

CATALOGO CATALOGUE 02.2023

CATALOGUE.2023



fimar
group

FORCOLD
by fimar







Forcold

HISTORY
HISTOIRE
GESCHICHTE

IT

Forcold by Forcar è la linea economica del gruppo, studiata per le specifiche esigenze nell'ambito della refrigerazione della piccola ristorazione o bar che desiderano avere attrezzature affidabili ma con una spesa minima. Prodotti di importazione, selezionati e garantiti per ottenere il massimo del risultato ad un prezzo straordinariamente contenuto. Tutti gli articoli Forcold sono il risultato di un lungo periodo di ricerca, selezione, rigide prove e oltre 25 anni di esperienza nel settore della refrigerazione.

Una gamma di articoli per la refrigerazione, semplice e competitiva, con componenti meccanici e refrigeranti garantiti dal gruppo. Refrigerati costruiti completamente in acciaio Inox AISI 201, con prestazioni professionali e disponibilità immediata presso il nostro centro logistico.

Forcold, la refrigerazione facile, veloce, economica e garantita da un solido gruppo.

EN

Forcold by Forcar is the convenient line of our brand, designed around the needs of small restaurants or bars in terms of refrigeration, to provide reliable product at an affordable price. Imported products, selected and guaranteed to obtain the best result at an extraordinarily low price. All Forcold products are the result of significant research, selection, strict tests and 25 years' experience in the field of refrigeration. A complete range of simple and cost-effective refrigerated equipment, fitted with mechanical components and refrigerating agents granted by the Group. Refrigerated equipment entirely made of stainless steel AISI 201, with professional performances and immediate availability at our logistics centre.

Forcold, the easy, fast, economical refrigeration granted by a reliable Group.

FR

Forcold by Forcar est la ligne économique du Groupe, conçue pour les besoins des petits restaurants ou bars en termes de réfrigération, pour fournir un produit fiable à un prix abordable. Des produits d'importation sélectionnés et garantis pour vous offrir un maximum de compétitivité, à un prix extraordinairement bas. Tous les produits Forcold sont le résultat d'une longue période de recherche, de sélection, d'essais extrêmement sévères et de 25 ans d'expérience dans le domaine de la réfrigération.

Une gamme d'articles frigorifiques simples et compétitifs, avec des composants mécaniques et des fluides frigorigènes garantis par le groupe. Unités réfrigérées entièrement en acier inox AISI 201, avec des performances professionnelles et une disponibilité immédiate dans notre Centre Logistique.

Forcold, la réfrigération simple, rapide et économique garantie par un Groupe fiable.

DE




















Forcold by Forcar ist die preisgünstige Linie der Gruppe, die für die Bedürfnisse kleiner Restaurants oder Bars im Bereich der Kühlung entwickelt wurde, um zuverlässige Maschinen zum kleinen Preis zu bieten. Importprodukte, ausgewählt und gewährleistet um Ihnen ein Höchstmaß an Wettbewerbsfähigkeit zu bieten. Alle Forcold Produkte sind das Ergebnis langer Untersuchungen, Auswahlverfahren strenger Kontrollen und 25 Jahre Erfahrung in der Kältetechnik. Ein komplettes Sortiment an einfachen und kostengünstigen Kühlgeräten, ausgestattet mit mechanischen Komponenten und Kältemitteln, die von der Gruppe garantiert werden. Kühlgeräte aus Edelstahl AISI 201, mit professionellen Leistungen und sofortiger Verfügbarkeit in unserem Logistikzentrum.

Forcold, die einfache, schnelle und wirtschaftliche Kältetechnik, die von einer zuverlässigen Gruppe gewährleistet wird.



ICONE

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
	CAPACITÀ	CAPACITY	CAPACITÉ	KAPAZITÄT
	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFOIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
DEFROST	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
GAS	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
	EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA	CONDENSED WATER EVAPORATION	ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION	KONDENSWASSERVERDAMPFUNG
	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	WÄRMESCHUTZ
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
MATERIAL	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
STANDARD	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	LIEFERUMFANG ZUBEHÖR
ENERGY CLASS	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS

IT Gentile cliente,
con la presente si prega di prendere visione della seguente comunicazione. Le temperature massime di lavoro dei refrigerati all'interno dei cataloghi Forcar Refrigeration e Forcold edizione 2019/20 sono state modificate rispetto l'edizione precedente.

I cataloghi validi negli anni 2017/18 riportavano le effettive temperature e umidità massime di lavoro, mentre nell'edizione attuale vengono indicate le condizioni ambientali massime ideali affinché i refrigerati possano lavorare con efficienza e ove previsto rispettino la classe energetica. Ovviamente, tutti i modelli di refrigerati possono raggiungere temperature e umidità maggiori di quelle indicate, facendo lavorare maggiormente l'unità refrigerante.

EN Dear customer,
Please take note of the following communication. The maximum working temperatures for refrigerated products in the Forcar Refrigeration and Forcold 2019/20 catalogues differs from those in the previous edition. In the 2017/18 catalogues it was stated the effective maximum working temperature and humidity, while the current edition indicates the maximum environmental conditions that are ideal for refrigerators to work efficiently and, where required, to comply with the energy class. Of course, all refrigerated appliances can reach higher temperatures and humidity than those indicated, by increasing the performance of the cooling unit.

