento porta pane e coperti
- Ⓝ Element bread distributor and cutlery
- Ⓢ Elemento porta pan y cubiertos



PP7

1 089,00

- Ⓜ Elemento porta bicchieri
- Ⓝ Glasses distributor element
- Ⓢ Elemento porta vasos

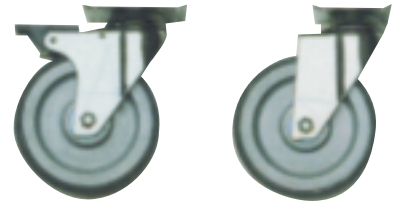


PV7

620x570xh680

750,00 EUR

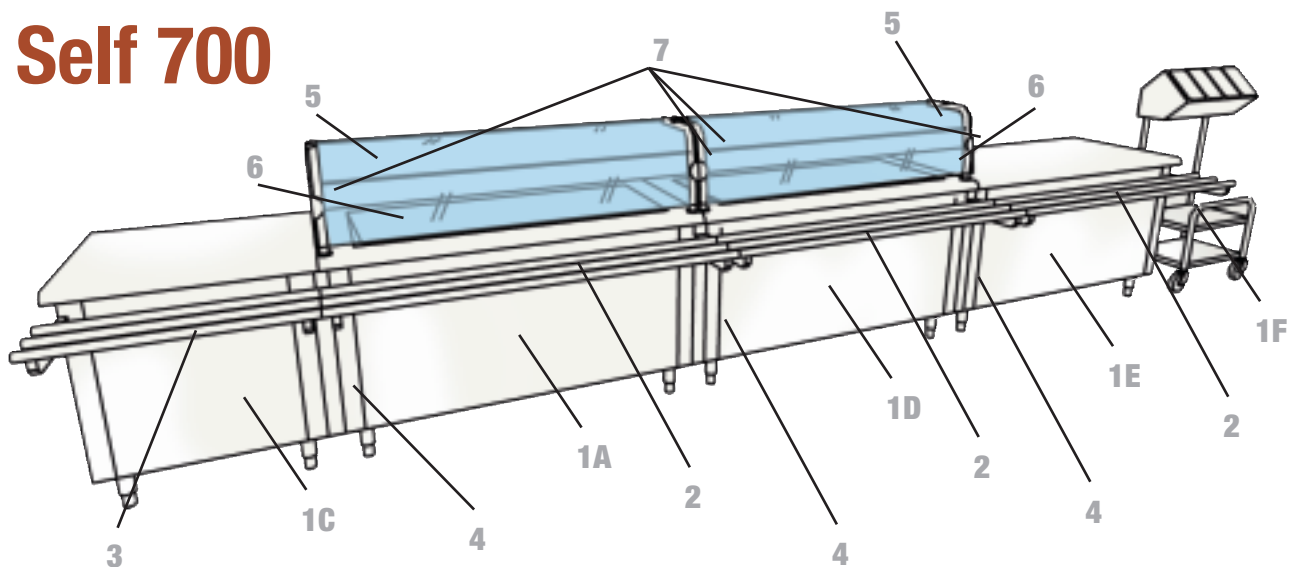
- Ⓜ Kit di 4 ruote, 2 con freno
- Ⓝ Kit 4 wheels, 2 with brake
- Ⓢ Kit 4 ruedas, 2 con freno