DE Sehr geehrter Kunde,
Bitte beachten Sie die folgende Mitteilung. Die maximalen Betriebstemperaturen für gekühlte Produkte in den Katalogen Forcar Refrigeration und Forcold 2019/20 wurden gegenüber der vorherigen Ausgabe geändert. In den Katalogen 2017/18 wurden die effektiven maximale Betriebstemperatur und Luftfeuchtigkeit angegeben, während die aktuelle Ausgabe die maximalen Umgebungsbedingungen angibt, die ideal sind, damit Kühlgeräte effizient arbeiten und bei Bedarf die Energieklasse einhalten können. Selbstverständlich können alle gekühlte Modelle höhere Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten als angegeben erreichen, durch die Erhöhung der Leistung des Kühlaggregats.

ES Estimado cliente,
Téngase en cuenta la siguiente comunicación. Las temperaturas máximas de trabajo de los productos refrigerados en los catálogos Forcar Refrigeration y Forcold 2019/20 difieren de las de la edición anterior. En los catálogos 2017/18 se indica la temperatura y humedad máxima de trabajo efectiva, mientras que en la edición actual se indican las condiciones ambientales máximas que son ideales para que los frigoríficos funcionen eficientemente y, en caso necesario, cumplan con la clase de energía. Por supuesto, todos los aparatos refrigerados pueden alcanzar temperaturas y humedad superiores a las indicadas, aumentando el rendimiento de la unidad de refrigeración.



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

IT	EN	FR	DE	
ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	11
ARMADI REFRIGERATI GN2/1 STATICI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 STATIQUES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE STATISCH	16
ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK	REFRIGERATED CABINET SNACK LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK	KÜHLSCHRÄNKE SERIE SNACK	19
TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA GN1/1 - VENTILATI - LINEA SNACK	GASTRONOMY REFRIGERATED COUNTERS - GN1/1 - VENTILATED SNACK LINE	TABLES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE GN1/1 - VENTILÉES LIGNE SNACK	GASTRONOMIE-KÜHLTISCHE GN1/1 UMLUFTKÜHLUNG SERIE SNACK	21
ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY COUNTERS VENTILATED	TABLES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	28
TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY CABINETS VENTILATED	ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	30
VETRINE REFRIGERATE PIZZA STATICHE	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES STATIC	VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA STATIQUES	PIZZA KÜHLVITRINE STATISCH	34
BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS VENTILATED	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS	PIZZAKÜHLTISCHE UMLUFTGEKÜHLT	38
BANCHI PIZZA REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS STATIC	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS STATIQUES	PIZZAKÜHLTISCHE STATISCH	41
CASSETTIERA INOX	STAINLESS STEEL DRAWERS	MEUBLE A TIROIRS	SCHUBLADENSCHRANK AUS EDELSTAHL	44
SALADETTE REFRIGERATE PER INSALATE GN1/1 - STATICA	REFRIGERATED SALADETTES FOR SALADS - GN1/1 - STATIC	SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES - GN1/1 - STATIQUES	GEKÜHLTE SALADETTE FÜR SALATE GN1/1 - STATISCH	45
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	50

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati

IT Armadi refrigerati GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio Inox regolabili in altezza.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in stainless steel. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - concealed evaporator for maximum space availability - engine compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door lock with key - tool-free extractable door gasket - internal light - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in stainless steel.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en acier inox. Réfrigération ventilée - unité intégrée - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

DE GN2/1 Kühlschränke aus Edelstahl. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - Versenkender Verdampfer, um Platz zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CG21	GRP21-FC	RUO120 ø120 mm	A64 mod. GN650-FC 60x40 cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Kit supporti e guide per teglie Set of supports and runners Kit de supports et guides pour plaques Kit von Träger und Führungsschienen für Bleche

G-GN650TN-FC G-GN650BT-FC



	G-GN650TN-FC	G-GN650BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
	650 L	650 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	120 Kg	124 Kg
	127 Kg	135 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm

G-GN650TNG-FC G-GN650BTG-FC



	G-GN650TNG-FC	G-GN650BTG-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
	650 L	650 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	125 Kg	140 Kg
	139 Kg	154 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm

G-GN650TN-EC G-GN650BT-EC



Gli armadi della linea SUPER ECO si differenziano per essere più vantaggiosi economicamente, in quanto non dotati di chiusura porta con chiave, luce interna e pulsante di accensione. Segnaliamo inoltre che il modello a temperatura positiva (TN-EC) si differenzia per avere un controllo a sosta della temperatura di sbrinamento così come segnalato nella scheda tecnica.

The cabinets of the SUPER ECO line differ in being cheaper, as they are not equipped with door lock with key, internal light and power button. We also point out that the positive temperature model (TN-EC) differs in having a defrost temperature stand-by control as indicated in the technical sheet.

Les armoires de la ligne SUPER ECO se distinguent par leur avantage économique, car elles ne sont pas équipées de serrure de porte à clé, d'éclairage intérieur et de bouton d'alimentation. Nous signalons également que le modèle à température positive (TN-EC) diffère en ayant un contrôle de veille de la température de dégivrage comme indiqué dans la fiche technique.

Die Schränke der SUPER ECO-Linie ECO-Kühlschränke unterscheiden sich durch ihren wirtschaftlichen Vorteil, da sie nicht mit Türschloss mit Schlüssel, Innenbeleuchtung und Einschaltknopf ausgestattet sind. Wir weisen auch darauf hin, dass sich das positive Temperaturmodell (TN-EC) dadurch unterscheidet, dass es eine Abtautemperatur-Standby-Steuerung hat, wie im technischen Datenblatt angegeben.

	G-GN650TN-EC	G-GN650BT-EC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
	650 L	650 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta/ off cycle defrost	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	120 Kg	124 Kg
	127 Kg	135 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm


















G-GN1410TN-FC G-GN1410BT-FC



	G-GN1410TN-FC	G-GN1410BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm	1480 x 830 x 2010(h) mm
	1360 x 700 x 1397(h) mm	1360 x 700 x 1397(h) mm
	1300 L	1300 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	508 W	815 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
REVERSIBLE		
	led	led
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	190 Kg	196 Kg
	197 Kg	213 Kg
	1505 x 855 x 2080(h) mm	1505 x 855 x 2080(h) mm

G-GN1410TNG-FC



	G-GN1410TNG-FC
	-2°C + 8°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm
	1360 x 700 x 1397(h) mm
	1300 L
	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm
	508 W
	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
	no
	si / yes
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
	
	206 Kg
	227 Kg
	1505 x 855 x 2080(h) mm

Armadi refrigerati

GN2/1 - statici

IT Armadi refrigerati GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione statica - ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en acier inox. Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox réglables en hauteur.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in stainless steel. Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

DE GN2/1 Kühltische aus Edelstahl. Statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CG21	GRP21-FC	RUO120 ø120 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse

G-GN600TN-FC G-GN600BT-FC



	G-GN600TN-FC	G-GN600BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 810 x 2010(h) mm	680 x 810 x 2010(h) mm
	560 x 680 x 1390(h) mm	560 x 680 x 1390(h) mm
	600 L	600 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm	60 mm
	220 W	204 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	D
	104 Kg	114 Kg
	118 Kg	126 Kg
	710 x 840 x 2090(h) mm	710 x 840 x 2090(h) mm

G-GN1200TN-FC G-GN1200BT-FC



	G-GN1200TN-FC	G-GN1200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1340 x 810 x 2010(h) mm	1340 x 810 x 2010(h) mm
	1220 x 680 x 1390(h) mm	1220 x 680 x 1390(h) mm
	1200 L	1200 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	415 W	602 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	163 Kg	174 Kg
	177 Kg	183 Kg
	1370 x 840 x 2090(h) mm	1370 x 840 x 2090(h) mm

Armadi refrigerati linea snack

IT Armadio refrigerato, linea Snack (contenitore di bibite). Refrigerazione statica. Ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées. ligne Snack (puor boissons). Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox réglables en hauteur.

EN Refrigerated cabinet, snack line (beverage container). Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

DE Kühlschrank, Snack Line (Softdrinkbehälter). Umluftkühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türverschluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CGSN	GRPSN	RUO120 ø120 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse

G-SNACK400TN-FC G-SNACK400BT-FC



	G-SNACK400TN-FC	G-SNACK400BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 710 x 2010(h) mm	680 x 710 x 2010(h) mm
	560 x 580 x 1390(h) mm	560 x 580 x 1390(h) mm
	429 L	429 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
	vasca di raccolta / collecting basin	vasca di raccolta / collecting basin
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	215 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	108 Kg	115 Kg
	118 Kg	125 Kg
	710 x 740 x 2090(h) mm	710 x 740 x 2090(h) mm

Tavoli refrigerati gastronomia GN1/1 - ventilati e linea snack

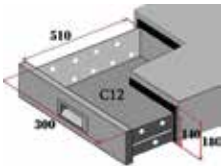
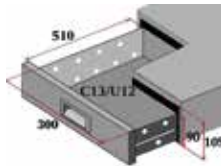
IT Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassetiere da due e tre cassette - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza - possibilità di appoggio al muro.

EN Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct impact on the product - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - easy substitution of doors with two or three drawer units - easily extractable drawer units with stainless steel telescopic slides. Height-adjustable feet in stainless steel - can be placed against the wall.

FR Unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas toucher directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et régulation automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - remplacement aisé des portes par éléments de deux ou trois tiroirs - blocs-tiroirs amovibles avec glissières télescopiques en acier inox. Pieds en acier inox réglables en hauteur - peut être placé contre le mur.

DE Eingebaute ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu berühren - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - korrosionsgeschützter Verdampfer. Tür mit Rückholfeder - ausziehbare Türdichtung ohne Werkzeug - Boden mit abgerundeten Ecken - einfache Austauschbarkeit der Türen mit zwei oder drei Schubladenelementen - leicht ausziehbare Schubladenelemente mit Teleskopschienen aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11-FC	C12-FC mod. TN	C13-FC mod. TN	CGG mod. SNACK	GRPG mod. SNACK 33x43 cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Set. 2 cassette / drawers Set. 2 tiroirs / Schubladen 	Set. 3 cassette / drawers Set. 3 tiroirs / Schubladen 	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
RUO120 ø120 mm Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse		RUO120.6 ø120 mm Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse			