KR2F

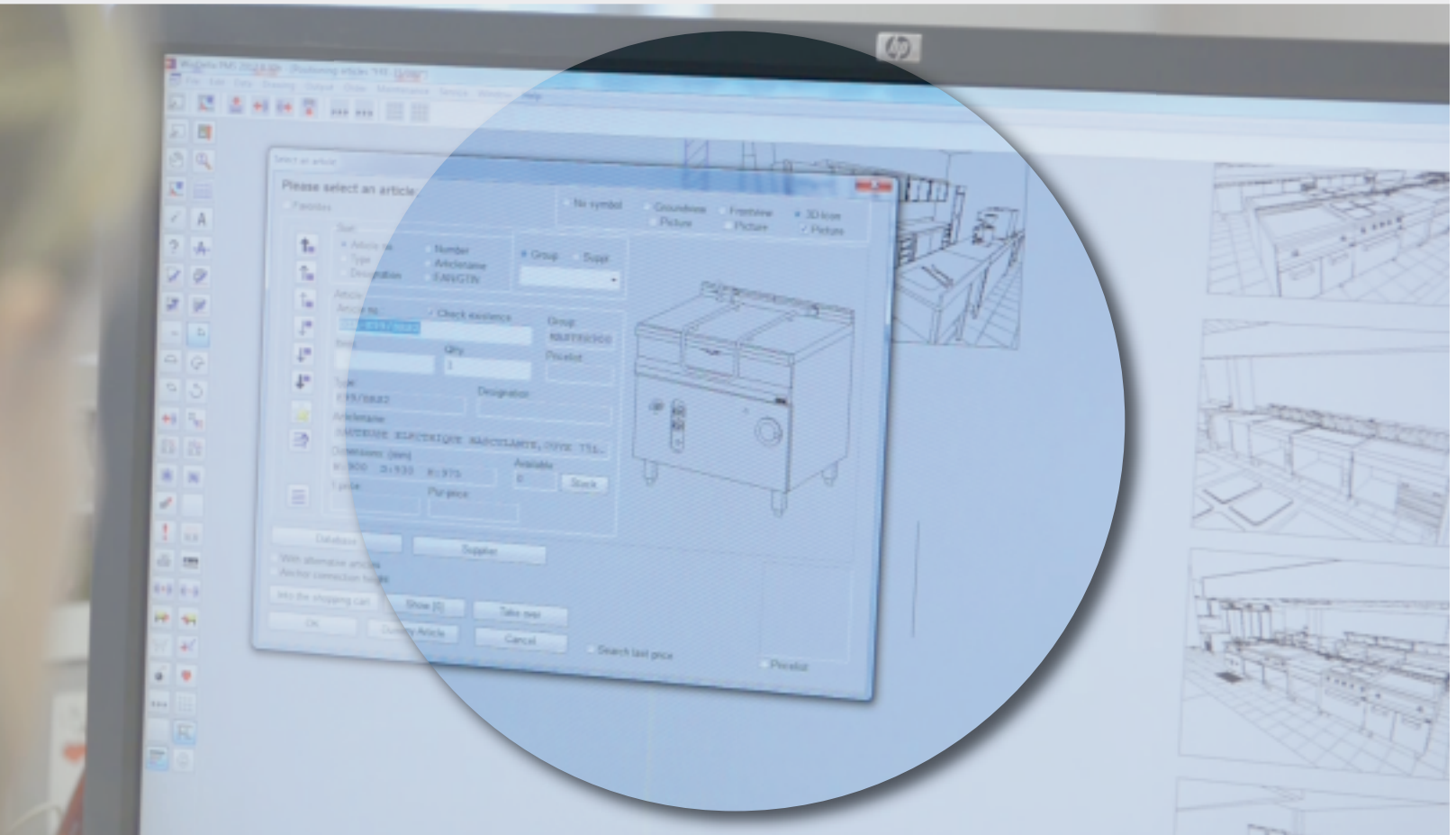
190,00 EUR

Self 700



1A	RCT15	1D	BT15	1F	PCX	3	R8	5	V15
1C	CC8	1E	NT15	2	R15	4	PU7	6	VF15
								7	SV1

Listening **Creativity**



Diamond
EUROPE S.A.
N.V.

SINCE 1985

Self-service units 800

Self 800
by Diamond



Spazi attrezzati per i clienti più esigenti.

Ⓜ Qualunque siano i vostri bisogni, con il Self 800, realizzate la vostra installazione a partire di componenti standard modulari, robusti e funzionali.

Furnished space for demanding customers.

Ⓜ For any of your needs, with Self 800, you can realize your installation with standard modular elements, strong and functional.



Standard



**Los espacios habilitados
para los clientes mas
exigentes.**

Lo que sean vuestras necesidades, con lo Self 800 ustedes puede realizar las instalaciones a impezar de los elementos standard modulares, robustos y funcionales.



Self 800
by Diamond

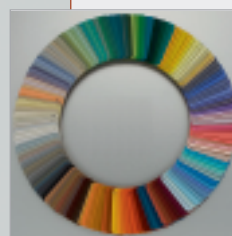
Decoration



① Con una scelta di facciate, colori e stili che si adatteranno perfettamente al vostro arredamento, siete sicuri di dare un' identità unica ai vostri spazi.

② With a choice of panel colors and styles you can give a personal identity to your spaces and adapt them to suit your interior design.

③ Con una elección de frontales, los colores y los estilos que se armonizaran perfectamente con la vuestra decoración, ustedes esta seguro de dar una identidad exclusiva a vuestros espacios



Self 800
by Diamond


IT Elemento mobile aperto

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili 150 mm in inox.

EN Open unit element

- Top superior 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Made in stainless/steel AISI 304 with adjustable feet stainless steel 150 mm.

ES Elemento mueble abierto

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables 150 mm en inox.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NT08	2	750x800xh900	-	-	93	0,7	1 230,00 EUR
S80/NT12	3	1125x800xh900	-	-	110	1,1	1 584,00 EUR
S80/NT15	4	1500x800xh900	-	-	120	1,4	1 696,00 EUR


IT Elemento armadio neutro

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Chiuso del lato servizio con porte battenti
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili 150 mm in inox.

EN Neutral unit element

- Top superior 1.5mm, rounded edges 70 mm.
- Close on service side with hinged doors.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet stainless steel 150 mm.

ES Elemento armario neutro

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cierre lado servicio con puertas batientes.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables 150 mm en inox.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NA08	2	750x800xh900	-	-	93	0,7	1 502,00 EUR
S80/NA12	3	1125x800xh900	-	-	110	1,1	2 048,00 EUR
S80/NA15	4	1500x800xh900	-	-	120	1,4	2 469,00 EUR

IT Elemento bagnomaria su mobile aperto

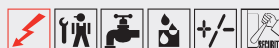
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Vasca stampata GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico e troppo pieno.
- Riempimento della vasca per elettrovalvola.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate al di sotto della vasca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili 150 mm in inox.