G-GN2100TN-FC / G-GN2100BT-FC





















G-GN3100TN-FC / G-GN3100BT-FC





















G-GN4100TN-FC / G-GN4100BT-FC



	G-GN2100TN-FC	G-GN2100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 850(h) mm	1360 x 700 x 850(h) mm
	900 x 530 x 560(h) mm	900 x 530 x 560(h) mm
	282 L	282 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	92 Kg	94 Kg
	106 Kg	109 Kg
	1390 X 730 x 880(h) mm	1390 x 730 x 880(h) mm

	G-GN3100TN-FC	G-GN3100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 850(h) mm	1795 x 700 x 850(h) mm
	1335 x 530 x 560(h) mm	1335 x 530 x 560(h) mm
	417 L	417 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
		
	114 Kg	124 Kg
	126 Kg	139 Kg
	1825 x 730 x 880(h) mm	1825 x 730 x 880(h) mm

	G-GN4100TN-FC	G-GN4100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 850(h) mm	2230 x 700 x 850(h) mm
	1772 x 630 x 560(h) mm	1772 x 630 x 560(h) mm
	553 L	553 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
		
	132 Kg	147 Kg
	153 Kg	168 Kg
	2260 x 760 x 880(h) mm	2260 x 760 x 880(h) mm

G-GN2200TN-FC / G-GN2200BT-FC























G-GN3200TN-FC / G-GN3200BT-FC























G-GN4200TN-FC / G-GN4200BT-FC



	G-GN2200TN-FC	G-GN2200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 950(h) mm	1360 x 700 x 950(h) mm
	900 x 530 x 560(h) mm	900 x 530 x 560(h) mm
	282 L	282 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	92 Kg	94 Kg
	106 Kg	109 Kg
	1390 x 730 x 970(h) mm	1390 x 730 x 970(h) mm

	G-GN3200TN-FC	G-GN3200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 950(h) mm	1795 x 700 x 950(h) mm
	1335 x 530 x 560(h) mm	1335 x 530 x 560(h) mm
	417 L	417 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	114 Kg	124 Kg
	126 Kg	139 Kg
	1825 x 730 x 970(h) mm	1825 x 730 x 970(h) mm

	G-GN4200TN-FC	G-GN4200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 950(h) mm	2230 x 700 x 950(h) mm
	1772 x 630 x 560(h) mm	1772 x 630 x 560(h) mm
	553 L	553 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	132 Kg	147 Kg
	153 Kg	168 Kg
	2260 x 730 x 970(h) mm	2260 x 730 x 970(h) mm

G-SNACK2100TN-FC / G-SNACK2200TN-FC








































G-SNACK3100TN-FC / G-SNACK3200TN-FC





















G-SNACK4100TN-FC / G-SNACK4200TN-FC



	G-SNACK2100TN-FC	G-SNACK2200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	1360 x 600 x 850(h) mm	1360 x 600 x 950(h) mm
	900 x 430 x 560(h) mm	900 x 430 x 560(h) mm
	159 L	159 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	94 Kg	94 Kg
	109 Kg	109 Kg
	1390 x 630 x 880(h) mm	1390 x 630 x 880(h) mm

	G-SNACK3100TN-FC	G-SNACK3200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	1795 x 600 x 850(h) mm	1795 x 600 x 950(h) mm
	1335 x 430 x 560(h) mm	1335 x 430 x 560(h) mm
	239 L	239 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	103 Kg	103 Kg
	127 Kg	127 Kg
	1825 x 630 x 880(h) mm	1825 x 630 x 980(h) mm

	G-SNACK4100TN-FC	G-SNACK4200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	2230 x 600 x 850(h) mm	2230 x 600 x 950(h) mm
	1772 x 530 x 560(h) mm	1772 x 530 x 560(h) mm
	342 L	342 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	398 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	194 Kg	194 Kg
	225 Kg	225 Kg
	2260 x 630 x 880(h) mm	2260 x 630 x 980(h) mm

Armadi refrigerati pasticceria

Ventilati

- IT** Armadi refrigerati per laboratori di pasticceria realizzato in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - vano motore con fianchi coibentati - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere il massimo spazio disponibile all'interno - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna -fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- FR** Armoire réfrigérée pour laboratoires de pâtisserie en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée - groupe incorporé - compartiment moteur à parois isolées - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace intérieur - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évap-orateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort au-to-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux arrière et inférieur extérieurs en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en acier inox.
- EN** Refrigerated cabinet for pastry shops made of stainless steel . Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - insulated engine compartment - concealed evaporator for maximum internal space availability - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.
- DE** Konditorei Kühlchränke aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - isolierter Motorraum - versenkter Verdampfer, um Innenplatz zu gewinnen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

CGPA	GRP68	RUO120 ø120 mm	CGGE
Coppia guide per teglie Pair of slides for trays Paire de glissières pour plateaux Paar Führungen für Tabletts	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculément pour grille Zwei kippssichere Führungsschienen für Gitter

G-PA800TN-FC G-PA800BT-FC



	G-PA800TN-FC	G-PA800BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 990 x 2010(h) mm	740 x 990 x 2010(h) mm
	620 x 860 x 1396(h) mm	620 x 860 x 1396(h) mm
	737 L	737 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm	60 mm
	305 W	591 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	si / yes	si / yes
STANDARD	10 coppie di guide / pairs of slides	10 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	172 Kg	174 Kg
	182 Kg	184 Kg
	1015 x 765 x 2080(h) mm	1015 x 765 x 2080(h) mm

Tavoli refrigerati pasticceria

Ventilati

IT Struttura in acciaio inox. Refrigerazione ventilata. Pannello di controllo elettronico con display digitale - sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici - gruppo incorporato estraibile per una facile manutenzione. Porta con guarnizioni magnetiche - angoli interni arrotondati - piedi regolabili in acciaio inox - porta con molla di ritorno - schienale in acciaio inox possibilità di appoggiare al muro.

FR Corps en acier inox. Réfrigération ventilée. Panneau de commande électronique avec affichage digital - dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage - groupe extractible intégré pour un entretien facile. Porte avec joints magnétiques - coins intérieurs arrondis - pieds réglables en acier inox - porte ressort autofermant - panneau postérieur en acier inox - peut être placé contre le mur.

EN Bakery refrigerated counters made of stainless steel. Ventilated refrigeration. Electronic control panel with digital display. Automatic defrosting and evaporation of condensation water. Built-in extractable group for easy maintenance. Door with magnetic gasket - rounded internal corners - height-adjustable feet in stainless steel - door with self-closing spring - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlung. Elektronisches Bedienfeld mit Digitalanzeige - automatisches Abtauen und Verdampfen des Auftauwassers - eingebaute abnehmbare Gruppe für einfache Wartung. Tür mit Magnetdichtungen - abgerundete Innenecken - verstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 - Tür mit Rückholfeder - Rückenlehne aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional
















AV 4937 60x40x2(h) cm	AV 4940 60x40x2(h) cm	GUT	GAR
Teglia Blurex Blurex tray Plaque Blurex Blurex Blech	Teglia alluminata Aluminium tray Plaque aluminee Aluminiertes Blech	Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungsschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungsschienen für Gitter
GUT70 mod. PA1500-2000TN-GR7	GRP64 60x40 cm	RUO120	
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	

G-PA2100TN-FC



G-PA2200TN-FC



	G-PA2100TN-FC	G-PA2200TN-FC
		
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	1510 x 800 x 850(h) mm	1510 x 800 x 950(h) mm
	1052 x 630 x 580(h) mm	1052 x 630 x 580(h) mm
	390 L	390 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
REVERSIBLE		
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	92 Kg	92 Kg
	106 Kg	106 Kg
	1540 x 830 x 880(h) mm	1540 x 830 x 980(h) mm

G-PA3100TN-FC



G-PA3200TN-FC



	G-PA3100TN-FC	G-PA3200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	2020 x 800 x 850(h) mm	2020 x 800 x 950(h) mm
	1562 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	580 L	580 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	398 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	114 Kg	114 Kg
	126 Kg	126 Kg
	2050 x 830 x 880(h) mm	2050 x 830 x 980(h) mm



Vetrine refrigerate pizza statiche

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in polycarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit der Serie 330 oder Serie 380.



Series 330 MAX 150(h) mm

L= 1200 mm



L= 1400 mm



L= 1500 mm






















L= 1800 mm



L= 2000 mm



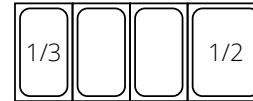
	G-VRX1200-330	G-VRX1400-330	G-VRX1500-330	G-VRX1800-330	G-VRX2000-330
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	1200 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	1400 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	1500 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	1800 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	2000 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass
	1200 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass
	850 x 245 x 150(h) mm	1050 x 245 x 150(h) mm	1150 x 245 x 150(h) mm	1450 x 245 x 150(h) mm	1650 x 245 x 150(h) mm
	5x GN1/4 - 20 L	6x GN1/4 - 24 L	7x GN1/4 - 28 L	9x GN1/4 - 36 L	10x GN1/4 - 40 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	145 W	145 W	145 W	145 W	145 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no	no	no	no
	no	no	no	no	no
STANDARD	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set
					
	36 Kg	38 Kg	42 Kg	48 Kg	59 Kg
	49 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg	71 Kg
	1240 x 375 x 310(h) mm	1440x 375 x 310(h) mm	1540 x 375 x 310(h) mm	1840 x 375 x 310(h) mm	2040 x 375 x 310(h) mm

Series 380

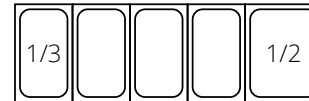
MAX 150(h) mm



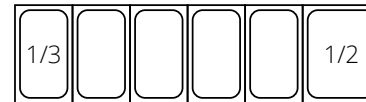
L= 1200 mm



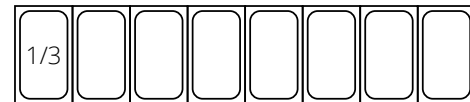
L= 1400 mm



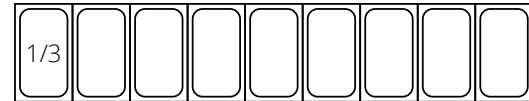
L= 1500 mm



L= 1800 mm






















L= 2000 mm



Optional

CS330 (h100-150-200 cm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33	CS380 (h100-150-200 cm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar	Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar

	G-VRX1200-380	G-VRX1400-380	G-VRX1500-380	G-VRX1800-380	G-VRX2000-380
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	1200 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	1400 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	1500 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	1800 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	2000 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass
	1200 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass
	850 x 305 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm	1150 x 305 x 150(h) mm	1450 x 305 x 150(h) mm	1650 x 305 x 150(h) mm
	3 x GN1/3 +1x GN1/2 - 20 L	4 x GN1/3 +1x GN1/2 - 24 L	5 x GN1/3 +1x GN1/2 - 28 L	8x GN1/3 -36 L	9x GN1/3 - 40 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	145 W	145 W	145 W	145 W	145 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no	no	no	no
	no	no	no	no	no
STANDARD	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set
					
	38 Kg	42 Kg	43 Kg	52 Kg	61 Kg
	53 Kg	60 Kg	61 Kg	64 Kg	75 Kg
	1290 x 390 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 390 x 410(h) mm	1890 x 390 x 410(h) mm	2090 x 450 x 410(h) mm

Banchi pizza refrigerati ventilati

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione ventilata. Struttura in acciaio inox - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non investire direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anti-corrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in acciaio inox regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with ventilated refrigeration. Stainless steel casing - built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct product impact - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in stainless steel - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération ventilée. Corps en acier inox - unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas affecter directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur avec traitement anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en acier inox réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit Umluftkühlung. Gehäuse aus Edelstahl - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu beeinflussen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus Edelstahl- Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional	GUT	GAR	GRP64
	Coppia guide per teglie Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienen für Gitter	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungsschienen für Gitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
	2 KIT - RUO120 MOD. PZ1610TNFC-PZ2610TNFC	RUO120.6 MOD. PZ3600TNFC-PZ2600TNFC	
	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	

G-PZ1610TN-FC



G-PZ2600TN-FC



NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

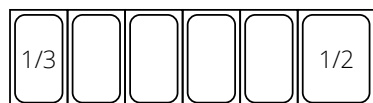
G-VRX1500-330

L= 1500 mm



G-VRX1500-380

L= 1500 mm



	G-PZ1610TN-FC	G-PZ2600TN-FC
	- 2°C + 8°C	- 2°C + 8°C
	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	540 x 630 x 560(h) mm	1052 x 630 x 580(h) mm
	390 L	390 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta 7 pairs of slides per door	7 coppie guide per porta 7 pairs of slides per door
ENERGY CLASS		
	304 Kg	252 Kg
	321 Kg	267 Kg
	1540 x 830 x 1180(h) mm	1510 x 830 x 1180(h) mm

G-PZ2610TN-FC



G-PZ3600TN-FC



NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

G-VRX2000-330

L = 2000 mm



G-VRX2000-380

L = 2000 mm



	G-PZ2610TN-FC	G-PZ3600TN-FC
	-2°C + 8°C	-2°C + 8°C
	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	386 L	580 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	275 W	398 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta 7 pairs of runners for pans	7 coppie guide per porta 7 pairs of runners for pans
ENERGY CLASS		
	327 Kg	306 Kg
	347 Kg	326 Kg
	2055 x 830 x 1180(h) mm	2055 x 830 x 1180(h) mm

Banchi pizza refrigerati statici

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione statica. Struttura in acciaio inox - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in acciaio inox regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with static refrigeration. Stainless steel casing - built-in extractable unit for easy maintenance - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic evaporation of condensate water. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in stainless steel - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération statique. Corps en acier inox - unité extractible intégrée pour un entretien facile - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - évaporation automatique de l'eau de condensation. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en acier inox réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit statischer Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus Edelstahl - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11-FC
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter

G-S903PZ-FC



NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

G-VRX1400330

L= 1400 mm



G-VRX1400380

L= 1400 mm



	G-S903PZ-FC
	+2°C + 8°C
	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	1293 x 515 x 500(h) mm
	368 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / stop compressor
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
CONTROL	50 mm
	435 W
	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E
	198 Kg
	223 Kg
	1420 x 750 x 1150(h) mm

G-S903PZCAS-FC



- Con cassetteria per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Mit Schubladen für Pizzateig
- Avec tiroirs pour pâte à pizza

NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

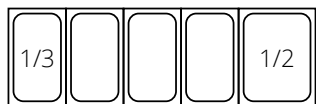
G-VRX1400330

L= 1400 mm



G-VRX1400380

L= 1400 mm



	G-S903PZCAS-FC
	+2°C + 8°C
	1420 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	827 x 512 x 500(h) mm
	257 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / stop compressor
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
CONTROL	45 mm
	235 W
	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 - 6 coppie di guide / pairs of slides 6 cassetti / 6 drawers
ENERGY CLASS	
	198 Kg
	223 Kg
	1440x 750 x 1150(h) mm

Cassettiera inox







- IT Cassettiera inox per contenitori impasti pizza 60x40x7,5(h) cm senza coperchi.
- EN Stainless steel drawers for pizzadough containers 60x40x7,5(h) cm without lids.
- FR Meuble a tiroirs pour conteneursa pate a pizza 60x40x7,5(h) cm sans couvercles.
- DE Schubladenschrank aus edelstahl fuer pizzateigebhaelter 60x40x7,5(h) cm ohne deckel.