EN Bain Marie on open cupboard

- Top superior 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Basin "pressed" GN 200 mm, rounded corners, drainage and overflow.
- Water level in the basin controlled by electro valve.
- Electric heating by elements under the basin.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet stainless steel 150 mm.

ES Elemento baño maria su mueble abierto

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cuba embotida GN-200mm, angulos arondeados, desague por el desbordo.
- Relleno de la cuba para electrovalvula.
- Caléntamento electrico para resistencias puestas debajo de la cuba.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/BT08	2	750x800xh900	2	230/1N 50-60Hz	95	0,7	2 893,00 EUR
S80/BT12	3	1125x800xh900	3	400-230/3N 50-60Hz	115	1,1	3 617,00 EUR
S80/BT15	4	1500x800xh900	3	400-230/3N 50-60Hz	130	1,4	3 805,00 EUR
S80/BT23	6	2250x800xh900	6	400-230/3N 50-60Hz	140	2	4 770,00 EUR

IT Elemento bagno maria su armadio caldo

- Top superiori 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino imbottito GN-200 mm, angoli arrotondati, scarica e troppo pieno.
- Riempimento del tino per elettrovanne.
- Riscaldamento elettrico per resistenze situate sotto al tino.
- Armadio ventilato, scaldato per resistenza elettrica.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Bain Marie on hot cupboard

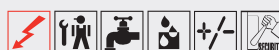
Bain Marie on open base

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Pressed tank GN200 mm, corners rounded, drainage and overflow.
- Water level in the basin controlled by electro valve.
- Electric heating by element sited under tank.
- Ventilated cupboard, heated by electric element.
- Made in stainless steel with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento baño maria su armario calentador

Elemento baño maria su armario calentador

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cuba embotida GN-200 mm, angulos arondeados, desague por el desbordo.
- Relleno de la cuba para electrovalvula.
- Caléntamento electrico para resistencias puestas debajo de la cuba.
- Armario ventilado, calefacción para resistencia electrica.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/BC08	2	750x800xh900	3,5	230/1N 50-60Hz	95	0,7	4 246,00 EUR
S80/BC12	3	1125x800xh900	4,6	400-230/3N 50-60Hz	118	1,1	4 380,00 EUR
S80/BC15	4	1500x800xh900	4,6	400-230/3N 50-60Hz	122	1,4	4 843,00 EUR
S80/BC23/2	6	2250x800xh900	8,2	400-230/3N 50-60Hz	130	2	7 709,00 EUR


IT Elemento in vitroceramica su armadio

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Placca di mantenimento a temperatura in vetro ceramico.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Vitroceramics unit on base

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Plate to keep temperature in vitroceramics.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Heated by element in stainless/steel sited under the plate.
- Made in stainless steel SISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento vitrocerámico su mueble

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Plancha de mantenimiento de la temperatura en vitrocerámica.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Caléntamento eléctrico para resistencias puestas debajo de la plancha.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VT12	3	1125x800xh900	2,2	400-230/3N 50-60Hz	100	1,1	3 300,00 EUR
S80/VT15	4	1500x800xh900	2,2	400-230/3N 50-60Hz	118	1,4	3 888,00 EUR


IT Elemento in vitroceramica su armadio caldo

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Placca di mantenimento a temperatura in vetro ceramico.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inossidabile sotto alla placca.
- Armadio ventilato, scaldato per resistenza elettrica.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Vitroceramics unit on heated cupboard

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Plate to keep temperature in vitroceramics.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Heated by element in stainless steel sited under the plate.
- Ventilated cupboard, heated by electric element.
- Made in stainless steel SISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento vitrocerámico su armario calentador

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Plancha de mantenimiento de la temperatura en vitrocerámica.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Caléntamento eléctrico para resistencias puestas debajo de la plancha.
- Armario ventilado, calefacción para resistencia eléctrica.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VC12	3	1125x800xh900	3,3	400-230/3N 50-60Hz	100	1,1	4 120,00 EUR
S80/VC15	4	1500x800xh900	3,3	400-230/3N 50-60Hz	118	1,4	4 654,00 EUR



IT Elemento top refrigerato su mobile aperto

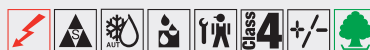
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottito di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.

EN Refrigerated top unit on open base

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm, pressed 20 mm deep with dimensions GN with rounded corners and drainage.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.

ES Elemento top enfriado su armario abierto

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm. Embotida de 20 mm de hondura a las dimensiones GN con angulos arondeados y desague.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPT12-R2	3	1125x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1,1	3 946, ⁰⁰ EUR
S80/RPT15-R2	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	130	1,4	4 174, ⁰⁰ EUR
S80/RPT23-R2	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	175	2	6 273, ⁰⁰ EUR

IT Elemento top refrigerato su mobile refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottito di 20 mm di profondità ai dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Armadio frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati.

EN Refrigerated top unit on refrigerated cupboard

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm, pressed 20 mm deep with dimensions GN with rounded corners and drainage.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.
- Refrigerated cupboard GASTRONORM with rounded corners.

ES Elemento top enfriado su armario enfriado

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm. Embotida de 20 mm de hondura a las dimensiones GN con angulos arondeados y desague.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Unidad ermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.
- Armario frigorifico GASTRONORM con angulos arondeados.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPR15-R2	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	165	1,4	5 997, ⁰⁰ EUR
S80/RPR23-R2	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	225	2	7 736, ⁰⁰ EUR


IT Elemento top refrigerato su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm,
- Vasca GN-200 mm, bordi arrotondati, scarico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.

EN Refrigerated well unit with open base

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Well GN 200 mm rounded corners and drainage.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.

ES Elemento cuba enfriada su mueble

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCT12-R2	3	1125x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1,1	4 412,00 EUR
S80/RCT15-R2	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	130	1,4	4 741,00 EUR
S80/RCT23-R2	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	175	2	6 961,00 EUR


IT Elemento vasca refrigerata su armadio refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Armadio frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati

EN Refrigerated well and cupboard

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Well GN 200 mm rounded corners and drainage.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.
- Refrigerated cupboard GASTRONORM with rounded corners.

ES Elemento cuba enfriada su armario enfriado

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.
- Armario frigorifico GASTRONORM con angulos arondeados.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCR15-R2	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	165	1,4	6 809,00 EUR
S80/RCR23-R2	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	225	2	9 796,00 EUR

IT Elemento vetrina e vasca refrigerati su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3).
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Refrigerated Display and well unit

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Well GN 200 mm rounded corners and drainage.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.
- Display with 2 shelves, sliding doors on service side and hinged doors on costumer side (2x3).
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento vitrina y cuba enfriadas

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.
- Vitrina de 2 niveles, puertas corredoras lado servicio y portillo batiente lado cliente (2x3).
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCTV15-R2	4	1500x800xh1600	0,6	230/1N 50Hz	185	2,5	11 762,00 EUR
S80/RCTV23-R2	6	2250x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	225	3,2	16 460,00 EUR

IT Elemento vasca e vetrina refrigerati su armadio refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Tino GN-200 mm, angoli arrotondati, scarico.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3).
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Armadio frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati.

EN Refrigerated display and refrigerated cupboard Display and top refrigerated on refrigerated cupboard

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- Well GN 200 mm rounded corners and drainage.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.
- Display with 2 shelves, sliding doors on service side and hinged doors on customer side (2x3).
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Refrigerated cupboard GASTRONORM with rounded corners.

ES Elemento vitrina y cuba enfriada

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Cuba GN-200 mm, angulos redondeados, desagüe.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.
- Vitrina de 2 niveles, puertas corredoras lado servicio y portillo batiente lado cliente (2x3).
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Armario frigorífico GASTRONORM con angulos arondeados.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCRV15-R2	4	1500x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	215	2,5	12 652,00 EUR
S80/RCRV23-R2	6	2250x800xh1600	1,8	230/1N 50Hz	255	3,2	17 675,00 EUR



IT Elemento top e vetrina refrigerato su mobile

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottiti di 20 mm di dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.

EN Display and top refrigerated

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm, pressed 20 mm dimensions GN with rounded corners and drainage.
- Display with 2 shelves, sliding doors on service side and hinged doors on customer side (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.

ES Elemento vitrina y top enfriado

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm, embotida de 20 mm de hondura a las dimensiones GN con angulos arondeados y desagüe.
- Vitrina de 2 niveles, puertas corredoras lado servicio y portillo batiente lado cliente (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPTV15-R2	4	1500x800xh1600	0,6	230/1N 50Hz	185	2,5	10 314,00 EUR
S80/RPTV23-R2	6	2250x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	225	3,2	15 685,00 EUR



IT Elemento top + vetrina refrigerato su mobile refrigerato

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, imbottiti di 20 mm di dimensioni GN con angoli arrotondati e scarico.
- Vetrina a 2 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.
- Unità ermetica incorporata.
- Catino di recupero dello condensa sotto l'unità.
- Armadio frigorifero GASTRONORM con angoli arrotondati.

EN Display and top refrigerated on refrigerated cupboard

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm, pressed 20 mm dimensions GN with rounded corners and drainage.
- Display with 2 shelves, sliding doors on service side and hinged doors on customer side (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.
- Built in hermetic compressor.
- Drip tray for condensation under unit.
- Refrigerated cupboard GASTRONORM with rounded corners.

ES Elemento vitrina y top enfriado

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm, embotida de 20 mm de hondura a las dimensiones GN con angulos arondeados y desagüe.
- Vitrina de 2 niveles, puertas corredoras lado servicio y portillo batiente lado cliente (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.
- Unidad hermetica incorporada.
- Cubeta de recuperación de la condensa debajo de la unidad.
- Armario frigorifico GASTRONORM con angulos arondeados.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPRV15-R2	4	1500x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	215	2,5	12 476,00 EUR
S80/RPRV23-R2	6	2250x800xh1600	1,8	230/1N 50Hz	255	3,2	17 391,00 EUR



IT Vetrina refrigerata

- Consegnata con fondo isolante.
 - Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio e portelli battenti lato cliente (2x4).
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
 - Unità ermetica incorporata.
- S80/VNN Vitrina neutra

EN Refrigerated display

- Insulated base include.
 - Display with 3 shelves, sliding doors on service side (2x4).
 - Made in stainless steel AISI 304.
 - Built in hermetic compressor.
- S80/VNN Neutral display

ES Vitrina enfriada

- Entrega provista de fondo aislante.
 - Vitrina de 3 niveles, puertas corredoras lado servicio y portillo batiente lado cliente (2x4).
 - Realizado en acero inox AISI 304.
 - Unidad hermetica incorporada.
- S80/VNN Vitrina neutra



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VAF15-R2	4	1410x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	165	1,6	8 328,00 EUR
S80/VAF22-R2	6	2160x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	185	2,3	11 622,00 EUR
S80/VNN15	4	1410x730xh1000	0,1	230/1N 50Hz	100	1,6	5 477,00 EUR
S80/VNN22	6	2160x730xh1000	0,1	230/1N 50Hz	120	2,3	7 497,00 EUR

IT Vetrina refrigerata indipendente con tendina

- Consegnata con fondo che isolante.
- Vetrina a 3 livelli, porte scorrevoli lato servizio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Unità ermetica incorporata.
- Con tendina notte.

EN Refrigerated display with curtain

- Insulated base include.
- Display with 3 shelves, sliding doors on service side.
- Made in stainless steel AISI 304.
- Built in hermetic compressor.
- With night blind.

ES Vitrina enfriada

- Entrega provista de fondo aislante.
- Vitrina de 3 niveles, puertas corredoras lado servicio.
- Realizado en acero inox AISI 304.
- Unidad hermetica incorporada.
- Provisto de cortina de noche.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VRAF15-R2	4	1410x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	165	1,6	9 085,00 EUR
S80/VRAF22-R2	6	2160x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	185	2,3	12 475,00 EUR



IT Elemento cassa

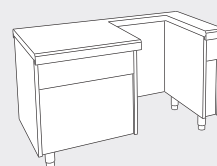
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Attrezzato di una presa di corrente 230V /1.
- Cassetto con serratura.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Cashier unit

- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- With plug 230V/1.
- Drawers with lock.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento de caja

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Provisto de 1 toma corriente 230V/1.
- Cajon provisto de seguro.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



S80/CG15



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/CD15	-	1500x800xh900	-	-	105	1,6	2 403,00 EUR
S80/CG15	-	1500x800xh900	-	-	105	1,6	2 403,00 EUR



IT Elemento per carrelli

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm, con ritorno sinistro e destro.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Attrezzato di 2 prese di corrente 230V /1.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Unit for trolleys

- Superior top 1.5 mm, rounded edges, with side panels on left and right.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- With 2 plugs 230V/1.
- Made in stainless steel AISI 304 with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento para carritos

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm, con retorno izquierda y derecha.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Provisto de 2 tomas corriente 230V/1.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



750 mm = SE 514x650 mm
 1125 mm = SE 889x650 mm
 1500 mm = SE 1264x650 mm

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NI08	-	750x800xh900	-	-	80	1,1	1 361,00 EUR
S80/NI12	-	1125x800xh900	-	-	100	1,4	1 584,00 EUR
S80/NI15	-	1500x800xh900	-	-	120	1,6	1 900,00 EUR

SE = Useful surface



IT Elemento angolare 45°/90°

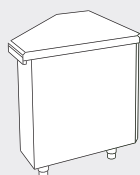
- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Attrezzato di una tavoletta di base fissa.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Corner Unit 45°/90°

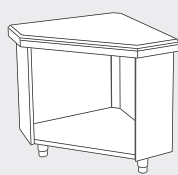
- Superior top 1.5 mm, rounded edges 70 mm.
- With a fix shelf base.
- Made in stainless steel with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento de ángulo 45°/90°

- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Provisto de 1 tabla de base fija.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



AE External



AI Internal



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/AI45	-		-	-	45	0,7	1 082,00 EUR
S80/AI90	-		-	-	70	1,1	1 265,00 EUR
S80/AE45	-		-	-	45	0,7	1 230,00 EUR
S80/AE90	-		-	-	70	1,1	1 321,00 EUR

IT Elemento di supporto per apparecchi di cucina

- Top superiore 1,5 mm, bordo arrotondato 70 mm.
- Attrezzato di 2 tavolette di base, un intermedio regolabile.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile 150 mm regolabili.

EN Unit for cooking equipment

- Superior top 1.5 mm rounded edges 70 mm.
- With 2 base shelves, one adjustable.
- Made in stainless steel with adjustable feet in stainless steel 150 mm.

ES Elemento para aparados de cocción

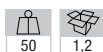
- Top superior 1,5 mm, arondeado 70 mm.
- Provisto de 2 tablas de base, una intermedia regulable.
- Realizado en acero inox AISI 304 sobre pies regulables en inox 150 mm.



1125 mm = SE 810x650 mm
1500 mm = SE 1210x650 mm

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NZ12	-	1125x800xh900	-	-	105	1,4	1 820,00 EUR
S80/NZ15	-	1500x800xh900	-	-	125	1,6	1 950,00 EUR

SE = Useful surface

**PCX****1 012,00 EUR**

mm : 720x400xh1300

IT Elemento porta vassoio e posate

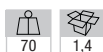
- Due mensole basse per distribuzione di vassoio.
- Mensola superiore 4 GN 1/4 per coperti e/o tovaglioli.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 4 ruote, 2 con freno.

EN Tray and cutlery holder

- 2 range of plate distribution.
- Top range 4 GN 1/4 for cutlery and serviettes.
- Manufactured in stainless steel AISI 304, 4 wheels, 2 with brakes.

ES Elemento portabandejas y cubiertos

- Dos estantes bajos para distribución de bandejas.
- Estante superior 4 GN 1/4 para cubiertos y/o servilletas.
- Realización en acero inox AISI 304, 4 ruedas, 2 con freno.

**PCP7****2 020,00 EUR**

mm : 800x700xh1750

IT Elemento portavassoio pane e coperti

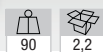
- Mensola bassa per distribuzione di vassoio, tavoletta intermedia per distribuzione di bicchieri o tovaglioli.
- Porta pane in acciaio inossidabile a portello, e porta coperti superiore.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi regolabili in PVC.

EN Plate, bread and cutlery posing element

- Plate distribution, napkins and glasses.
- Bread basket with cover and cutlery distributor on top.
- Manufactured in stainless steel AISI 304, on adjustable PVC feet.

ES Elemento porta bandejas, panes y cubiertos

- Distribución de bandejas, vasos o servilletas.
- Aparador para panes en inox con portillo, y porta cubiertos superior.
- Realización en acero inox AISI 304, sobre pies regulables en PVC.

**S80/PBPC****3 146,00 EUR**

mm : 1500x700xh1480

IT Elemento portapiatti, coperti, pane e bicchieri

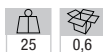
- Mensola bassa per sistemazione dei vassoio. Container a pani, vasca GN 2/1 in policarbonato; Porta-coperti superiore, 3 vasche GN 1/3 in policarbonato;
- Sistemazione per bicchieri, 5 livelli. - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 su piedi in acciaio inossidabile regolabili.

EN Glasses, tray, cutlery box and bread roll dispenser unit

- Low shelf for plates arrangement. Bread container (polycarbonate tray GN 2/1); Upper cutlery box (3 polycarbonate trays GN 1/3).
- Arrangement for glasses (5 levels). - Made in stainless steel AISI 304 with adjustable stainless steel feet.

ES Elemento porta platos, panes, cubiertos y vasos

- Estante bajo para distribución de bandejas. Contenedor de pan (contenedor GN 2/1 de policarbonato); Dispensador cubiertos superior (contenedor GN 1/3 de policarbonato). - Distributor de vasos (5 niveles). - Realización en acero inox AISI 304, sobre pies regulables de inox.

**S80/SV****707,00 EUR**

mm : 620x570xh680

IT Elemento portabicchieri

- 3 tavolette inclinate.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.

EN Glass hold unit, 3 levels

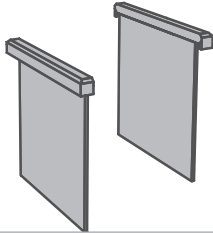
- 3 shelves inclined.
- Made in stainless steel AISI 304.

ES Elemento porta vasos, 3 niveles

- 3 tablas inclinadas.
- Realizado en acero inox AISI 304.



- Ⓣ Terminale laterale (destra)
- Ⓝ Lateral panels (right)
- Ⓞ Terminales laterales (derecha)



Essential

S80/TLD S80/TLG

363,00 EUR **363,00 EUR**

- Ⓣ Scorrivassoi lineare
- Ⓝ Linear tray sliding top
- Ⓞ Rampa de bandejas lineal



S80/R8 S80/R12 S80/R15 S80/R23

750x300	1125x300	1500x300	2250x300
289,00 EUR	336,00 EUR	353,00 EUR	470,00 EUR

- Ⓣ Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno destro S80/AI90)
- Ⓝ Tray sliding top angle 90° (intern right S80/AI90)
- Ⓞ Rampa de bandejas ángulo interno 90° derecho (interior derecho S80/AI90)



S80/RID98 S80/RID912 S80/RID915 S80/RID923

750x300	1125x300	1500x300	2250x300
297,00 EUR	344,00 EUR	362,00 EUR	534,00 EUR

- Ⓣ Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno destro S80/AI45)
- Ⓝ Tray sliding top angle 45° (intern right S80/AI45)
- Ⓞ Rampa de bandejas ángulo interno 45° derecho (interior derecho S80/AI45)



S80/RID48 S80/RID412 S80/RID415 S80/RID423

750x300	1125x300	1500x300	2250x300
297,00 EUR	344,00 EUR	344,00 EUR	534,00 EUR

- Ⓣ Scorrivassoi tubolare angolo di 90° (interno sinistro S80/AI90)
- Ⓝ Tray sliding top angle 90° (intern left S80/AI90)
- Ⓞ Rampa de bandejas ángulo interno 90° izquierdo (interior izquierdo S80/AI90)



S80/RIG98 S80/RIG912 S80/RIG915 S80/RIG923

750x300	1125x300	1500x300	2250x300
297,00 EUR	344,00 EUR	362,00 EUR	534,00 EUR

- Ⓣ Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (interno sinistro S80/AI45)
- Ⓝ Tray sliding top angle 45° (intern left S80/AI45)
- Ⓞ Rampa de bandejas ángulo interno 45° izquierdo (interior izquierdo S80/AI45)



S80/RIG48 S80/RIG412 S80/RIG415 S80/RIG423

750x300	1125x300	1500x300	2250x300
297,00 EUR	344,00 EUR	362,00 EUR	534,00 EUR

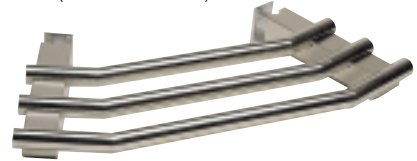
- Ⓣ Scorrivassoi angolo esterno 90° (esterno S80/AE90)
- Ⓝ Tray sliding top angle 90° (extern S80/AE90)
- Ⓞ Rampa de bandejas ángulo externo 90° (externo S80/AE90)



S80/RI90

524,00 EUR

- Ⓣ Scorrivassoi tubolare angolo di 45° (esterno S80/AE45)
- Ⓝ Tray sliding top angle 90° (extern S80/AE45)
- Ⓞ Rampa de bandejas ángulo 45° (externo S80/AE45)



S80/RI45

524,00 EUR

- Ⓣ Mensola superiore o intermedia curva superstruttura, in vetro temperato
- Ⓝ Upper or middle curved shelf superstructure, made of tempered glass
- Ⓞ Estante superior o intermedio curvado en cristal templado



S80/V8 S80/V12 S80/V15 S80/V23

750	1125	1500	2250
253,00 EUR	313,00 EUR	330,00 EUR	603,00 EUR

- Ⓣ Mensola superiore curva superstruttura "isola centrale", in vetro temperato
- Ⓝ Upper curved shelf superstructure "kitchen island", made of tempered glass
- Ⓞ Estante superior curvado en cristal templado para elemento isla

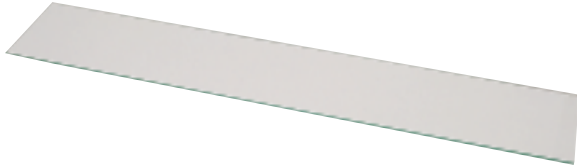


S80/V212 S80/V215 S80/V223

1125	1500	2250
451,00 EUR	517,00 EUR	897,00 EUR



- Ⓣ Vetro frontale para alito, in vetro temperato
- Ⓜ Frontal window pane sneeze guard, in tempered glass
- Ⓝ Vidrio guarda aliento frontal en cristal templado



S80/VF8	S80/VF12	S80/VF15	S80/VF23
750	1125	1500	2250
104,00 EUR	143,00 EUR	171,00 EUR	273,00 EUR

- Ⓣ Illuminazione per sovrastruttura in inox
- Ⓜ Stainless steel lighting armature for top structure
- Ⓝ Armadura de iluminado en inox. para super estructura



230/1N 50Hz

S80/RE8	S80/RE12	S80/RE15	S80/RE23
750	1125	1500	2250
438,00 EUR	475,00 EUR	552,00 EUR	930,00 EUR

- Ⓣ Mensola superiore o intermedia superstruttura, inox
- Ⓜ Upper or middle shelf superstructure, made of stainless steel
- Ⓝ Estante superior o intermedio. para super estructura en inox



S80/TX8	S80/TX12	S80/TX15	S80/TX23
750	1125	1500	2250
407,00 EUR	498,00 EUR	592,00 EUR	993,00 EUR

- Ⓣ Supporto piano semplice
- Ⓜ Support single shelf
- Ⓝ Soporte estante simple



S80/SV1

h350

154,00 EUR

- Ⓣ Supporto piano doppio
- Ⓜ Support double shelf
- Ⓝ Soporte estante doble



S80/SV2

h560

231,00 EUR

- Ⓣ Supporto per piano curvo per isole
- Ⓜ Support for curved shelf for isle element
- Ⓝ Soporte para estante curvado para islote elemento



S80/SVC

h400

375,00 EUR

- Ⓣ Elemento riscaldante per sovrastruttura
- Ⓜ Heating element for top structure
- Ⓝ Elemento calentador para super estructura



230/1N 50-60Hz

S80/RC8	S80/RC12	S80/RC15	S80/RC23
750	1125	1500	2250
0,4 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,2 kW
647,00 EUR	759,00 EUR	914,00 EUR	1 506,00

- Ⓣ Zoccolo frontale in inox angolo esterno
- Ⓜ Frontal plinth in stainless steel external angle
- Ⓝ Zócalo frontal inox. ángulo externo



S80/PE48

45°

104,00 EUR

S80/PE98

90°

119,00 EUR

- Ⓣ Zoccolo frontale in inox
- Ⓜ Frontal plinth in stainless steel
- Ⓝ Zócalo frontal inox



S80/PF88	S80/PF128	S80/PF158	S80/PF238
750	1125	1500	2250
74,00 EUR	91,00 EUR	119,00 EUR	154,00 EUR

- Ⓣ Zoccolo in inox angolo interno
- Ⓜ Stainless steel plinth internal angle
- Ⓝ Zócalo de inox ángulo interno



S80/PI48

45°

44,00 EUR

S80/PI98

90°

57,00 EUR

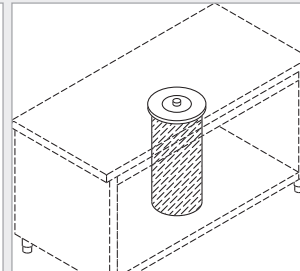


- Ⓣ Zoccolo laterale inox
- Ⓞ Lateral stainless steel plinth
- Ⓢ Zócalo lateral inox.



S80/PL8

97,00 EUR



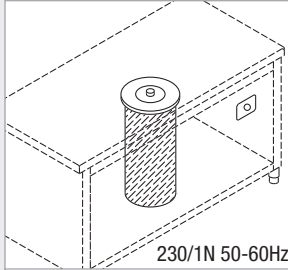
- Ⓣ Sollevatore neutro piatti, capacità 50-60 diam. 190 - 260 mm
- Ⓞ Neutral lift for plates, capacity 50-60 diam. 190-260 mm
- Ⓢ Silo neutro para platos 50-60 diam. 190-260 mm

For neutral elements

S80/SAN

Ø 400 mm

1 435,00 EUR

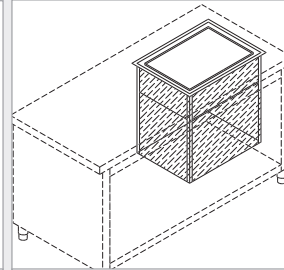


- Ⓣ Sollevatore riscaldante per piatti (con coperchio), capacità 50-60 diam. 190 - 260 mm
 - Ⓞ Heating lift for plates (with cover), capacity 50-60 diam. 190-260 mm
 - Ⓢ Silo termico (con tapa), capacidad de 50 a 60 de diámetro. 190-260 mm
- For neutral elements

S80/SAC

Ø 400 mm - 0,6 kW

2 055,00 EUR



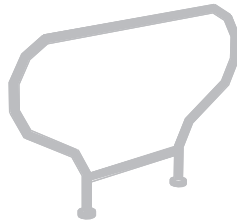
- Ⓣ Sollevatore ceste di lavapiatti 500x500 mm
- Ⓞ Neutral basket reservoir 500x500 mm
- Ⓢ Silo neutro para cestas de lavavajilla 500x500 mm

For neutral elements

S80/SPN

2 149,00 EUR

- Ⓣ Barriera di protezione
- Ⓞ Safety barrier
- Ⓢ Barrera de protección



S80/BDP14 S80/BDP22

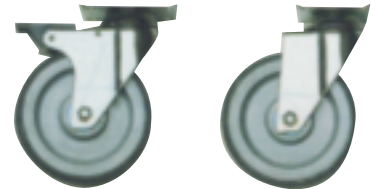
1440xh900

2100xh900

609,00 EUR

722,00 EUR

- Ⓣ Kit di 4 ruote, 2 con freno
- Ⓞ Set 4 wheels, 2 with brake
- Ⓢ Kit 4 ruedas, 2 con freno



S80/KR2F

164,00 EUR

- Ⓣ Pannello di decorazione laterale "blu"
- Ⓞ Furnishing panel "blue" side
- Ⓢ Panel de decoración lateral "azul"



⚠ Optional decoration

S80/HBL

118,00 EUR

- Ⓣ Pannello di decorazione frontale "blu"
 - Ⓞ Cover panel frontal "blue"
 - Ⓢ Panel de decoración frontal "azul"
- L 750 mm=x2 L 1125 mm=x3
L 1500 mm=x4 L 2250 mm=x5



⚠ Optional decoration

S80/HBF

90,00 EUR

- Ⓣ Pannello di decorazione blu angolo esterno 90°
- Ⓞ Cover panel frontal in blue external corner 90°
- Ⓢ Panel de decoración azul de ángulo exterior 90°



⚠ Optional decoration

S80/HB9

347,00 EUR

- Ⓣ Pannello di decorazione blu angolo esterno 45°
- Ⓞ Cover panel frontal in blue external corner 45°
- Ⓢ Panel de decoración azul de ángulo exterior 45°



⚠ Optional decoration

S80/HB4

314,00 EUR



- Ⓣ Pannello di decorazione "legno" elementi angoli 90°
- ⓔ Furnishing panel "wood" corner 90°
- Ⓢ Panel de decoración "madera" ángulo exterior 90°



Optional decoration

S80/HL9

347,00 EUR

- Ⓣ Pannello di decorazione frontale "legno"
- ⓔ Furnishing panel "wood"
- Ⓢ Panel de decoración frontal "madera"
- L 750 mm=x2 L 1125 mm=x3
- L 1500 mm=x4 L 2250 mm=x5

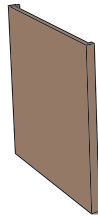


Optional decoration

S80/HLF

90,00 EUR

- Ⓣ Pannello rivestimento "legno" laterale
- ⓔ Furnishing panel "wood" sides
- Ⓢ Panel de decoración "madera" lateral



Optional decoration

S80/HLL

118,00 EUR

- Ⓣ Pannello di decorazione "legno" elementi angoli 45°
- ⓔ Furnishing panel "wood" corner 45°
- Ⓢ Panel de decoración "madera" ángulo exterior 45°



Optional decoration

S80/HL4

314,00 EUR

Self 800