CAS7-FC



- Cassette pizza escluse.
- Pizza dough containers not included.
- Conteneurs pour pâte exclus.
- Pizzateigbehälter ausgeschlossen.

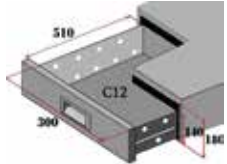
	CAS7-FC
	520 X 800 X 810(h) mm
	
	28 Kg
	30 Kg
	530 x 810 x 820(h) mm

Saladette refrigerate per insalate

GN1/1 - statiche

- IT Saladette refrigerata per insalate con refrigerazione statica. Struttura esterna in acciaio inox - sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico - pianetto di lavoro in polietilene alimentare - 1 griglia intermedia per porta GN1/1 - bacinelle escluse
- FR Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique. Corps en acier inox - dégivrage automatique - évaporateur statique moussé sur trois côtés avec ventilateur pour une température uniforme - couvercle télescopique - thermostat électronique - plan de travail en polyéthylène alimentaire - 1 grille intermédiaire GN1/1 par porte - sans bacs.
- EN Refrigerated saladettes for salads with static refrigeration. Stainless steel casing - automatic defrosting - static evaporator foamed on three sides with fan to regulate the temperature - lid with telescopic opening - electronic thermostat - worktop in non-toxic polyethylene - 1 intermediate grid GN1/1 per door - containers not included.
- DE Gekühlte Saladette mit statischer Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl - automatische Abtauung - statischer Verdampfer dreiseitig geschäumt mit Lüfter für eine gleichmäßige Temperatur - teleskopischer Deckel - elektronischer Thermostat - Arbeitsplatte aus lebensmiteltauglichem Polyethylen - 1 GN1/1 Zwischengitter pro Tür - ohne Behälter.

Optional

CG11	GRP11-FC / GRPSA	RJ050	CS12-FC mod. S901 - S903 TOP S903 PZ
Coppia guide per griglia Pair of runners for grilles Paire de glissières pour grille Führungspaar für Abstellgitter	Griglia plastificata Plastic-coated grille Grille plastifiée Plastiküberzogene Abstellgitter	Kit 4 ruote con freno ø 50 mm Set of 4 wheels ø 50 with brake Jeu de 4 roues ø 50 mm Satz mit 4 Rädern ø 50 mm	Set. 2 cassetti / drawers Set. 2 tiroirs / Schubladen 

G-S900-FC



G-S903-FC












	G-S900-FC	G-S903-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 865(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	2x GN1/1 + 3x GN1/6 240 L	4x GN1/1 368 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	35 mm	35 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	v
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	NET Kg	65 Kg
	GROSS Kg	79 Kg
	mm	970 x 753 x 900(h) mm
		1390 x 750 x 900(h) mm

G-S901-FC



G-S903TOP-FC



	G-S901-FC	G-S903TOP-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
	827 X 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	240 L	368 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	35 mm	35 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E	E
		
	65 Kg	110 Kg
	79 Kg	122 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm

G-S9012D-FC



G-S9014D-FC



	G-S9012D-FC	G-S9014D-FC
	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
	900 x 700 x 850(h) mm	900 x 700 x 850(h) mm
	827 X 512 x 500(h) mm	827 X 512 x 500(h) mm
	230 L	220 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	40 mm	40 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
REVERSIBLE		
	no	no
STANDARD	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid 2 cassetti/drawers	4 cassetti / 4 drawers
	71 Kg	80 Kg
	89 Kg	98 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	970 x 753 x 900(h) mm

G-PS200-FC



G-PS300-FC








	G-PS200-FC	G-PS300-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 970(h) mm	1365 x 700 x 970(h) mm
	827 X 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 254 L	8x GN1/3- 16 x GN1/6 - 392 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	40 mm	40 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grills GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grills GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
		
	72 Kg	125 Kg
	87 Kg	141 Kg
	970 x 750 x 985(h) mm	1390 x 750 x 985(h) mm

G-PS900-FC



Piano di lavoro in granito
 Granite work surface
 Plan de travail en granit
 Kapazität Schüsseln

	G-PS900-FC
	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 1075(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 288 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
CONTROL	
	40 mm
	235 W
	230V / 50Hz
1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
	no
REVERSIBLE	
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
	
	98 Kg
	109 Kg
	970 x 753 x 1100(h) mm



Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL'IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine - ricambi ed accessori € 5,00.

COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 5,00 solo per ordini di importo inferiore a € 80,00.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per:

1. prime forniture. - 2. al superamento del fido. - 3. invio dei ricambi.

DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.

PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.

Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

TERMINI DI CONSEGNA:

1. Possibile spedizione giornaliera per macchine disponibili a magazzino (solo in Italia).

2. Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.

ASSISTENZA TECNICA: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di anni uno.

Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti ma anche la gestione, da parte del rivenditore, della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.

INSTALLAZIONE: a carico del rivenditore.

TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

GARANZIA: 12 mesi.

ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrica dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a.

Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

MOD007V01 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2019
VERSIONE ON LINE AGGIORNATA A FEBBRAIO 2023

EN

PACKAGING COST: included in the price of the machines - spare parts and accessories € 5,00.

ORDER MANAGEMENT FIXED FEE: € 5,00 only for orders of less than € 80,00

PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for:

1. first orders. - 2. in the event that the exposure is exceeded.

3. spare parts delivery.

PAYMENT DEFERMENT: to be defined.

PRICES: are not binding, may change without notice, in which case they will be confirmed with the order. Prices not include VAT.

DELIVERY TERMS:

1. Daily shipping possible for machines available in stock (in Italy only).

2. Delivery possible within 1 week from order for goods in stock.

3. For machines to be produced about 25 days unless unforeseen events occur.

TECHNICAL SUPPORT: to be provided by the DEALER for the duration of the warranty period of one year.

Fimar S.p.a. undertakes to supply, on warranty, all spare parts considered defective. The sales price invoiced to the end user will include not only the price of the end products sold but also the management, by the retailer, of their warranty. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty.

INSTALLATION: to be performed by the dealer.

TRANSPORT: EX WORKS, the goods travel at risk and danger of the customer, Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any disputes must be made at reception within the terms of the law.

WARRANTY: 12 months.

INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

CATALOGUE & PRICE LIST: This documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.

IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights. Prices may vary in the event of misprints.

BRANDS and PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.

It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

MOD007V01 - PRINTED IN SEPTEMBER 2019
UPDATE ONLINE - 02. 2023

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix des machines - pièces détachées et accessoires € 5,00.

FRAIS DE GESTION DE COMMANDE: € 5,00 uniquement pour les commandes inférieures à € 80,00

PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est requis pour:

1. premières fournitures. - 2. l'excès du risque d'exposition.

3. l'envoi de pièces détachées.

PAIEMENTS DILATÉS: à définir.

PRIX: ils ne sont pas contractuels, peuvent être modifiés sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

CONDITIONS DE LIVRAISON:

1. Possibilité d'expédition sur la journée pour les machines disponibles en stock (uniquement en Italie).

2. Possibilité de livraison dans un délai d'une semaine à compter de la date de commande pour les produits en stock.

3. Pour les machines à produire environ 25 jours, sauf circonstances imprévues.

ASSISTANCE TECHNIQUE: à imputer au DISTRIBUTEUR pour la durée de la garantie d'un an.

Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces détachées considérées comme défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprendra non seulement le prix des produits finis vendus mais aussi la gestion, par le distributeur, de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. n'encourt aucun frais direct ou indirect pour la gestion de la garantie.

INSTALLATION: à imputer au revendeur.

TRANSPORT: EX WORKS, les marchandises voyagent aux risques et périls du client, Fimar S.p.a. n'est donc pas responsable des dommages subis par les marchandises pendant leur transport. Toute contestation doit être faite au moment de la livraison dans les conditions prévues par la loi.

GARANTIE: 12 mois.

ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile) sauf les États-Unis et le Canada.

CATALOGUE ET LISTE PRIX: Cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle. Les prix peuvent varier en cas d'erreurs typographiques.

MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Fimar S.p.a.

Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

MOD007V01 - PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2019
VERSION NUMÉRIQUE ACTUALISÉE 02. 2023

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: Im Maschinenpreis enthalten - Ersatzteile und Zubehör € 5,00.

FESTE AUFTRAGSVERWALTUNGSKOSTEN: € 5,00 nur bei einem Bestellwert unter € 80,00.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich bei:

1. erste Lieferungen. - 2. Überschreitung der Kreditgrenze.

3. Versand von Ersatzteilen.

ZAHLUNGSAUFSCHUB: nach Absprache.

PREISE: sind nicht verbindlich, können ohne Vorankündigung geändert werden, in diesem Fall werden sie bei der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

LIEFERBEDINGUNGEN:

1. Möglicher Tagesversand für lagerhaltige Maschinen (nur in Italien)

2. Möglicher Versand der Ware innerhalb von 1 Woche nach Bestellung für lagerhaltige Produkte.

3. Für Neumaschinen, ca. 25 Tage, vorbehaltlich unvorhergesehener Umstände.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Wiederverkäufers für die Dauer der Garantie von einem Jahr.

Fimar S.p.a.verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle als defekt geltenden Ersatzteile zu liefern. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis der verkauften Endprodukte, sondern auch die Verwaltung ihrer Garantie durch den Wiederverkäufer. Fimar S.p.a.ist nicht verpflichtet, dem Wiederverkäufer direkte oder indirekte Kosten für die Verwaltung der Garantie zu erstatten.

INBETRIEBNAHME: zu Lasten des Wiederverkäufers.

VERSAND: EX WORKS, die Waren reisen auf Gefahr und Risiko des Kunden, Fimar S.p.a.ist nicht für Schäden an der Ware während des Versands verantwortlich. Etwaige Streitigkeiten müssen zum Zeitpunkt der Lieferung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen geltend gemacht werden.

GARANTIE: 12 Monate.

VERSICHERUNG: Alle unsere Maschinen sind durch eine Versicherung (Haftpflcht) abgedeckt, mit Ausnahme in den USA und KANADA.

LISTEN-KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte. Preisänderungen sind aufgrund von Schreibfehlern möglich.

MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a.registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.

Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

**MOD007V01 - FERTIGGESTELLT IM SEPTEMBER 2019
AKTUALISIERTE DIGITALE VERSION 02. 2023**

fimar group

Fimar S.p.a.

Via Del Tesoro, 301 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t: Tel. +39 0541 670736 - info@fimargroup.it



FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT