LISTINO PREZZI
PRICE LIST 2013

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays

Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays

100%
Made in Italy

WOOSTER®

WOOSTER®

LA SOCIETA'

La società ***TECNODOM S.p.A.*** è stata fondata con l'attuale denominazione nel 2000, rifacendosi a specifiche competenze tecniche e imprenditoriali risalenti già alla fine degli anni '80. Presente nel settore della ristorazione da più di 25 anni è in grado di vantare, a fronte di vigorose e continue crescite dimensionali e qualitative, un'approfondita conoscenza delle odierne problematiche tecniche e commerciali della moderna ristorazione.
TECNODOM S.p.A. opera incisivamente su tutto il territorio nazionale esportando con successo e crescente fama in più di 40 paesi tra Europa, Asia ed Africa.

LA PRODUZIONE

Non senza orgoglio siamo in grado di affermare che ***TECNODOM S.p.A.*** è in grado di produrre e fornire prodotti d'altissima qualità studiati e realizzati interamente nei suoi tre insediamenti produttivi in provincia di Padova (Italia).
Il PRODOTTO *TECNODOM* è 100% ITALIANO.
Tutte le attrezzature per la piccola e media distribuzione prodotte da ***TECNODOM***, sono in grado di fornire un'eccellente risposta a tutti i requisiti tecnici e commerciali che un mercato in continua evoluzione esige. I nostri prodotti rispondono alle più stringenti normative igieniche sanitarie in materia di produzione, conservazione, refrigerazione ed esposizione di prodotti alimentari (HACCP).
Gli elevati standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, consentono l'installazione in ambiente anche ad elevata umidità e temperatura, come normalmente si riscontra nelle cucine per comunità e locali pubblici.
Il nostro esperto e competente ufficio tecnico é in grado di realizzare specifiche varianti alle nostre apparecchiature standard, con allestimenti personalizzati che pongono le esigenze della Clientela ***TECNODOM*** al centro del nostro sforzo produttivo
Il mercato ed il Cliente sono da sempre il centro del Mondo ***TECNODOM***…
Entra a farne parte !

CERTIFICAZIONI

TECNODOM é certificata ISO 9001:2008 con il RINA, rispetta gli obblighi stabiliti dalle normative Europee far cui segnaliamo la Direttiva 2002/95/EC (RoHS), la Direttiva 1907/2006/CE (REACH), la Direttiva 2003/108/CE e 2002/96/CE (RAEE), oltre ovviamente alla Direttiva Bassa Tensione (2006/95/CE) e Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (2004/108/CE), propedeutiche alla Certificazione CE.
Da ultimo, segnaliamo che buona parte dei nostri prodotti sono certificati secondo le stringenti e severissime Normative KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme).
L'azienda è sensibile verso l'ambiente ed i suoi prodotti non contengono gas CFC.

THE COMPANY

TECNODOM S.p.A. was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the ristoration business for more than 25 years, ***TECNODOM*** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems.
TECNODOM S.p.A. exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.

THE PRODUCTS

We are proud to say that ***TECNODOM*** is able to provide exclusively Italian quality products, completely designed and made in its factories in Padua (Italy).
***TECNODOM* PRODUCTS are 100% ITALIAN.**
Our products are specifically created for commercial and professional refrigeration and give and excellent answer to all technical requirements and market demands. Their use for food processing purposes makes them adequate to satisfy the HACCP standards. The whole production is designed for environments normally very hot and humid as kitchens and local communities.
The cooling has been planned to keep the temperature even under high stressful conditions, to prevent the rising of bacterial food.
Our efficient and expert technical department is able to offer a series of variations in our standard production with different and personal arrangements: this emphasizes the care reserved to customer needs which always meet in ***TECNODOM*** high availability.
The market and the customers are always at the centre of ***TECNODOM*** World…
Come to join us !!!

CERTIFICATIONS

TECNODOM is certified in compliance with the standard ISO 9001:2008 issued by RINA and therefore respects the obligations established by European rules, such as 2002/95/EC Regulation (RoHS), 1907/2006/EC Regulation (REACH), 2003/108/EC and 2002/96/EC (RAEE) besides of course the Regulation for Low Voltage (2006/95/EC) and 2004/108/EC Regulation for Electromagnetic Compatibility, which are propaedeutic to CE Certification.
Finally, we would like to highlight that mostly of our products have been certified according to the strict KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme) Regulations.
In addition, our company really cares of the environment and for this reason our products do not contain CFC gas.

Il freddo esclusivamente Italiano

The Cold Made in Italy

Index

Espositori refrigerati orizzontali / *Horizontal serve-over displays*

- **SALINA 80** — **PAG. 04**
- **SALINA PLUS** — **PAG. 08**
- **SALINA LUX** — **PAG. 10**
- **KIBUK** — **PAG. 14**
- **PANAREA** — **PAG. 18**
- **ISCHIA** — **PAG. 24**
- **RIVO** — **PAG. 28**
- **NETTUNO** — **PAG. 30**
- **EVO** — **PAG. 32**
- **EVOK** — **PAG. 34**
- **EVO HOT** — **PAG. 36**
- **EVOK HOT** — **PAG. 37**

Espositori refrigerati verticali / *Vertical multi-deck displays*

- **EVO SELF** — **PAG. 38**
- **VULCANO** — **PAG. 40**
- **LIDO** — **PAG. 48**
- **STROMBOLI 90** — **PAG. 54**

- **CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA / GENERAL SALES CONDITIONS** — **PAG. 58**

Legenda / Legend

SIGLE / *ABBREVIATIONS*

TIPOLOGIA VETRI / *GLASS TYPE*					TIPOLOGIA MOTORE / *ENGINE TYPE*	
VC	VCC	VD	VI	SELF	CG	SG
Verti curvi *Curved glasses*	Vetri curvi con cappello *Curved glasses and canopy*	Vetri dritti *Straight glasses*	Vetri dritti inclinati *Inclinated straight glasses*	Libero servizio *Self-service*	Con gruppo *With unit*	Senza gruppo *Without unit*

TIPOLOGIA REFRIGERAZIONE / *REFRIGERATION TYPE*				TIPOLOGIA CONSERVAZIONE / *CONSERVATION TYPE*		
V	S	BV	N	SL	FV	C
Ventilata *Ventilated*	Statica *Static*	Bassa ventilazione *Low ventilated*	Neutra *Neutral*	Salumi e latticini *Dayry products*	Frutta verdura *Fruits vegetables*	Carne *Meat*

SIMBOLI / *SYMBOLS*

Gastronomia *Gastronomy*

Pasticceria *Bakery*

Latticini *Dairy products*

Salumi *Cold cuts*

Frutta verdura *Fruits vegetables*

Carne preconfezionata *Prepacked-meat*

Carne *Meat*

Pesce *Fish*

Pane *Bread*

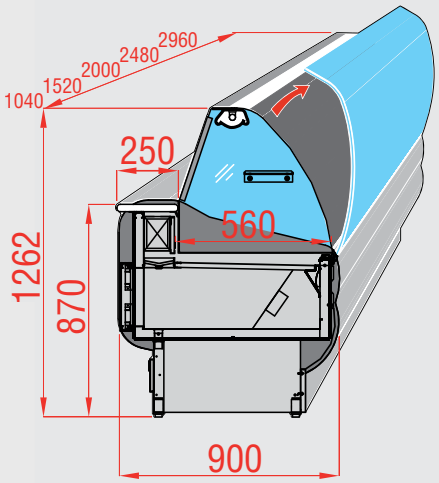
Snack

Pizza

Bagno maria *Bain marie*

Piastra calda *Hot dry plate*

SALINA 80



RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

SALINA 80 VC
Vetri curvi standard
Standard curved glasses

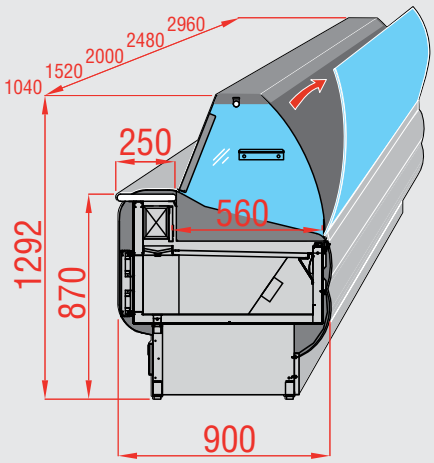
Temperatura - Temperature: +3/+5°C				100	150	200	250	300
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) *Lenght included Side-walls (40 mm thick each)*			mm	1040	1520	2000	2480	2960
Potenza assorbita totale (dotazione standard) gruppo incorporato R404A *Total absorbed power (standard version) built-in unit R404A*			W	390	390	540	730	850
Potenza assorbita totale (dotazione standard) senza gruppo *Total absorbed power (standard version) remote condensing unit*			W	110	110	160	200	210
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*			N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Volume riserva in litri *Storage volume in liters*			L	120	249	332	415	498
Numero sportelli (luce sp. 240x440 mm) *Storage door quantity (net size 240x440 mm)*			n°	1	2	2	3	3
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	320	480	640	800	960
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	125	150	180	220	260
VC VCC VD	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2366**	**2548**	**2947**	**3567**	**4078**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2191**	**2303**	**2632**	**3182**	**3623**

Self	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2177**	**2345**	**2712**	**3282**	**3752**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2016**	**2119**	**2422**	**2928**	**3334**

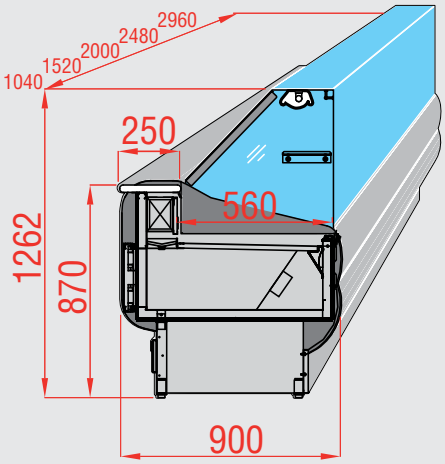
Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) - *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

WOOSTER

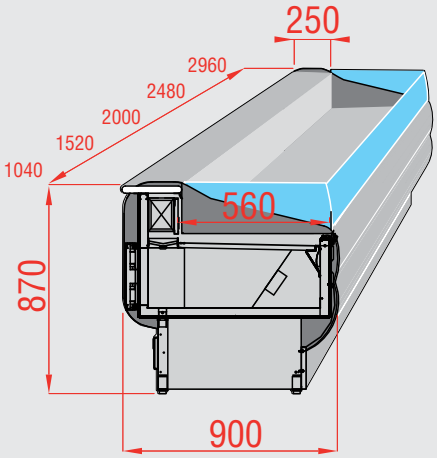
Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



SALINA 80 VCC
Vetri curvi e cappello
Curved glasses and canopy



SALINA 80 VD
Vetri dritti e cappello in vetro
Straight glasses



SALINA SELF
Libero servizio
Self-service

Vetrina refrigerata semi-ventilata non canalizzabile

CARATTERISTICHE:
- Ideale per collocazione in ambienti stretti
- Ingombro contenuto (profondità di soli 900 mm)
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta
- Gas refrigerante R404A/R507

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 40 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo in lamiera post-verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile
- Sbrinamento a fermata

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con vetri curvi temprati (VC)
- Con vetri curvi temprati e cappello in lamiera verniciata (VCC)
- Con vetri dritti temprati (VD)
- Libero servizio (Self)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

Refrigerated semi-ventilated non-multiplexable display

FEATURES:
- *The best solution for tight fitting places*
- *Compact design (only 900 mm depth)*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Customizations on demand*
- *Refrigerant gas R404A/R507*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Refrigerated storage with doors*
- *Neon lighting*
- *Working top made of non scratch laminated wood*
- *Display trays made of white post-painted steel sheet (atoxic, suitable for food)*
- *Manual evaporating water tray*
- *Timed defrosting*

AVAILABLE VERSIONS:
- *With curved tempered glasses (VC)*
- *With curved tempered glasses and painted steel sheet canopy (VCC)*
- *With straight tempered glasses (VD)*
- *Self service (Self)*
- *Built-in version, remote unit or neutral*

SALINA 80

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Piani di lavoro in granito (supplemento)
Granite working top (additional price)

PLMS80100	SALINA 80 100	280
PLMS80150	SALINA 80 150	340
PLMS80200	SALINA 80 200	452
PLMS80250	SALINA 80 250	564
PLMS80300	SALINA 80 300	676

Piano di lavoro in acciaio inox *(supplemento)*
Stainless steel working top (additional price)

PLIS80100	SALINA 80 100	120
PLIS80150	SALINA 80 150	180
PLIS80200	SALINA 80 200	240
PLIS80250	SALINA 80 250	300
PLIS80300	SALINA 80 300	360

Mensola intermedia in vetro temprato con supporti
Mezzanine glass shelf with supports

MENS80100	SALINA 80 100	70
MENS80150	SALINA 80 150	81
MENS80200	SALINA 80 200	91
MENS80250	SALINA 80 250	109
MENS80300	SALINA 80 300	119

Scorrevoli posteriori in plexiglass
Plexiglass rear sliding doors

SCORRS80100	SALINA 80 100	147
SCORRS80150	SALINA 80 150	189
SCORRS80200	SALINA 80 200	294
SCORRS80250	SALINA 80 250	322
SCORRS80300	SALINA 80 300	389

Piano esposizione e difesa evaporatore in acciaio inox (*supplemento)*
Stainless steel display and evaporator grid (additional price)

PEIS80100	SALINA 80 100	140
PEIS80150	SALINA 80 150	210
PEIS80200	SALINA 80 200	280
PEIS80250	SALINA 80 250	350
PEIS80300	SALINA 80 300	420

Divisorio mobile in vetro (H 215 mm)
Glass mobile divider (H 215 mm)

DIVISMOBBS80		106

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Vassoi a gradino
Step tray

VGB	Vassoio a gradino / *Step tray* (1 modulo / *module* 480 mm)	83

Portacarta inox / *Stainless steel paper holder*

PORTACARTA60	600x160 mm	92
PORTACARTA90	900x160 mm	138

Piano porta-bilancia inox
Stainless steel scale holder plate

PPBB	600x440x20 H mm	218

Accessori vari / *Various accessories*

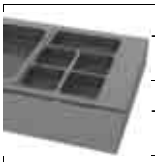
TAGLIERE	Tagliere nylon / *Nylon cutting plate* 500x400x25 H mm	147
PCB	Porta coltelli / *Knife holder* 470x400x30 H mm	107
GPLSA	Griglie pane (al metro) *"Bread" dry section (each meter)*	220
VECB	Vaschetta evapora-condensa automatica (per versione con gruppo) *Automatic water evaporating tray (for built in version)*	175
VECBSG	Vaschetta evapora-condensa automatica con ventola (per versione gruppo remoto) *Automatic water evaporating tray with fan (for remote version)*	211
PELB	Presa elettrica 220 V monofase *Electric socket 220 V monophase*	246
SUPPLVALV	Supplemento per valvola diversa da R404/R507 *Additional price for Expansion Valve different from R404/R507*	134
CABQETRIFASE	Quadro elettrico 3 fase / *3-phase control board*	492
TROPICALIZZA	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato per classe climatica 4 (condizioni di funzionamento +30°c temperatura ambiente e 55% umidita' relativa ambiente RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZZATA) *ADDDITIONAL PRICE - Built -in condensing unit for climatic class 4 (Working conditions +30°C ambient temperature- 55% relative humidity- RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZED)*	+3%

ACCESSORI
ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
ALIMENT-NOST	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato 60 Hz *ADDDITIONAL PRICE - Built in condensing unit 60 Hz*	+3%
	Detrazione per versione NEUTRA dal prezzo senza gruppo *Deduction for NEUTRAL VERSION* *from price without unit*	- 3%
	Detrazione per versione libero servizio *Dedcution for self-service*	- 8%

Tavola calda bagno-maria
Bain marie hot section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price



Bacinelle GN non incluse
GN bowls not included

TAVCAGN2/1	GN 2/1 (530x650 mm)	1957
TAVCAGN3/1	GN 3/1 (530x975 mm)	2367
TAVCAGN4/1	GN 4/1 (530x1300 mm)	2731

Tavola calda piastra a secco
Dry hot plate section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price

TAVCA40X60P1	Piastra modulo 40x60 cm *Dry hot plate section* 40x60 *cm*	974
TAVCA40X60P2	Piastra modulo 80x60 cm *Dry hot plate section* 40x60 *cm*	1752
TAVCA40X60P3	Piastra modulo 120x60 cm *Dry hot plate section* 120x60 *cm*	2483

Kit sbrinamento elettrico - *Electric defrost system*

KITSBRIN100	SALINA 80 100	165
KITSBRIN150	SALINA 80 150	184
KITSBRIN200	SALINA 80 200	203
KITSBRIN250	SALINA 80 250	224
KITSBRIN300	SALINA 80 300	243

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units

Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione
Power supply:
230V-/1P/50Hz

Gas refrigerante
Refrigerating GAS:
R404A/R507

UCE 2-4	SALINA 80 100	RESA - YELD: 405 W T.E.: -10°C / HP: 1/4	634
UCE 3-4	SALINA 80 150	RESA - YELD: 509 W T.E.: -10°C / HP: 1/3L	662
UCE 5-4	SALINA 80 200	RESA - YELD: 746 W T.E.: -10°C / HP: 3/8	699
UCE 6-4	SALINA 80 250	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	819
UCE 6-4	SALINA 80 300	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	819

Prezzi non comprensivi di tubi, valvole e raccordi
These prices do not include pipes, valves and fittings

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRS80100	SALINA 80 100	473
CRS80150	SALINA 80 150	490
CRS80200	SALINA 80 200	595
CRS80250	SALINA 80 250	700
CRS80300	SALINA 80 300	805

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

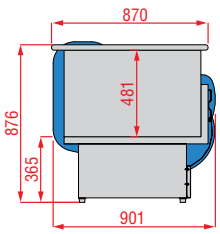
PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Gabbia legno vetri smontati (prezzi netti)
Wooden crate disassembled glasses (net prices)

GABBIA100SM	1150x1000x1100 H mm	29
GABBIA150SM	1600x1000x1100 H mm	31
GABBIA200SM	2100x1000x1100 H mm	31
GABBIA250SM	2600x1000x1100 H mm	42
GABBIA300SM	3100x1000x1100 H mm	42

Laterale cassa - *Cash counter*

S80LC	1086



780mm
LUNGHEZZA CON SPALLE
LENGHT WITH SIDE WALLS

WOOSTER

SALINA Plus

GRANDE AFFIDABILITA'

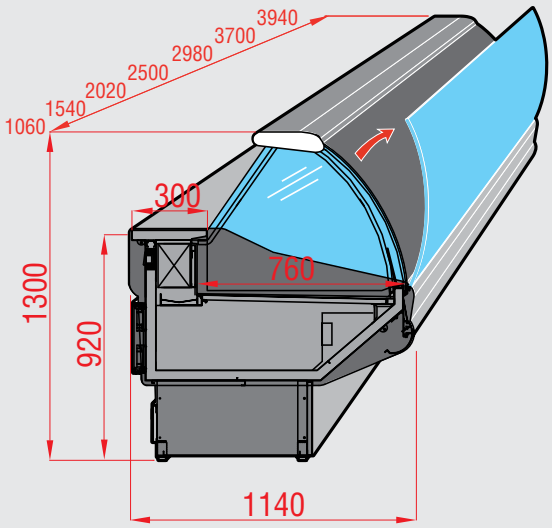
GREAT RELIABILITY

Temperatura - Temperature: +3/+5°C				100	150	200	250	300	350	400
Lunghezza comprese le spalle (spessore 50 mm cad.) *Lenght included Side-walls (50 mm thick each)*			mm	1060	1540	2020	2500	2980	3700	3940
Potenza assorbita totale (dotazione standard) gruppo incorporato R404A *Total absorbed power (standard version) built-in unit R404A*			W	437	581	660	785	900	1085	1180
Potenza assorbita totale (dotazione standard) senza gruppo *Total absorbed power (standard version) remote condensing unit*			W	55	90	125	160	175	230	265
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*			N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36	2x58	2x58
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	0,8	1,09	1,45	1,81	2,17	2,72	3,08
Volume riserva in litri *Storage volume in liters*			L	182	274	365	456	547	703	794
Numero sportelli (luce sp. 240x440 mm) *Storage door quantity (net size 240x440 mm)*			n°	1	2	2	3	3	4	4
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	400	600	800	1000	1200	1450	1600
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	130	170	210	250	285	320	420
Plus	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3346**	**3976**	**4410**	**5040**	**6244**	**7091**	**8019**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3066**	**3696**	**4060**	**4620**	**5754**	**6531**	**7388**
Plus Self	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3079**	**3658**	**4058**	**4637**	**5745**	**6524**	**7378**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2821**	**3401**	**3736**	**4251**	**5294**	**6009**	**6797**

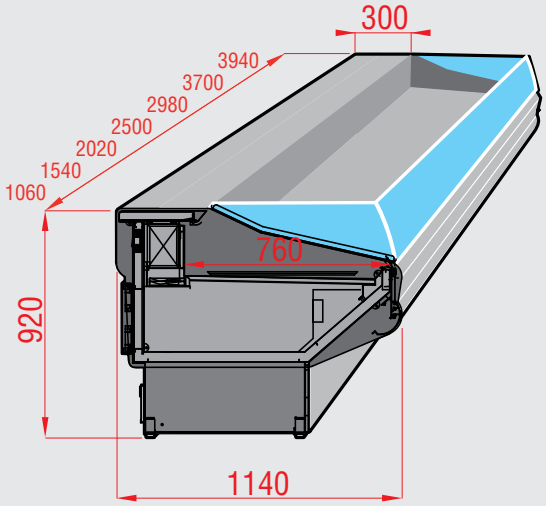
Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) - *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

WOOSTER®

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



SALINA Plus
Vetri curvi standard
Standard curved glasses



SALINA Plus Self
Libero servizio
Self-service

Vetrina refrigerata semi-ventilata canalizzabile

CARATTERISTICHE:
- Adatto alle medie superfici di vendita
- Vetri curvi frontali temprati ribaltabili
- Cappello in alluminio anodizzato
- Montanti struttura vetri verniciati (RAL 7046)
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta
- Gas refrigerante R404A/R507

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 50 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento a fermata
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo in lamiera post-verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile

VERSIONI DISPONIBILI:
- Libero servizio (Self)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

Refrigerated semi-ventilated multiplexable display

FEATURES:
- *Suitable for medium-sized sales area*
- *Fitted with hardened curved folding glasses*
- *Anodized aluminum canopy*
- *Painted (RAL 7046) glasses supports*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Customizations on demand*
- *Refrigerant gas R404A/R507*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (50 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Timed defrosting*
- *Refrigerated storage with doors*
- *Neon lighting*
- *Working top made of non scratch laminated wood*
- *Display trays made of white post-painted steel sheet (atoxic, suitable for food)*
- *Manual evaporating water tray*

AVAILABLE VERSIONS:
- *Self service (Self)*
- *Built-in version, remote unit or neutral*

SALINA Lux

IL MODELLO PIÙ COMPLETO DELLA LINEA SALINA

SALINA LINE THE MOST COMPLETE MODEL

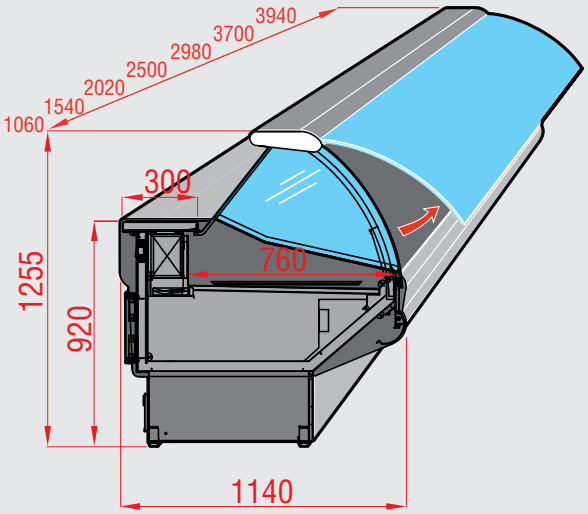
Temperatura - Temperature: +3/+5°C				100	150	200	250	300	350	400
Lunghezza comprese le spalle (spessore 50 mm cad.) *Lenght included Side-walls (50 mm thick each)*			mm	1060	1540	2020	2500	2980	3700	3940
Potenza assorbita totale (dotazione standard) gruppo incorporato R404A *Total absorbed power (standard version) built-in unit R404A*			W	437	581	660	785	900	1085	1180
Potenza assorbita totale (dotazione standard) senza gruppo *Total absorbed power (standard version) remote condensing unit*			W	55	90	125	160	175	230	265
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*			N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36	2x58	2x58
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	0,8	1,09	1,45	1,81	2,17	2,72	3,08
Volume riserva in litri *Storage volume in liters*			L	182	274	365	456	547	703	794
Numero sportelli (luce sp. 240x440 mm) *Storage door quantity (net size 240x440 mm)*			n°	1	2	2	3	3	4	4
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	400	600	800	1000	1200	1450	1600
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	130	170	210	250	285	320	420
Lux	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4123**	**4753**	**5618**	**6143**	**7252**	**8456**	**9622**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3843**	**4473**	**5268**	**5723**	**6762**	**7896**	**8991**

Lux Self	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3079**	**3658**	**4058**	**4637**	**5745**	**6524**	**7378**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2821**	**3401**	**3736**	**4251**	**5294**	**6009**	**6797**

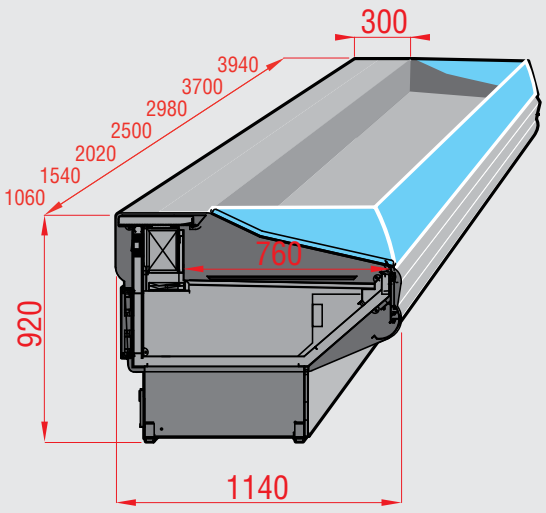
Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) - *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

WOOSTER®

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



SALINA Lux
Vetri curvi standard
Standard curved glasses



SALINA Lux Self
Libero servizio
Self-service

Vetrina refrigerata semi-ventilata canalizzabile

CARATTERISTICHE:
- Modello più completo della **linea SALINA**
- Dotato di vetri curvi frontali temprati sollevabili con pistoni
- Cappello in alluminio anodizzato
- Struttura montanti vetro cromati
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta
- Gas refrigerante R404A/R507

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 50 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento a fermata
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo in lamiera post-verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile

VERSIONI DISPONIBILI:
- Libero servizio (Self)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

Refrigerated semi-ventilated multiplexable display

FEATURES:
- ***SALINA Line*** *the most complete model*
- *Fitted with tempered curved glasses that can be open upwards with pistons*
- *Anodized aluminum canopy*
- *Chromed glasses supports*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Optimization of the cleaning system*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Customizations on demand*
- *Refrigerant gas R404A/R507*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (50 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Timed defrosting*
- *Refrigerated storage with doors*
- *Neon lighting*
- *Working top made of non scratch laminated wood*
- *Display trays made of white post-painted steel sheet (atoxic, suitable for food)*
- *Manual evaporating water tray*

AVAILABLE VERSIONS:
- *Self service (Self)*
- *Built-in version, remote unit or neutral*

SALINA Plus/Lux

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*		€
Piani di lavoro in granito (supplemento) ***Granite working top (additional price)***			
	PLMSPL100	SALINA PLUS / LUX 100	**280**
	PLMSPL150	SALINA PLUS / LUX 150	**340**
	PLMSPL200	SALINA PLUS / LUX 200	**452**
	PLMSPL250	SALINA PLUS / LUX 250	**564**
	PLMSPL300	SALINA PLUS / LUX 300	**676**
	PLMSPL350	SALINA PLUS / LUX 350	**791**
Piano di lavoro in acciaio inox *(supplemento)* ***Stainless steel working top (additional price)***			
	PLISPL100	SALINA PLUS / LUX 100	**128**
	PLISPL150	SALINA PLUS / LUX 150	**192**
	PLISPL200	SALINA PLUS / LUX 200	**256**
	PLISPL250	SALINA PLUS / LUX 250	**320**
	PLISPL300	SALINA PLUS / LUX 300	**384**
	PLISPL350	SALINA PLUS / LUX 350	**461**
	PLISPL400	SALINA PLUS / LUX 400	**512**
Mensola intermedia in vetro temprato con supporti ***Mezzanine glass shelf with supports***			
	MENSP100 / MENSL100	SALINA PLUS / LUX 100	**81**
	MENSP150 / MENSL150	SALINA PLUS / LUX 150	**91**
	MENSP200 / MENSL200	SALINA PLUS / LUX 200	**102**
	MENSP250 / MENSL250	SALINA PLUS / LUX 250	**119**
	MENSP300 / MENSL300	SALINA PLUS / LUX 300	**130**
	MENSP300 / MENSL300	SALINA PLUS / LUX 300	**147**
Scorrevoli posteriori in plexiglass ***Plexiglass rear sliding doors***			
	SCORRSP100 / SCORRSL100	SALINA PLUS / LUX 100	**193**
	SCORRSP150 / SCORRSL150	SALINA PLUS / LUX 150	**210**
	SCORRSP200 / SCORRSL200	SALINA PLUS / LUX 200	**326**
	SCORRSP250 / SCORRSL250	SALINA PLUS / LUX 250	**354**
	SCORRSP300 / SCORRSL300	SALINA PLUS / LUX 300	**431**
	SCORRSP350 / SCORRSL350	SALINA PLUS / LUX 350	**490**
Piano esposizione e difesa evaporatore in acciaio inox (*supplemento)* ***Stainless steel display and evaporator grid (additional price)***			
	PEISPL100	SALINA PLUS / LUX 100	**228**
	PEISPL150	SALINA PLUS / LUX 150	**342**
	PEISPL200	SALINA PLUS / LUX 200	**456**
	PEISPL250	SALINA PLUS / LUX 250	**570**
	PEISPL300	SALINA PLUS / LUX 300	**684**
	PEISPL350	SALINA PLUS / LUX 350	**821**
	PEISPL400	SALINA PLUS / LUX 400	**912**
Illuminazione a neon per zoccolo / *Base neon lighting*			
	LUXFROZOC100	SALINA PLUS / LUX 100	**116**
	LUXFROZOC150	SALINA PLUS / LUX 150	**169**
	LUXFROZOC200	SALINA PLUS / LUX 200	**226**
	LUXFROZOC250	SALINA PLUS / LUX 250	**279**
	LUXFROZOC300	SALINA PLUS / LUX 300	**330**
	LUXFROZOC350	SALINA PLUS / LUX 350	**384**
	LUXFROZOC400	SALINA PLUS / LUX 400	**452**
Divisorio fisso (per canalizzazioni) ***Fixed divider (for compositions)***			
DIVISFISSPL	Divisorio fisso / *Fixed divider*		**338**

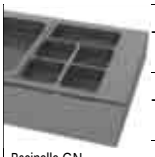
COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*		€
Divisorio mobile in vetro (H 245 mm) ***Glass mobile divider (H 245 mm)***			
	DIVISMOBBA		**165**
Vassoio a gradino ***Step tray***			
	VGB	Vassoio a gradino / *Step tray* (1 modulo / *module* 480 mm)	**83**
Portacarta inox / *Stainless steel paper holder*			
	PORTACARTA60	600x160 mm	**92**
	PORTACARTA90	900x160 mm	**138**
Piano porta-bilancia inox ***Stainless steel scale holder plate***			
	PPBB	600x440x20 H mm	**218**
Accessori vari / *Various accessories*			
	TAGLIERE	Tagliere nylon / *Nylon cutting plate* 500x400x25 H mm	**147**
	PCB	Porta coltelli / *Knife holder* 470x400x30 H mm	**107**
	GPLSA	Griglie pane (al metro) *"Bread" dry section (each meter)*	**220**
VECB		Vaschetta evapora-condensa automatica (per versione con gruppo) *Automatic water evaporating tray (for built in version)*	**175**
VECBSG		Vaschetta evapora-condensa automatica con ventola (per versione gruppo remoto) *Automatic water evaporating tray with fan (for remote version)*	**211**
PELB		Presa elettrica 220 V monofase *Electric socket 220 V monophase*	**246**
SUPPLVALV		Supplemento per valvola diversa da R404/R507 *Additional price for Expansion Valve different from R404/R507*	**134**
CABQETRIFASE		Quadro elettrico 3 fase / *3-phase control board*	**492**

ACCESSORI
ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
TROPICALIZZA	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato per classe climatica 4 (condizioni di funzionamento +30°c temperatura ambiente e 55% umidita' relativa ambiente RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZZATA) ***ADDDITIONAL PRICE*** *- Built -in condensing unit for climatic class 4 (Working conditions +30°C ambient temperature- 55% relative humidity- RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZED)*	**+3%**
ALIMENT-NOST	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato 60 Hz *ADDDITIONAL PRICE - Built in condensing unit 60 Hz*	**+3%**
	Detrazione per versione NEUTRA dal prezzo senza gruppo *Deduction for NEUTRAL VERSION from price without unit*	**- 3%**
	Detrazione per versione libero servizio *Dedcution for self-service*	**- 8%**

Tavola calda bagno-maria
Bain marie hot section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price



Bacinelle GN non incluse
GN bowls not included

TAVCAGN2/1	GN 2/1 (530x650 mm)	**1957**
TAVCAGN3/1	GN 3/1 (530x975 mm)	**2367**
TAVCAGN4/1	GN 4/1 (530x1300 mm)	**2731**

Tavola calda piastra a secco
Dry hot plate section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price

TAVCAPIASTR1	Piastra modulo 48 cm *Dry hot plate section 48 cm*	**974**
TAVCAPIASTRA	Piastra modulo 96 cm *Dry hot plate section 96 cm*	**1752**
TAVCAPIASTR3	Piastra modulo 144 cm *Dry hot plate section 144 cm*	**2483**

Kit sbrinamento elettrico - *Electric defrost system*

KITSBRIN100	SALINA PLUS / LUX 100	**165**
KITSBRIN150	SALINA PLUS / LUX 150	**184**
KITSBRIN200	SALINA PLUS / 200 (2 per/for MOD 400)	**203**
KITSBRIN250	SALINA PLUS / LUX 250	**224**
KITSBRIN300	SALINA PLUS / LUX 300	**243**
KITSBRIN350	SALINA PLUS / LUX 350	**266**

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units

Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione
Power supply:
230V-/1P/50Hz
Gas refrigerante
Refrigerating GAS:
R404A/R507

UCE 2-4	SALINA PLUS / LUX 100	RESA - YELD: 405 W T.E.: -10°C / HP: 1/4	**634**
UCE 5-4	SALINA PLUS / LUX 150	RESA - YELD: 746 W T.E.: -10°C / HP: 3/8	**699**
UCE 6-4	SALINA PLUS / LUX 200	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	**819**
UCE 6-4	SALINA PLUS / LUX 250	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	**819**
UCE 8-4	SALINA PLUS / LUX 300	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 9-4	SALINA PLUS / LUX 350	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 9-4	SALINA PLUS / LUX 400	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**

Prezzi non comprensivi di tubi, valvole e raccordi
These prices do not include pipes, valves and fittings

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRB100	SALINA PLUS / LUX 100	**473**
CRB150	SALINA PLUS / LUX 150	**490**
CRB200	SALINA PLUS / LUX 200	**595**
CRB250	SALINA PLUS / LUX 250	**700**
CRB300	SALINA PLUS / LUX 300	**805**
CRB350	SALINA PLUS / LUX 350	**910**
CRB400	SALINA PLUS / LUX 400	**980**

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

SALINA PLUS

Gabbia legno vetri smontati (prezzi netti)
Wooden crate disassembled glasses (net prices)

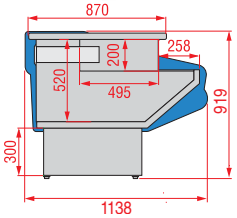
GABBIA100SM	SALINA PLUS / LUX 100	**41**
GABBIA150SM	SALINA PLUS / LUX 150	**43**
GABBIA200SM	SALINA PLUS / LUX 200	**47**
GABBIA250SM	SALINA PLUS / LUX 250	**58**
GABBIA300SM	SALINA PLUS / LUX 300	**68**
GABBIA350SM	SALINA PLUS / LUX 350	**73**
GABBIA400SM	SALINA PLUS / LUX 400	**94**

SALINA LUX

Gabbia legno vetri montati (prezzi netti)
Wooden crate assembled glasses (net prices)

GABBIA100M	SALINA PLUS / LUX 100	**46**
GABBIA150M	SALINA PLUS / LUX 150	**49**
GABBIA200M	SALINA PLUS / LUX 200	**53**
GABBIA250M	SALINA PLUS / LUX 250	**65**
GABBIA300M	SALINA PLUS / LUX 300	**73**
GABBIA350M	SALINA PLUS / LUX 350	**78**
GABBIA400M	SALINA PLUS / LUX 400	**100**

Laterale cassa - *Cash counter*



SPLC	SALINA PLUS	**1618**
SLLC	SALINA LUX	**1618**

800mm
LUNGHEZZA CON SPALLE
LENGHT WITH SIDE WALLS

KIBUK

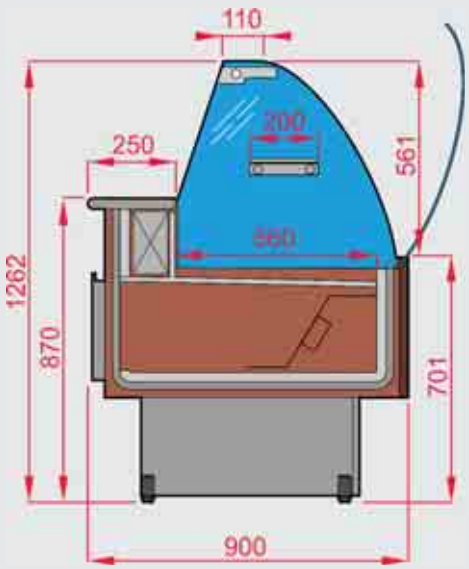
L'eleganza delle finiture e il design della struttura rendono il banco refrigerato **KIBUK** essenziale sia in locali classici che in ambientazioni caratterizzate da linee semplici e pulite.

*Thanks to its elegant finishing and the design of its structure, **KIBUK** serve-over counter is the essential solution for both classical or rational ambiances.*

Temperatura - Temperature: +3/+5°C			100	150	200	250	300
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) *Lenght included Side-walls (40 mm thick each)*		mm	1040	1520	2000	2480	2960
Potenza assorbita totale (dotazione standard) gruppo incorporato R404A *Total absorbed power (standard version) built-in unit R404A*		W	390	390	540	730	850
Potenza assorbita totale (dotazione standard) senza gruppo *Total absorbed power (standard version) remote condensing unit*		W	110	110	160	200	210
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*		N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36
Superficie di esposizione *Display surface*		m^2	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Volume riserva in litri *Storage volume in liters*		L	120	249	332	415	498
Numero sportelli (luce sp. 240x440 mm) *Storage door quantity (net size 240x440 mm)*		n°	1	2	2	3	3
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*		W	320	480	640	800	960
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*		Kg	125	150	180	220	260
CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2146**	**2422**	**2871**	**3495**	**4031**
SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2001**	**2219**	**2610**	**3176**	**3654**

Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) - *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



New

Banco refrigerato semi-ventilato per l'esposizione e la conservazione di prodotti freschi e preconfezionati
ELEGANTE ED AFFIDABILE

CARATTERISTICHE:
- Ideale per collocazione in ambienti stretti
- Ingombro contenuto (profondità di soli 900 mm)
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:
- Finiture laterali e frontali in legno con fianco in vetro temprato (spessore 40 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Piano esposizione in acciaio inox
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile

Refrigerated semi-ventilated display for bench exposure and conservation of fresh products
ELEGANT AND RELIABLE

FEATURES:
- *The best solution for tight-fitting places*
- *Compact design (only 900 mm depth)*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Customizations on demand*

STANDARD SET-UP:
- *Wood side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Refrigerated storage with doors*
- *Neon lighting*
- *Stainless steel working top*
- *Stainless steel display*
- *Manual evaporating water tray*

WOOSTER®

KIBUK

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Piani di lavoro in granito (supplemento)
Granite working top (additional price)

PLMS80100	KIBUK 100	**280**
PLMS80150	KIBUK 150	**340**
PLMS80200	KIBUK 200	**452**
PLMS80250	KIBUK 250	**564**
PLMS80300	KIBUK 300	**676**

Mensola intermedia in vetro temprato con supporti
Mezzanine glass shelf with supports

MENK100	KIBUK 100	**70**
MENK150	KIBUK 150	**81**
MENK200	KIBUK 200	**91**
MENK250	KIBUK 250	**109**
MENK300	KIBUK 300	**119**

Scorrevoli posteriori in plexiglass
Plexiglass rear sliding doors

SCORRK100	KIBUK 100	**147**
SCORRK150	KIBUK 150	**189**
SCORRK200	KIBUK 200	**294**
SCORRK250	KIBUK 250	**322**
SCORRK300	KIBUK 300	**389**

Divisorio mobile in vetro (H 215 mm)
Glass mobile divider (H 215 mm)

DIVISMOBBS80		**106**

Vassoi a gradino in acciaio inox
Stalinless steel step tray

VGB	Vassoio a gradino / *Step tray* (1 modulo / *module* 480 mm)	**83**

Portacarta inox / *Stainless steel paper holder*

PORTACARTA60	600x160 mm	**92**
PORTACARTA90	900x160 mm	**138**

Piano porta-bilancia inox
Stainless steel scale holder plate

PPBB	600x440x20 H mm	**218**

Accessori vari / *Various accessories*

TAGLIERE	Tagliere nylon / *Nylon cutting plate* 500x400x25 H mm	**147**
PCB	Porta coltelli / *Knife holder* 470x400x30 H mm	**107**
GPL	Griglie pane (al metro) *"Bread" dry section (each meter)*	**166**
VECB	Vaschetta evapora-condensa automatica (per versione con gruppo) *Automatic water evaporating tray (for built in version)*	**175**
VECBSG	Vaschetta evapora-condensa automatica con ventola (per versione gruppo remoto) *Automatic water evaporating tray with fan* *(for remote version)*	**211**
PELB	Presa elettrica 220 V monofase *Electric socket 220 V monophase*	**246**
SUPPLVALV	Supplemento per valvola diversa da R404/R507 *Additional price for Expansion Valve different from R404/R507*	**134**
CABQETRIFASE	Quadro elettrico 3 fase / *3-phase control board*	**492**

ACCESSORI
ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
TROPICALIZZA	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato per classe climatica 4 (condizioni di funzionamento +30°c temperatura ambiente e 55% umidita' relativa ambiente RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZZATA) *ADDDITIONAL PRICE - Built -in condensing unit for climatic class 4 (Working conditions +30°C ambient temperature- 55% relative humidity- RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZED)*	**+3%**
ALIMENT-NOST	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato 60 Hz *ADDDITIONAL PRICE - Built in condensing unit 60 Hz*	**+3%**
	Detrazione per versione NEUTRA dal prezzo senza gruppo *Deduction for NEUTRAL VERSION from price without unit*	**- 3%**
	Detrazione per versione libero servizio *Dedcution for self-service*	**- 8%**

Tavola calda piastra a secco
Dry hot plate section
Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price

TAVCA40X60P1	Piastra modulo 40x60 cm *Dry hot plate section 40x60 cm*	**974**
TAVCA40X60P2	Piastra modulo 80x60 cm *Dry hot plate section 40x60 cm*	**1752**
TAVCA40X60P3	Piastra modulo 120x60 cm *Dry hot plate section 120x60 cm*	**2483**

Kit sbrinamento elettrico - *Electric defrost system*

KITSBRIN100	KIBUK 100	**165**
KITSBRIN150	KIBUK 150	**184**
KITSBRIN200	KIBUK 200	**203**
KITSBRIN250	KIBUK 250	**224**
KITSBRIN300	KIBUK 300	**243**

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units
Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

UCE 2-4	KIBUK 100	RESA - YELD: 405 W T.E.: -10°C / HP: 1/4	**634**
UCE 3-4	KIBUK 150	RESA - YELD: 509 W T.E.: -10°C / HP: 1/3L	**662**
UCE 5-4	KIBUK 200	RESA - YELD: 746 W T.E.: -10°C / HP: 3/8	**699**
UCE 6-4	KIBUK 250	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	**819**
UCE 6-4	KIBUK 300	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	**819**

Tensione alimentazione *Power supply*: 230V-/1P/50Hz

Gas refrigerante *Refrigerating GAS*: R404A/R507

Prezzi non comprensivi di tubi, valvole e raccordi
These prices do not include pipes, valves and fittings

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRS80100	KIBUK 100	**473**
CRS80150	KIBUK 150	**490**
CRS80200	KIBUK 200	**595**
CRS80250	KIBUK 250	**700**
CRS80300	KIBUK 300	**805**

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

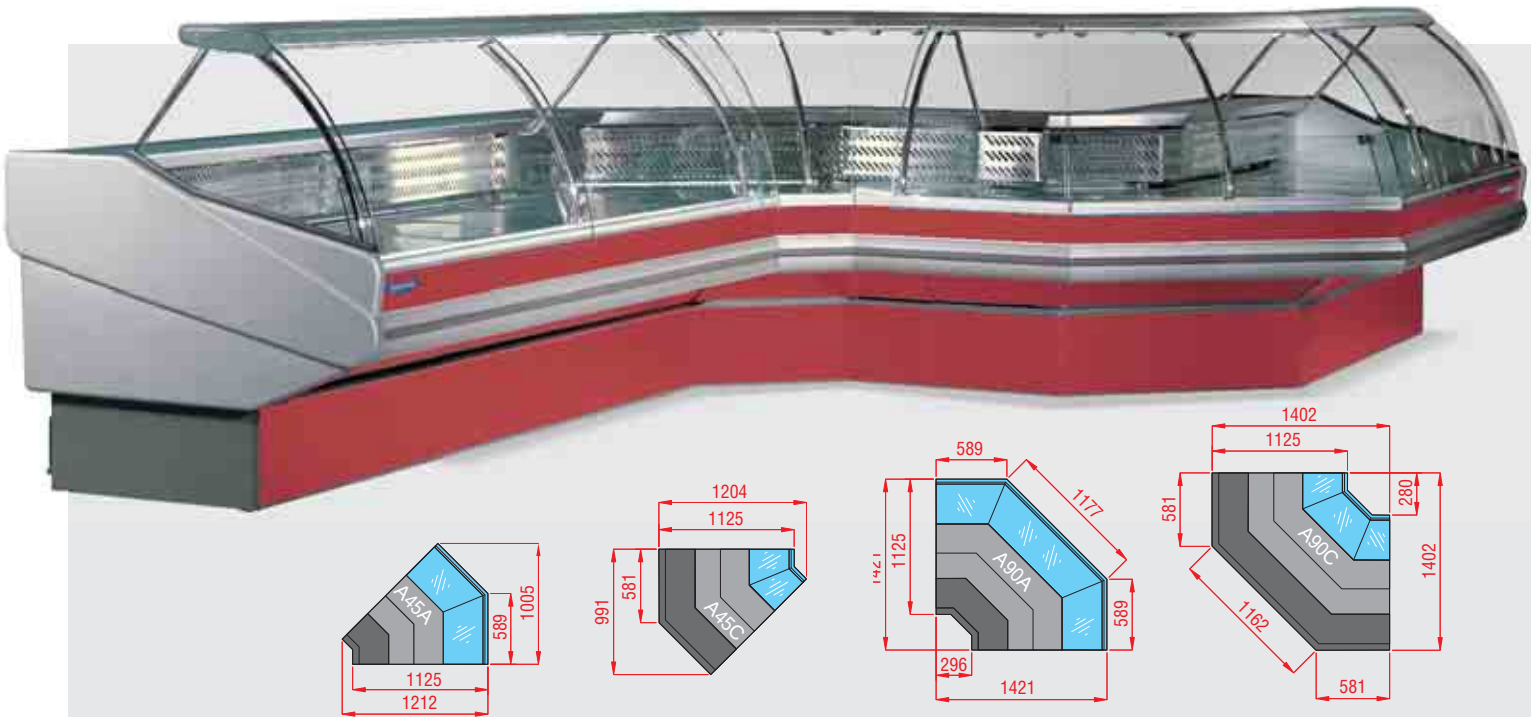
Gabbia legno vetri smontati (prezzi netti)
Wooden crate disassembled glasses (net prices)

GABBIA100SM	1150X1000X1100 H mm	**29**
GABBIA150SM	1600x1000x1100 H mm	**31**
GABBIA200SM	2100x1000x1100 H mm	**31**
GABBIA250SM	2600x1000x1100 H mm	**42**
GABBIA300SM	3100x1000x1100 H mm	**42**

ILLUMINAZIONE SU BASAMENTO
(OPZIONALE) SU RICHIESTA
LED LIGHTING ON THE BASEMENT
(OPTIONAL) ON REQUEST

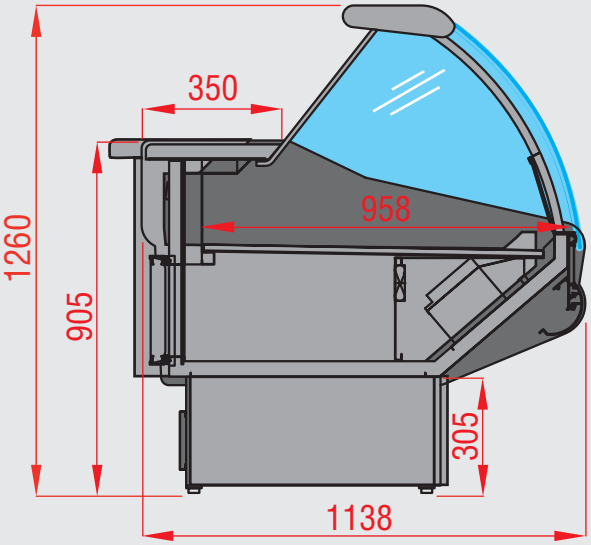
PANAREA

VENTILATO (V) - VENTILATED (V)



Temperatura - Temperature: 0/+2°C		100	150	200	250	300	350
Lunghezza comprese le spalle spessore 50 mm cad. *Lenght (included Side-walls 50 mm thick each)*	mm	1060	1540	2020	2500	2980	3700
Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo incorporato *Total absorbed power (without accessories) built-in unit*	W	455	615	658	854	985	1198
Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo remoto *Total absorbed power (without accessories) remote version*	W	1092	1612	2017	2573	3065	3818
Potenza elettrica assorbita dall'illuminazione *Power absorbed by lighting*	N°/W	1x18	1x36	1x36	2x36	2x36	2x58
Optional : Potenza assorbita luce mensola intermedia *Optional: Power absorbed by intermediary lighting*	N°/W	1x18	1x36	1x36	2x36	2x36	2x58
Potenza frigorifera per gruppo remoto Watt T. evap -10°C *Refrigerating powers for remote units Watt T.Evap -10°C*	W	400	600	800	1000	1200	1450
Volume in litri riserva *Reserve volume*	L	156	234	312	390	468	546
Numero sportelli (luce sportello 240x555 mm) *Storage door quantity (net size 240x555 mm)*	n°	1	2	2	3	4	4
Superficie di esposizione Ventilato *Display area Ventilated*	m^2	0,84	1,26	1,68	2,10	2,52	3,15
Peso complessivo (con imballo standard) *Total weight (with standard packing)*	Kg	130	170	210	250	285	320
V CG PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**5570**	**6381**	**7504**	**8539**	**9632**	**11197**
V SG PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*	€	**5008**	**5791**	**6840**	**7712**	**8553**	**9971**

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



PANAREA V
VENTILATO
VENTILATED

400	450	500	550	600	A90A	A90C	A45A	A45C
3940	4420	4900	5380	5860	1440 no spalle *no side walls*	1440 no spalle *no side walls*	-	-
1316	1512	1708	1839	1970	499	464	-	-
4034	4590	5146	5638	6130	790	1102	-	-
2x36	3x36	4x36	4x36	2x36	1x18	1x18	-	-
2x36	3x36	4x36	4x36	2x36	1x18	1x18	-	-
1600	1800	2000	2200	2400	400	400	-	-
624	702	780	858	936	188	271	-	-
4	5	6	7	8	1	1	-	-
3,36	3,78	4,20	4,62	5,04	1,35	1,35	-	-
420	460	500	535	570	120	120	-	-
14136	**15171**	**16205**	**17313**	**18421**	**7046**	**6737**	**5097**	**4876**
12822	**13694**	**14566**	**15408**	**16234**	**6737**	**6426**	**4817**	**4609**

Vetrina refrigerata ventilata, canalizzabile

CARATTERISTICHE:
- Fiancate (spessore 50 mm) in termoplastica antiurto, coibentate, con finiture estetiche di grande effetto
- Piano espositivo in acciaio inox
- Struttura superiore con vetri panoramici curvi temperati sollevabili con pistoni e montanti cromati
- Plafoniera con illuminazione neon
- Sistema antiappannamento con vetri antibrina e resisenza bordo vetro
- Ampio piano di lavoro in acciaio inox
- Grande superficie espositiva con visibilità ottimale
- Vasca interamente in acciaio inox
- Riserva refrigerata a sportelli
- Vaschetta evapora-condensa automatica solo nella versione a gruppo incorporato.

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con gruppo incorporato (CG, Gruppo remoto (SG), Neutro (N)
- Libero servizio (Self)
- Angoli refrigerati interni ed esterni, a 45° e 90°
- Personalizzazioni su richiesta

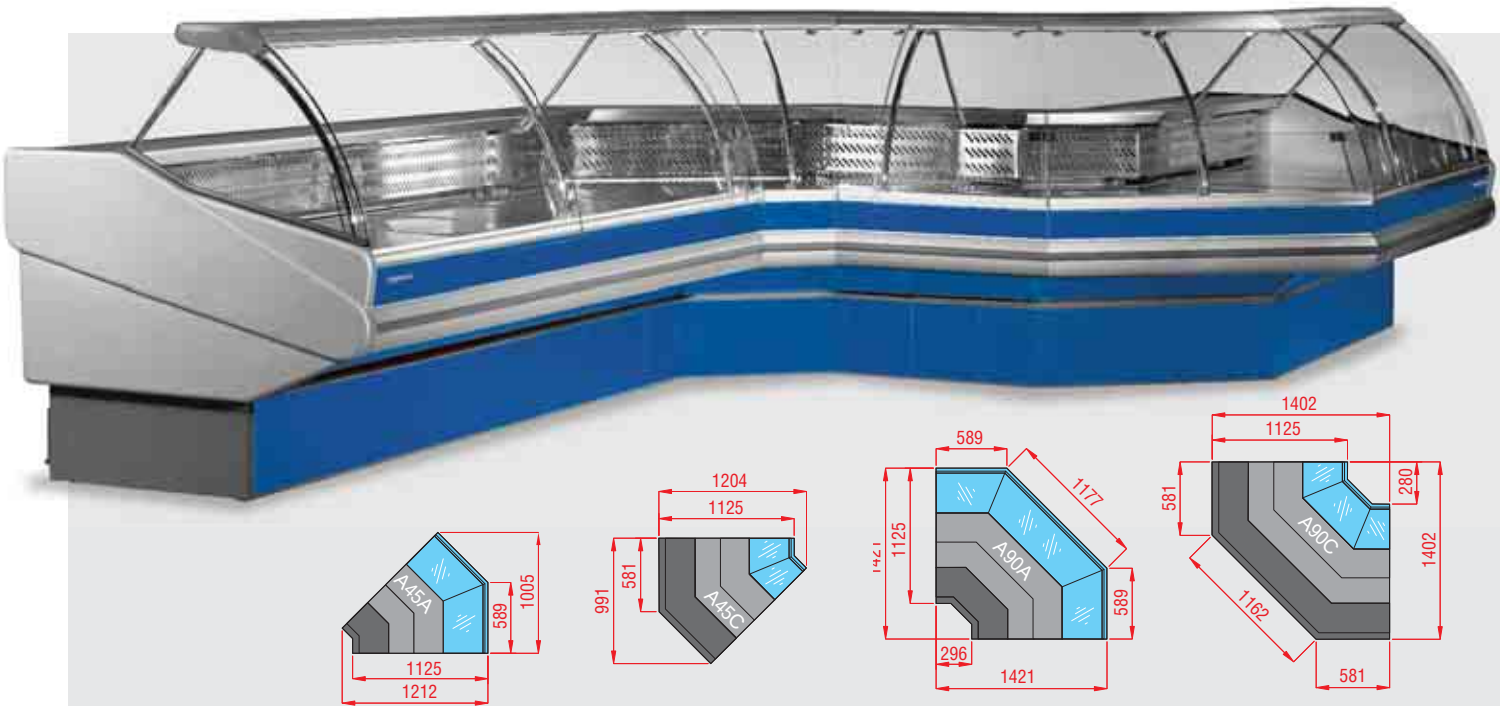
Multiplexable serve-over refrigerated counter

FEATURES:
- *Foamed, thermoplastic (50 mm thick each) side-walls, with impressive appearance*
- *Stainless steel display*
- *Upper structure with panorama liftable curved tempered glass and rear chrome-plated posts*
- *Neon lighting*
- *Anti-water condensation glass and frontal side gasket with anti-fog heater*
- *Large stainless steel working shelf*
- *Wide display surface for optimal visibility*
- *Fully stainless steel belly*
- *Refrigerated storage with doors*
- *Automatic water evaporating tray included only for built-in version*

AVAILABLE VERSIONS:
- *With built-in unit (CG), remote unit (SG), Neutral (N)*
- *Self-service (Self)*
- *Inside and outside refrigerated corners, 45° and 90°*
- *Customization on demand*

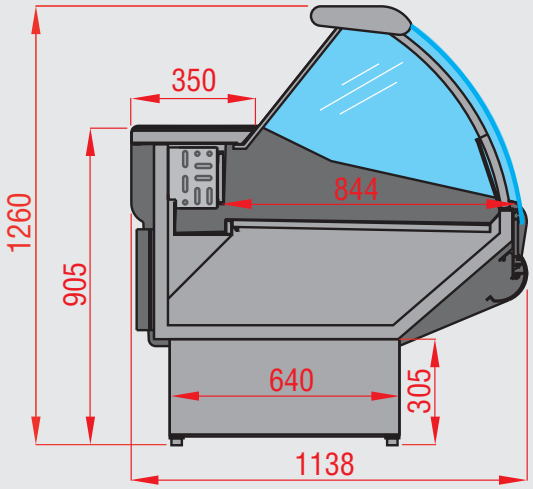
PANAREA

STATICO (S) - STATIC COOLING (S)
BASSA VENTILAZIONE (BV) - LOW VENTILATED (BV)

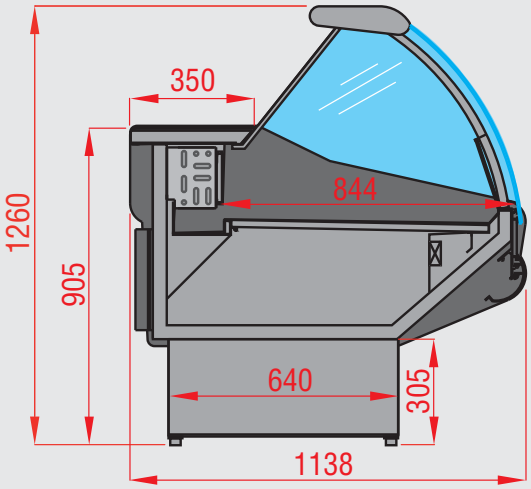


Temperatura - Temperature: 0/+2°C				100	150	200	250	300	350
Lunghezza comprese le spalle spessore 50 mm cad. *Lenght (included Side-walls 50 mm thick each)*			mm	1060	1540	2020	2500	2980	3700
S	Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo incorporato *Total absorbed power (without accessories) built-in unit*		W	449	608	648	842	971	1181
S	Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo remoto *Total absorbed power (without accessories) remote version*		W	1086	1605	2005	2559	3048	3798
BV	Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo incorporato *Total absorbed power (without accessories) built-in unit*		W	454	615	658	854	985	1198
BV	Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo remoto *Total absorbed power (without accessories) remote version*		W	1091	1612	2015	2571	3062	3815
Potenza elettrica assorbita dall'illuminazione / *Power absorbed by lighting*			N°/W	1x18	1x36	1x36	2x36	2x36	2x58
Optional : Potenza assorbita luce mensola intermedia *Optional: Power absorbed by intermediary lighting*			N°/W	1x18	1x36	1x36	2x36	2x36	2x58
Potenza frigorifera per gruppo remoto Watt T. evap -10°C *Refrigerating powers for remote units Watt T.Evap -10°C*			W	400	600	800	1000	1200	1450
Volume in litri riserva / *Reserve volume (litres)*			L	156	234	312	390	468	546
Numero sportelli (luce sportello 240x555 mm) *Storage door quantity (net size 240x555 mm)*			n°	1	2	2	3	4	4
Superficie di esposizione Statico e Bassa ventilazione *Display area Static and Low ventilation*			m^2	0,73	1,09	1,46	1,82	2,19	2,74
Peso complessivo (imballato) / *Total weight (with packing)*			Kg	130	170	210	250	285	320
S	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**5164**	**5918**	**6923**	**7853**	**8861**	**10316**
S	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**4625**	**5348**	**6289**	**7061**	**7816**	**9145**
BV	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*		**5353**	**6136**	**7203**	**8202**	**9262**	**10759**
BV	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**4813**	**5567**	**6570**	**7410**	**8217**	**9586**

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



PANAREA^{S}
STATICO - STATIC COOLING



PANAREA^{BV}
BASSA VENTILAZIONE - LOW VENTILATED

400	450	500	550	600	A90A	A90C	A45A	A45C
3940	4420	4900	5380	5860	1440 no spalle *no side walls*	1440 no spalle *no side walls*	-	-
1296	1490	1684	1813	6096	492	459	-	-
4010	4564	5118	5607	6096	784	1096	-	-
1316	1512	1708	1839	1970	499	464	-	-
4030	4586	5142	5633	6124	791	1101	-	-
2x36	3x36	4x36	4x36	4x36	1x18	1x18	-	-
2x36	3x36	4x36	4x36	4x36	1x18	1x18	-	-
1600	1800	2000	2200	2400	400	400	-	-
624	702	780	858	936	188	271	-	-
4	5	6	7	8	1	1	-	-
2,92	3,28	3,64	4,01	5,48	1,17	1,17	-	-
420	460	500	535	570	120	120	-	-
13019	**13951**	**14881**	**15890**	**16898**	**6489**	**6190**	**4801**	**4578**
11753	**12526**	**13298**	**14055**	**14809**	**6190**	**5892**	**4531**	**4325**
13583	**14580**	**15578**	**16639**	**17700**	**6770**	**6473**	**4987**	**4766**
12317	**13155**	**13996**	**14802**	**15610**	**6473**	**6175**	**4719**	**4514**

Vetrina refrigerata, canalizzabile

CARATTERISTICHE:
- Fiancate (spessore 50 mm) in termoplastica antiurto, coibentate, con finiture estetiche di grande effetto
- Piano espositivo in acciaio inox
- Struttura superiore con vetri panoramici curvi temperati sollevabili con pistoni e montanti cromati
- Plafoniera con illuminazione neon
- Sistema antiappannamento con vetri antibrina e resistenza bordo vetro
- Ampio piano di lavoro in acciaio inox
- Grande superficie espositiva con visibilità ottimale
- Vasca interamente in acciaio inox
- Riserva refrigerata a sportelli
- Vaschetta evapora-condensa automatica solo nella versione a gruppo incorporato.

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con gruppo incorporato (CG), Gruppo remoto (SG), Neutro (N)
- Libero servizio (Self)
- Angoli refrigerati interni ed esterni, a 45° e 90°
- Personalizzazioni su richiesta

Multiplexable serve-over refrigerated counter

FEATURES:
- *Foamed, thermoplastic (50 mm thick each) side-walls, with impressive appearance*
- *Stainless steel display*
- *Upper structure with panorama liftable curved tempered glass and rear chrome-plated posts*
- *Neon lighting*
- *Anti-water condensation glass and frontal side gasket with anti-fog heater*
- *Large stainless steel working shelf*
- *Wide display surface for optimal visibility*
- *Fully stainless steel belly*
- *Refrigerated storage with doors*
- *Automatic water evaporating tray included only for built-in version*

AVAILABLE VERSIONS:
- *With built-in unit (CG), remote unit (SG), Neutral (N)*
- *Self-service (Self)*
- *Inside and outside refrigerated corners, 45° and 90°*
- *Customization on demand*

PANAREA

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Piani di lavoro (38 cm) in acciaio inox (supplemento al m)
Stainless steel (38 cm) working top (additional price each meter)

PLIP	Per moduli lineari / *For linear modules*	83
PLIPAA90	Per angolo aperto a 90° *For 90° outside corner counter*	156
PLIPAC90	Per angolo chiuso a 90° *For 90° inside corner counter*	74

Piani di lavoro in granito (supplemento)
Granite working top (additional price)

PLMP	Supplemento piano lavoro in granito (al metro) *Supplemento Granite working top (each meter)*	280

Mensole intermedie in vetro, con plafoniera e luce
Mezzanine glass shelves with lighting

MENP100	PANAREA 100	352
MENP150	PANAREA 150	385
MENP200	PANAREA 200	477
MENP250	PANAREA 250	559
MENP300	PANAREA 300	586
MENP350	PANAREA 360	710
MENPAA90	Per angolo aperto a 90° / *For 90° outside corner*	726
MENPAC90	Per angolo chiuso a 90° / *For 90°inside corner*	726

Scorrevoli posteriori in plexiglass
Plexiglass rear sliding doors

SCORRP100	PANAREA 100	229
SCORRP150	PANAREA 150	344
SCORRP200	PANAREA 200	457
SCORRP250	PANAREA 250	572
SCORRP300	PANAREA 300	686
SCORRP360	PANAREA 350	858

Illuminazione a neon per zoccolo / *Base neon lighting*

LUXFROZOC100	PANAREA 100	116
LUXFROZOC150	PANAREA 150	169
LUXFROZOC200	PANAREA 200	226
LUXFROZOC250	PANAREA 250	279
LUXFROZOC300	PANAREA 300	330
LUXFROZOC350	PANAREA 350	384
LUXFORZOCAA	Per angolo aperto a 90° / *For 90° outside corner*	314
LUXFROZOCAC	Per angolo chiuso a 90° / *For 90°inside corner*	231

Doppia fila luci sul cappello / *2nd canopy lighting*

DOPILLCAP100	PANAREA 100	120
DOPILLCAP150	PANAREA 150	172
DOPILLCAP200	PANAREA 200	229
DOPILLCAP250	PANAREA 250	279
DOPILLCAP300	PANAREA 300	330
DOPILLCAP350	PANAREA 360	387
DOPILLCAP90A	Per angolo aperto a 90° / *For 90° outside corner*	279
DOPILLCAP90C	Per angolo chiuso a 90° / *For 90°inside corner*	279

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Fianco laterale con interno specchio / *Side internal mirror*

FLSP	Fianco laterale a specchio / *Side mirror*	128

Divisoro fisso (per canalizzazioni)
Fixed divider (for compositions)

DIVISFISP	Divisorio fisso / *Fixed divider*	338

Divisorio mobile in vetro (H 245 mm)
Glass mobile divider (H 245 mm)

DIVISMOBBA	656x245 H mm	165

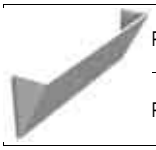
Vassoio a gradino / *Step tray*

VGB	Vassoio a gradino / *Step tray* (1 modulo / *module* 480 mm)	83
VGBAA90	Vassoio a gradino per angolo aperto 90° *Step tray 90° outside corner*	256
VGBAC90	Vassoio a gradino per angolo chiuso 90° *Step tray 90° inside corner*	294

Fondo refrigerato / *Coiled deck*

FRB	Fondo refrigerato (al metro) *Coiled deck (each meter)*	592

Portacarta inox / *Stainless steel paper holder*



PORTACARTA60	600x160 mm	92
PORTACARTA90	900x160 mm	138

Piano porta-bilancia inox - *Stainless steel scale holder plate*

PPBB	600x440x20 H mm	218

Accessori vari / *Various accessories*

POGGIABORSE	Appoggiaborse (al metro) / *Bag holder profile (each meter)*	220
TAGLIERE	Tagliere nylon / *Nylon cutting plate* 500x400x25 H mm	147
PCB	Porta coltelli / *Knife holder* 470x400x30 H mm	107
GPL	Griglie pane (al metro) *"Bread" dry section (each meter)*	166
VECB	Vaschetta evapora-condensa (per versione con gruppo) *Water evaporating tray (for built in version)*	175
VECBSG	Vaschetta evapora-condensa con ventola (per versione gruppo remoto) *Water evaporating tray with fan (for remote version)*	211
PELB	Presa elettrica 220 V monofase *Electric socket 220 V monophase*	246
SUPPLVALV	Supplemento per valvola diversa da R404/R507 *Additional price for Expansion Valve different from R404/R507*	134

ACCESSORI
ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
CABQETRIFASE	Quadro elettrico 3 fase / *3-phase control board*	492
TROPICALIZZA	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato per classe climatica 4 (condizioni di funzionamento +30°c temperatura ambiente e 55% umidita' relativa ambiente RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZZATA) *ADDDITIONAL PRICE - Built -in condensing unit for climatic class 4 (Working conditions +30°C ambient temperature- 55% relative humidity- RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZED)*	+3%
	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato 60 Hz *ADDDITIONAL PRICE - Built in condensing unit 60 Hz*	+3%
	Detrazione per versione NEUTRA dal prezzo senza gruppo *Deduction for NEUTRAL VERSION from price without unit*	- 8%
	Detrazione per versione libero servizio *Dedcution for self-service*	- 8%

Tavola calda bagno-maria
Bain marie hot section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price

Bacinelle GN non incluse
GN bowls not included

TAVCAGN2/1	GN 2/1 (530x650 mm)	1957
TAVCAGN3/1	GN 3/1 (530x975 mm)	2367
TAVCAGN4/1	GN 4/1 (530x1300 mm)	2731

Tavola calda piastra a secco
Dry hot plate section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price

TAVCAPIASTR1	Piastra modulo 480 cm *Dry hot plate section 480 cm*	974
TAVCAPIASTRA	Piastra modulo 960 cm *Dry hot plate section 960 cm*	1752
TAVCAPIASTR3	Piastra modulo 1440 cm *Dry hot plate section 1440 cm*	2483

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units

Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione *Power supply*: 230V-/1P/50Hz

Gas refrigerante *Refrigerating GAS*: R404A/R507

UCE 3-4	PANAREA 100	RESA - YELD: 509 W T.E.: -10°C / HP: 1/3L	662
UCE 5-4	PANAREA 150	RESA - YELD: 746 W T.E.: -10°C / HP: 3/8	699
UCE 6-4	PANAREA 200/250	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	819
UCE 8-4	PANAREA 300/350	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	1060
UCE 9-4	PANAREA 400/450	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	1191
UCE 10-4	PANAREA 500/550	RESA - YELD: 2333 W T.E.: -10°C / HP: 1.2	1783
UCE 11-4	PANAREA 600/650	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1.5	1961

Prezzi non comprensivi di tubi, valvole e raccordi
These prices do not include pipes, valves and fittings

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRB100	PANAREA 100	473
CRB150	PANAREA 150	490
CRB200	PANAREA 200	595
CRB250	PANAREA 250	700
CRB300	PANAREA 300	805
CRB350	PANAREA 350	910
CRB400	PANAREA 400	980

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Gabbia legno vetri montati (prezzi netti)
Wooden crate assembled glasses (net prices)

GABBIA100M	PANAREA 100 1160x1200x1500 H mm	46
GABBIA150M	PANAREA 150 1640x1200x1500 H mm	55
GABBIA200M	PANAREA 200 2120x1200x1500 H mm	68
GABBIA250M	PANAREA 250 2600x1200x1500 H mm	76
GABBIA300M	PANAREA 300 3080x1200x1500 H mm	89
GABBIA350M	PANAREA 350 3800x1200x1500 H mm	115
GABBIA400M	PANAREA 400 4040x1200x1500 H mm	153

Laterale cassa - *Cash counter*

PLC	Laterale cassa / *Side cash counter* (lunghezza / *lenght*: 800 mm)	1734
PLCAA90	Laterale cassa aperto a 90° *90° outside corner cash counter*	4585
PLCAC90	Laterale cassa chiuso a 90° *90° inside corner cash counter*	4380

ISCHIA

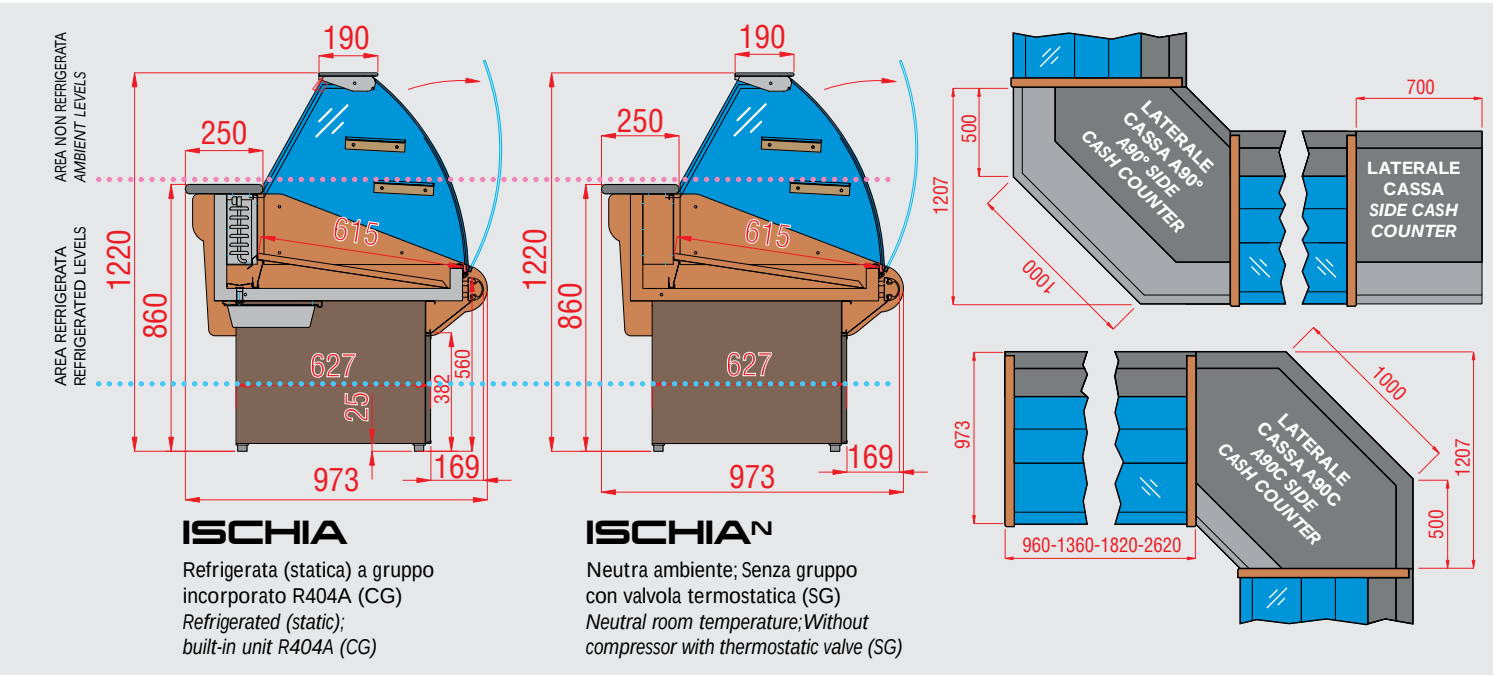
COLORI:
SPALLE: Standard colore beige
FRONTALE INFERIORE: blu, verde, giallo, rosso, bianco, laminato medio, laminato scuro

COLORS:
SIDE-WALLS: Beige standard color
FRONT PANEL: blue, green, yellow, red, white, medium laminated, dark laminated

Temperatura - Temperature: +3/+5°C				96	136	182	262
Lunghezza comprese le spalle spessore 50 mm cad. *Lenght (included Side-walls 50 mm thick each)*			mm	960	1360	1820	2620
Potenza complessiva (senza accessori) gruppo incorporato *Total Absorbed Power (without accessories) built-In unit*			W	276	301	492	503
Potenza assorbita illuminazione plafoniera *Power absorbed by top canopy lighting*			N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36
Optional Potenza assorbita illuminazione mensola intermedia *Optional Power absorbed by mezzanine shelf lighting*			N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36
Superficie di esposizione / *Display surface*			W	0,53	0,78	1,06	1,56
Superficie di esposizione mensole vetro *Display surface mezzanine glass*			m^2	0,32	0,47	0,64	0,95
Potenza frigorifera per gruppo remoto Watt T. evap -10°C *Refrigerating powers for remote units Watt T.Evap -10°C*			m^2	270	391	535	782
Peso complessivo (imballato) / *Total weight (with packing)*			Kg	90	125	160	230
S	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3454**	**3833**	**4477**	**5237**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3000**	**3335**	**3979**	**4593**
BV	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*		**3689**	**4186**	**4948**	**5943**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3235**	**3688**	**4450**	**5299**
N		PREZZO PER VERSIONE NEUTRA *PRICE FOR NEUTRAL VERSION*		**2297**	**2605**	**3204**	**3790**

Tensione di utilizzo in Volt 220-50 Hz; Refrigerante R404; Condizioni di funzionamento classe 3 (25° C temperatura ambiente 60% umidità relativa); Potenza frigorifera richiesta 310 W/metro; Temperatura minima di esercizio +3 / +5°C
Tension:V 220/230 - 50 Hz; Refrigerating gas R404A;Working conditions: class 3 (+ 25°C ambient temperature- 60% relative humidity); Required cooling power: 310W/m; Minimal working temperature +3 / +5°C

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



ISCHIA

Refrigerata (statica) a gruppo incorporato R404A (CG)
Refrigerated (static); built-in unit R404A (CG)

ISCHIA^{N}

Neutra ambiente; Senza gruppo con valvola termostatica (SG)
Neutral room temperature; Without compressor with thermostatic valve (SG)

Vetrina refrigerata NON CANALIZZABILE per esposizione e vendita di prodotti da pasticceria, dolciumi, pane e snack

CARATTERISTICHE:
- Ideale per collocazione in ambienti stretti. Ingombro contenuto (profondità 973 mm)
- Facilità di installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Possibilià di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 50 mm cad.)
- Vetri temperati
- Pannello di comando elettronico
- Senza riserva
- Plafoniera con illuminazione a neon
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo in acciaio inox
- Vaschetta raccoglicondensa estraibile nella versionecon gruppo incorporato (CG)
- Tubo di scarico condensa nella versione con gruppo remoto (SG)
- 2 mensole in vetro temperato, non refrigerate
- Sbrinamento a fermata
- Sistema antiappannante a flusso d'aria convogliata

VERSIONI DISPONIBILI:
- Refrigerazione statica (CG/SG)
- Refrigerazione bassa ventilazione (CG/SG)
- Versione neutra (N)

Refrigerated non-multiplexable serve-over counter suitable for all sales area for fresh confectionery products, cakes, bisquits and snacks

FEATURES:
- *Best solution for tight fitting places thanks fot its compact design (only 973 mm dept)*
- *Easy installation*
- *Low power comsumption*
- *Low environement impact*
- *Customizations on demand*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (50 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Temperated glasses*
- *Without refrigerated storage*
- *Neon lighting*
- *Working top made of non-scratch laminated wood*
- *Stainless steel display tray*
- *Removable evaporating watertray (built-in version)*
- *Drain pipe (remote unit version)*
- *Two non-refrigerated mezzanine tempered glass shelves*
- *Time defrosting system (built-in and remote version)*
- *Forced warm air layer demisting system*

AVAILABLE VERSIONS:
- *Static refrigerated built-in (CG/SG)*
- *Low refrigerated built-in (CG/SG)*
- *Neutral (N)*

WOOSTER®

ISCHIA

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Piani di lavoro in granito (supplemento)
Granite working top (additional price)

	PLMIS	Supplemento piano lavoro in granito (al metro) *Supplemento Granite working top (each meter)*	**280**

Illuminazione mensola intermedia
Intermediary shelf lighting

	ILLMENIS96	ISCHIA 96	**121**
	ILLMENIS136	ISCHIA 136	**176**
	ILLMENIS182	ISCHIA 182	**230**
	ILLMENIS262	ISCHIA 262	**350**

Scorrevoli posteriori in plexiglass
Plexiglass rear sliding doors

	SCORRIS96	ISCHIA 96	**118**
	SCORRIS136	ISCHIA 136	**181**
	SCORRIS182	ISCHIA 182	**248**
	SCORRIS262	ISCHIA 262	**362**

Vassoio a gradino
Step tray

	VIIS	Vassoio inclinabile in acciaio *Climbed display deck*	**81**

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Piano porta-bilancia inox
Stainless steel scale holder plate

	PPBB	600x440x20 H mm	**218**

Tagliere nylon
Nylon cutting plate

	TAGLIERE	500x400x25 H mm	**147**

Griglie pane
"Bread" dry section

	GPL	Griglie pane (al metro) *"Bread" dry section (each meter)* 	**166**

Tavola calda piastra a secco
Dry hot plate section

Supplemento da aggiungere al prezzo della versione neutra
Additional price to add to neutral version price

	TAVCA40X60P1	Piastra modulo 40x60 cm *Dry hot plate section* 40x60 *cm*	**974**
	TAVCA40X60P2	Piastra modulo 80x60 cm *Dry hot plate section* 80x60 *cm*	**1752**
	TAVCA40X60P3	Piastra modulo 120x60 cm *Dry hot plate section* 120x60 *cm*	**2483**

LATERALE CASSA C90°
SIDE CASH COUNTER C90°

LATERALE CASSA
SIDE CASH COUNTER

ACCESSORI
ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*			€

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units

Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione *Power supply*: 230V-/1P/50Hz

Gas refrigerante *Refrigerating GAS*: R404A/R507

UCE 2-4	ISCHIA 100	RESA - YELD: 405 W T.E.: -10°C / HP: 1/4	**634**
UCE 2-4	ISCHIA 136	RESA - YELD: 405 W T.E.: -10°C / HP: 1/4	**634**
UCE 5-4	ISCHIA 182	RESA - YELD: 746 W T.E.: -10°C / HP: 3/8	**699**
UCE 6-4	ISCHIA 262	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	**819**

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRS80100	ISCHIA 96	**473**
CRS80150	ISCHIA 136	**490**
CRS80200	ISCHIA 182	**595**
CRS80250	ISCHIA 262	**700**

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

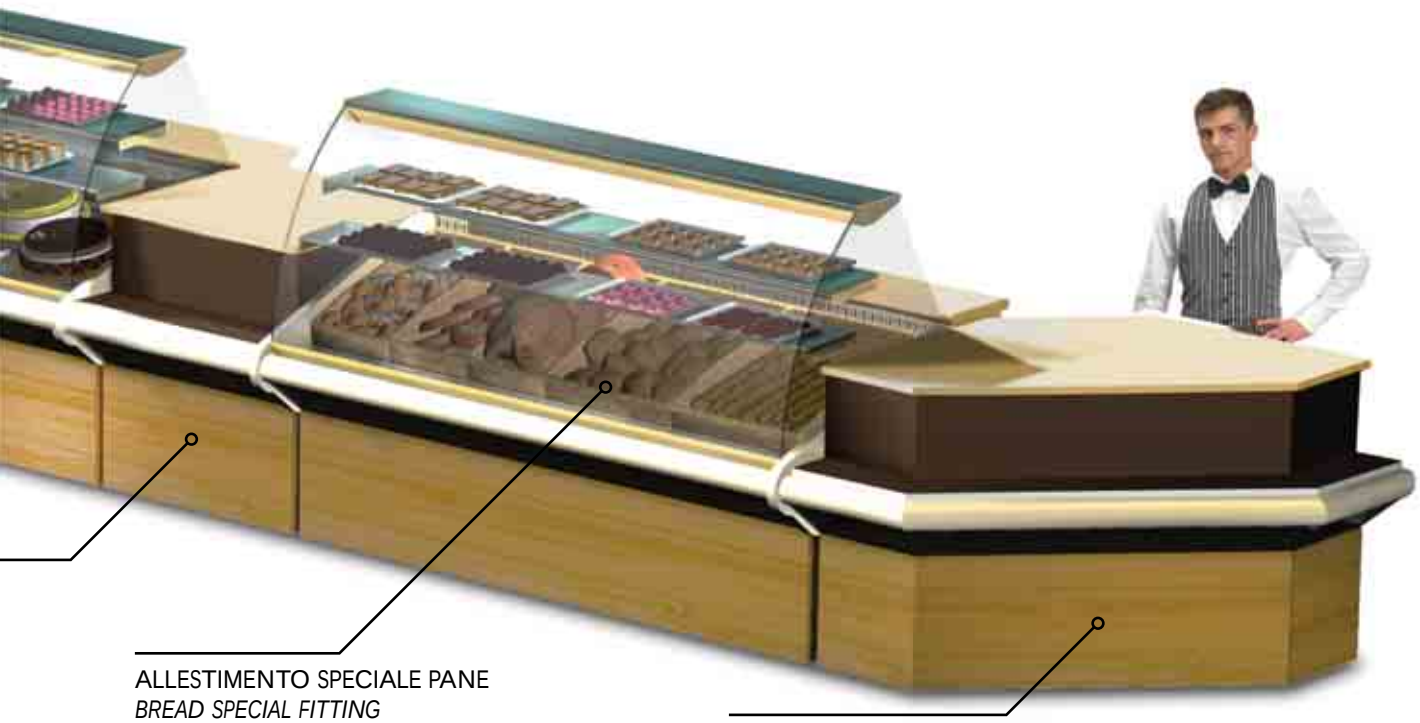
PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Gabbia legno vetri smontati (prezzi netti)
Wooden crate disassembled glasses (net prices)

GABBIAIS96	ISCHIA 96 1060x1000x1100 H mm	**23**
GABBIAIS136	ISCHIA 136 1460x1000x1100 H mm	**30**
GABBIAIS182	ISCHIA 182 1920x1000x1100 H mm	**37**
GABBIAIS262	ISCHIA 262 2720x1000x1100 H mm	**52**

Laterale cassa - *Cash counter*

ISLC	Laterale cassa / *Side cash counter* (lunghezza / *lenght*: 800 mm)	**1294**
ISLCAA90	Laterale cassa aperto a 90° *90° outside corner cash counter*	**3491**
ISLCAC90	Laterale cassa chiuso a 90° *90° inside corner cash counter*	**3425**



ALLESTIMENTO SPECIALE PANE
BREAD SPECIAL FITTING

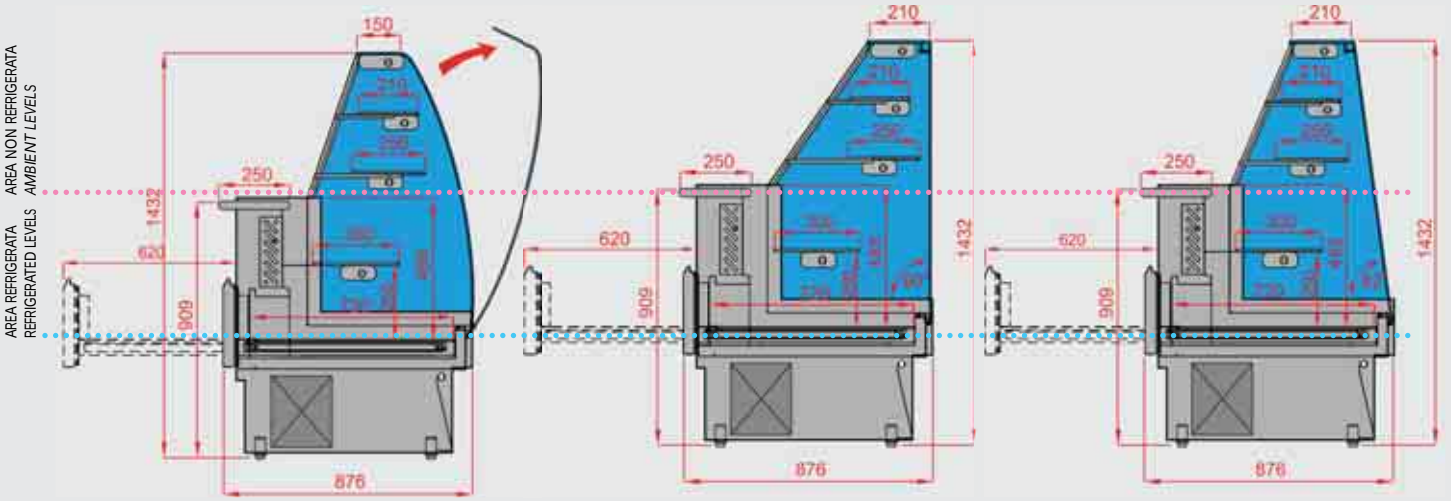
LATERALE CASSA A90°
SIDE CASH COUNTER A90°

WOOSTER®

RIVO

Temperatura - Temperature: +3/+5°C				100	140	200	280
Lunghezza comprese le spalle (spessore 50 mm cad.) *Length included side-walls (50 mm thick each)*			mm	1030	1435	1910	2790
Potenza assorbita totale (dotazione standard, con gruppo incorporato) *Total absorbed power (standard built-in version)*			W	585	595	915	1560
Potenza assorbita totale (dotazione standard, con gruppo remoto) *Total absorbed power (standard remote unit version)*			W	400	570	760	1140
Potenza assorbita luci *Total absorbed power by lighting*			W	105	140	175	280
Superficie esposizione - *Display surface*			m^2	1,48	1,79	2,67	3,86
Cassetti - *Drawers*			N°	1	1	2	3
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	180	210	225	240
VC	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2552**	**2842**	**3625**	**4901**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2320**	**2610**	**3335**	**4495**
VD	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2552**	**2842**	**3625**	**4901**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2320**	**2610**	**3335**	**4495**
VI	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2813**	**3045**	**3915**	**5220**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2581**	**2813**	**3625**	**4814**

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



RIVO VC
Vetri curvi standard
Standard curved glasses

RIVO VD
Vetri dritti
Straight glasses

RIVO VI
Vetri dritti inclinati
Inclinated straight glasses

ACCESSORI - ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Scorrevoli posteriori in plexiglass
Plexiglass rear sliding doors

SCORRRI100	RIVO 100	**257**
SCORRRI140	RIVO 140	**385**
SCORRRI200	RIVO 200	**513**
SCORRRI280	RIVO 280	**769**

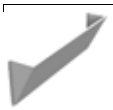
Piano porta-bilancia inox - *Stainless steel scale holder plate*

PPBB	600x440x20 H mm	**128**

Tagliere nylon - *Nylon cutting plate*

TAGLIERE	Tagliere nylon / *Nylon cutting plate* 500x400x25 H mm	**147**

Portacarta inox / *Stainless steel paper holder*



PORTACARTA60	600x160 mm	**92**
PORTACARTA90	900x160 mm	**138**

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRRI100	RIVO 100	**473**
CRRI140	RIVO 140	**490**
CRRI200	RIVO 200	**595**
CRRI280	RIVO 280	**700**

Gabbia legno vetri smontati (prezzi netti)
Wooden crate disassembled glasses (net prices)

GABBIARI100	1150x1000x1550 H mm	**33**
GABBIARI140	1550x1000x1550 H mm	**55**
GABBIARI200	2050x1000x1550 H mm	**68**
GABBIARI280	2900x1000x1550 H mm	**89**

DOTAZIONI DE SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate (spessore 50 mm) con fianco in vetro temprato
- N° 3 mensole in vetro (quella inferiore è refrigerata)
- Vetri frontali temperati
- Frontalino in vetro anti-condensa
- Pannello comandi elettronico
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo inferiore in acciaio inox a cassettoni estraibili
- Sbrinamento a fermata e vaschetta raccoglicondensa estraibile nella versione con gruppo incorporato
- Sifone di scarico acqua di condensa nella versione remota

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side walls (50 mm thick each) with tempered side glass*
- *3 glasses shelves (the lower one is refrigerated)*
- *Front tempered glasses*
- *Anti-mist front glass*
- *Electronic control panel*
- *Working top made of non scratch laminated wood*
- *Stainless steel extractable cooled deck*
- *Timed defrosting and removable water tank for built-in version*
- *Drainage pipes outlet for remote versions*

COLORI RAL STANDARD PER SPALLE LATERALI
SIDE WALLS STANDARD RAL COLOURS

COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLOURS

WOOSTER

NETTUNO

Libero servizio
Self-service

				100	150	200	250	300	350
Lunghezza comprese le spalle spessore 50 mm cad. *Lenght (included Side-walls 50 mm thick each)*			mm	1060	1540	2020	2500	2980	3700
Potenza elettrica complessiva (senza accessori) gruppo incorporato *Total absorbed power (without accessories) built-in unit*			W	455	590	710	910	1215	1780
Potenza frigorifera per gruppo remoto Watt T. evap -10°C *Refrigerating powers for remote units Watt T.Evap -10°C*			W	500	750	1000	1250	1500	1700
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	0,93	1,40	1,86	2,33	2,79	3,26
Peso complessivo (imballato) *Total weight (with packing)*			Kg	90	120	150	170	190	210
VC	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4597**	**5112**	**5992**	**6704**	**7759**	**9061**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3898**	**4293**	**4932**	**5513**	**5976**	**7100**
SELF	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*		**4286**	**4769**	**5598**	**6263**	**7281**	**8493**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3587**	**3950**	**4538**	**5072**	**5498**	**6532**
Detrazione per banco non refrigerato (Versioni VC e SELF) *Price-deduction for non-refrigerated counter* (VC and SELF version)			€	**300**	**300**	**350**	**350**	**400**	**400**
Detrazione telaio gambe (cad.) per versioni VC e SELF *Leg frame price deduction (each.) per* VC and SELF version				**370**					

Tensione di utilizzo in Volt 220/230-50 Hz; Refrigerante R404; Condizioni di funzionamento classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa); Potenza frigorifera richiesta 500 W/m.
Tension:V 220/230-50 Hz; Refrigerating gas R404A;Working conditions: class 3 (+25°C ambient temperature- 60% relative humidity); Required cooling power: 500 W/m

Vetrina refrigerate canalizzabile con piano refrigerato per esposizione di pesce fresco

CARATTERISTICHE:
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità di installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale.
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazione su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle coibentate termoformate (spessore 50 mm)
- Vetri temperati
- Fondo refrigerato in acciaio inox con serpentina interna trattata con cataforesi
- Telaio e gambe in acciaio inox
- Pannello di comando elettronico
- Senza riserva refrigerata

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con vetri curvi temprati
- Versione libero servizio (Self)
- Versione neutra
- Versione senza telaio gambe inox

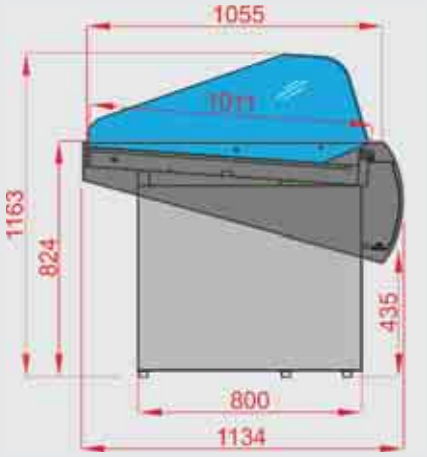
Multiplexable serve-over display with coiled deck for fresh fish exposing

FEATURES:
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without CFC*
- *Customizations on demand*

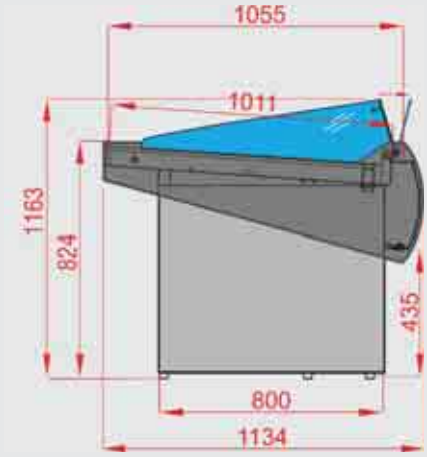
STANDARD SET-UP:
- *Insulated stainless steel side-walls (50 mm each)*
- *Tempered glasses*
- *Stainless steel coiled deck with internal cataphoretic-coated serpentine*
- *Stainless steel leg frame*
- *Electronic control panel*
- *Without refrigerated storage*

AVAILABLE VERSIONS:
- *Curved tempered glasses*
- *Self service version (Self)*
- *Neutral version*
- *Without stainless steel framework*

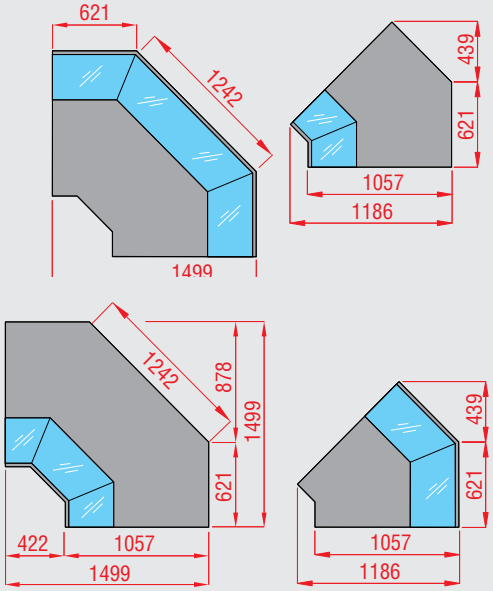
Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



NETTUNO



NETTUNOSELF
Libero servizio
Self-service



400	450	500	550	600	A90A	A90C	A45A	A45C
3940	4420	4900	5380	5860	1500	1500	-	-
1420	1620	1820	2125	2430	943	908	-	-
2000	2250	2500	2750	3000	405	405	-	-
3,72	4,19	4,66	5,12	5,58	1,35	1,35	-	-
300	320	340	360	380	140	130	-	-
11238	**11952**	**12664**	**13719**	**14775**	**7358**	**6886**	**5895**	**5581**
9118	**9701**	**10282**	**10745**	**11209**	**6298**	**5826**	**5196**	**4882**
10509	**11176**	**11842**	**12860**	**13880**	**6855**	**6420**	**5480**	**5191**
8359	**8925**	**9460**	**9886**	**10314**	**5794**	**5360**	**4781**	**4492**

ACCESSORI - ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Divisorio mobile in vetro (H 245 mm)
Glass mobile divider (H 245 mm)

DIVISMOBNET	Divisorio mobile in vetro *Glass mobile divider (H 245 mm)*	**168**

Divisorio fisso (per canalizzazioni) / *Fixed divider (for compositions)*

DIVISFISN	Divisorio fisso / *Fixed divider*	**338**

Griglia mitili in acciaio / Base grid for Shellfish

GMN	900x480 mm	**128**

Piano porta-bilancia inox / *Stainless steel scale holder plate*

PPBN	Piano porta bilancia *Scale holder plate*	**160**

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Accessori vari / *Various accessories*

PELB	Presa elettrica 220 V monofase *Electric socket 220 V monophase*	**246**
SUPPLVALV	Supplemento per valvola diversa da R404/R507 *Additional price for Expansion Valve different from R404/R507*	**134**
CABQETRIFASE	Quadro elettrico 3 fase / *3-phase control board*	**492**
TROPICALIZZA	SUPPLEMENTO - Versione con gruppo incorporato per classe climatica 4 (condizioni di funzionamento +30°c temperatura ambiente e 55% umidita' relativa ambiente RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZZATA) *ADDDITIONAL PRICE - Built -in condensing unit for climatic class 4 (Working conditions +30°C ambient temperature- 55% relative humidity- RIF UNI EN 441-4.1.7) (TROPICALIZED)*	**+3%**

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units
Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione *Power supply*: 230V-/1P/50Hz
Gas refrigerante *Refrigerating GAS*: R404A/R507

UCE 5-4	NETTUNO 100	RESA - YELD: 746 W T.E.: -15°C / HP: 3/8	**699**
UCE 6-4	NETTUNO 150	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -15°C / HP: 1/2	**819**
UCE 8-4	NETTUNO 200	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -15°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 9-4	NETTUNO 250	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -15°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 10-4	NETTUNO 300	RESA - YELD: 2333 W T.E.: -15°C / HP: 1,2	**1783**
UCE 11-4	NETTUNO 300/350	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -15°C / HP: 1,5	**1961**

Prezzi non comprensivi di tubi, valvole e raccordi
These prices do not include pipes, valves and fittings

Gabbia legno vetri smontati (prezzi netti)
Wooden crate disassembled glasses (net prices)

GABBIA100SM	NETTUNO 100 - 1150x1200x1100 H mm	**41**
GABBIA150SM	NETTUNO 150 - 1640x1200x1100 H mm	**43**
GABBIA200SM	NETTUNO 200 - 2120x1200x1100 H mm	**47**
GABBIA250SM	NETTUNO 250 - 2600x1200x1100 H mm	**58**
GABBIA300SM	NETTUNO 300 - 3080x1200x1100 H mm	**68**
GABBIA350SM	NETTUNO 350 - 3800x1200x1100 H mm	**73**
GABBIA400SM	NETTUNO 400 - 4040x1200x1100 H mm	**94**

Laterale cassa - *Cash counter*

NLC	lunghezza / *lenght*: 800 mm	**2357**

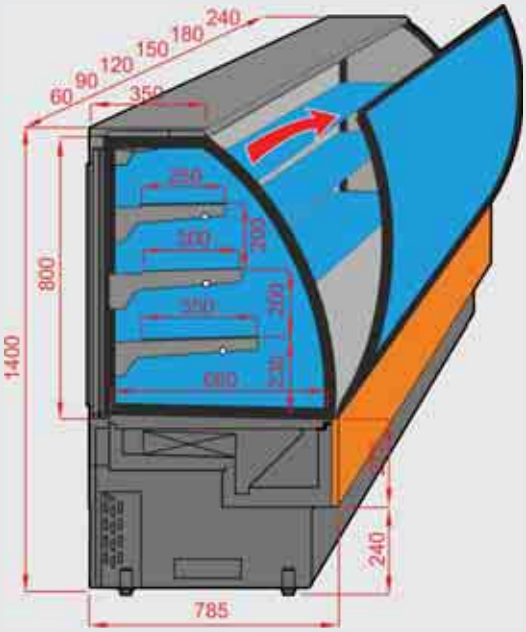
EVO

ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL

Versione in Acciaio Inox
Stainless Steel version

Temperatura - Temperature: +0/+2°C	Versioni / *Versions*		60	90	120	150	180	240
Lunghezza *Lenght*		mm	600	900	1200	1500	1800	2400
Potenza assorbita totale.Ventilato (con gruppo incorporato) *Total absorbed power.Ventilated (built-in version)*		W	400	400	687	717	754	1374
Potenza assorbita totale.Ventilato (gruppo remoto) *Total absorbed power.Ventilated (remote version)*		W	90	123	134	134	173	268
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*		W	84	112	112	112	140	224
Superficie esposizione - *Display surface*		m^2	0,99	1,41	1,88	2,34	2,81	3.76
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*		Kg	115	135	155	170	220	310
CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2320**	**2610**	**3190**	**3480**	**4350**	**6600**
SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2175**	**2378**	**2958**	**3219**	**4060**	**6204**
N	PREZZO PER VERSIONE NEUTRA *PRICE FOR NEUTRAL VERSION (N)*		**1769**	**2030**	**2581**	**2842**	**3683**	**5645**

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



APERTURA DEL VETRO FRONTALE CON SISTEMA DI SICUREZZA
FRONTAL GLASS OPENING WITH SAFETY SYSTEM

EVO è la nuova vetrina pasticceria **TECNODOM** a refrigerazione ventilata che grazie al suo impianto ben dimensionato è l'ideale non solo per l'esposizione e la valorizzazione dei prodotti di pasticceria ma anche per l'esposizione di cibi pronti preconfezionati, panini, piatti freddi, etc.
Dal design semplice ed elegante, frutto delle nuove linee estetiche **TECNODOM**, questo modello rappresenta un'ottima soluzione per soddisfare le diverse esigenze della clientela, grazie alla sua flessibilità nell'utilizzo ed alla modularità (disponibile nelle lunghezze: 60-90-120-150-180-240 cm). I vetri curvi panoramici e le 3 mensole refrigerate, tutte dotate di illuminazione di serie in aggiunta a quella superiore, offrono una grande visibilità dei prodotti esposti.
EVO è disponibile sia con motore incorporato sia con predisposizione a valvola R404A per gruppo remoto.

***EVO** is the new **TECNODOM** pastry counter with ventilated cooling, suitable not only for pastry products. Its well dimensioned cooling system makes it the ideal solution to display pre-packed foods, sandwiches and cold dishes.*
*With its elegant and simple design, result of the aesthetic **TECNODOM** lines, this model is an excellent solution for satisfying the different customers requests. This is possible thanks to its flexibility and modularity (**EVO** is available in the following lengths: 60-90-120-150-180-240 cm). The panoramic curved glasses and the 3 refrigerated shelves equipped with lighting, together with the upper lighting, give a great visibility to the shown products.*
***EVO** is available with built in or remote condensing unit, equipped with R404A valve.*

ACCESSORI - ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
Kit ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno) ***Wheels kit Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)***		
	RUOEVO	**125**

PIU' DI 70 COMBINAZIONI DI COLORI STANDARD
MORE THAN 70 STANDARD COLORS COMBINATIONS

COLORI RAL STANDARD PER CAPPELLO E STRUTTURA
TOP AND FRAME STANDARD RAL COLORS

COLORI RAL STANDARD PER SERIGRAFIA VETRI
GLASS BORDER STANDARD RAL COLORS

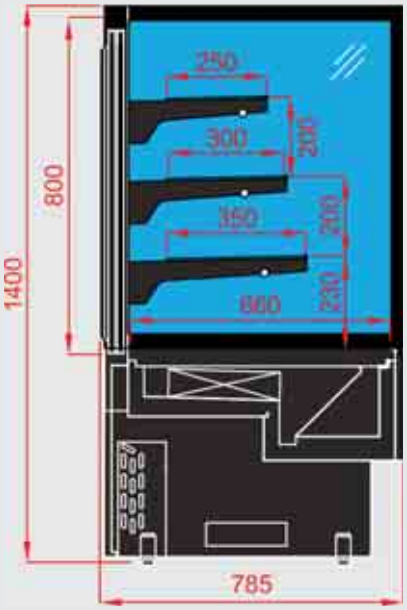
COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI - *FRONT PANELS STANDARD RAL COLORS*

COLORI RAL STANDARD PER BASAMENTO
BASE STANDARD RAL COLORS

EVOK

Temperatura - Temperature: +0/+2°C			90	120	150	180	240
Lunghezza *Lenght*		mm	900	1200	1500	1800	2400
Potenza assorbita totale.Ventilato (con gruppo incorporato) *Total absorbed power.Ventilated (built-in version)*		W	400	687	717	754	1374
Potenza assorbita totale.Ventilato (gruppo remoto) Total absorbed power.Ventilated (remote version)		W	123	134	134	173	268
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*		W	112	112	112	140	224
Superficie esposizione - *Display surface*		m^2	1,41	1,88	2,34	2,81	3.76
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*		Kg	135	155	170	220	310
CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2610**	**3190**	**3480**	**4350**	**6600**
SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2378**	**2958**	**3219**	**4060**	**6204**
N	PREZZO PER VERSIONE NEUTRA *PRICE FOR NEUTRAL VERSION (N)*		**2030**	**2581**	**2842**	**3683**	**5645**

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



PORTE SCORREVOLI IN VETROCAMERA CON GUARNIZIONI VERTICALI
THERMOPHANE SL IDING DOORS WITH VERTICAL GASKET

EVOK

La vetrina refrigerata **EVOK** è dotato di vetrocamere panoramiche piani su 5 lati, luci LED (su richiesta) e massima affidabilità.
Le porte scorrevoli in vetrocamera, presenti nella parte posteriore, garantiscono la massima operabilità, il minimo ingombro e riducono lo spostamento d'aria all'apertura della porta.

***EVOK**: with panoramic thermopane flat glasses on 5 sides, LED lighting (on request) and the maximum reliability.*
The double-glazed sliding doors, in the rear, ensure maximum operability, minimum size, and reduce the movement of the air inside.

PIU' DI 70 COMBINAZIONI DI COLORI STANDARD
MORE THAN 70 STANDARD COLORS COMBINATIONS

ACCESSORI - ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
Kit ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno) ***Wheels kit Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)***		
	RUOEVO	**125**

EVOHOT

New

DOTAZIONI DI SERIE:

- Caldo ventilato per ottimizzare la distribuzione dell'aria
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Apertura del vetro frontale con sistema di sicurezza
- N° 3 mensole in vetro regolabili in altezza con illuminazione a neon di serie
- Illuminazione superiore
- Vetrocamera temperata su tutti i lati
- Piu' di 90 combinazioni di colori standard
- Imballo in gabbia legno

ACCESSORI:

- Set ruote

FEATURES;

- *Ventilated hot for constant and optimized distribution of the air*
- *Rear thermophane Glass Sliding Doors with gasket*
- *Frontal glass opening with safety system*
- *3 glass shelves adjustable in height with neon lighting*
- *Upper lighting*
- *Temperated thermopane glass on all sides*
- *More than 90 standard color combinations*
- *Wooden crate packing*

ACCESSORIES:

- *Set of wheels*

+65°C

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLORS

RAL 9005

COLORI RAL STANDARD PER SERIGRAFIA VETRI
GLASS BORDER STANDARD RAL COLORS

RAL 9005 RAL 7046

COLORI RAL STANDARD PER CAPPELLO E STRUTTURA
TOP AND FRAME STANDARD RAL COLORS

RAL 9005 RAL 7046

COLORI RAL STANDARD PER BASAMENTO
BASE STANDARD RAL COLORS

Temperatura - Temperature: +65°C		60	90	120	150	180
Lunghezza *Lenght*	mm	600	900	1200	1500	1800
Potenza assorbita totale.Ventilato (con gruppo incorporato) *Total absorbed power.Ventilated (built-in version)*	W	305	605	605	910	910
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*	W	48	56	84	112	140
Superficie esposizione - *Display surface*	m^2	0,99	1,41	1,88	2,34	2,81
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*	Kg	115	135	155	170	220
PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2159**	**2428**	**2966**	**3237**	**4047**

WOOSTER®

EVOK HOT

New

DOTAZIONI DI SERIE:

- Caldo ventilato per ottimizzare la distribuzione dell'aria
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- N° 3 mensole in vetro regolabili in altezza con illuminazione a neon di serie
- Illuminazione superiore
- Vetrocamera temperata su tutti i lati
- Piu' di 90 combinazioni di colori standard
- Imballo in gabbia legno

ACCESSORI:

- Set ruote

FEATURES;

- *Ventilated hot for constant and optimized distribution of the air*
- *Rear thermophane Glass Sliding Doors with gasket*
- *3 glass shelves adjustable in height with neon lighting*
- *Upper lighting*
- *Temperated thermopane glass on all sides*
- *More than 90 standard color combinations*
- *Wooden crate packing*

ACCESSORIES:

- *Set of wheels*

+65°C

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLORS

RAL 9005

COLORI RAL STANDARD PER SERIGRAFIA VETRI
GLASS BORDER STANDARD RAL COLORS

RAL 9005 RAL 7046

COLORI RAL STANDARD PER CAPPELLO E STRUTTURA
TOP AND FRAME STANDARD RAL COLORS

RAL 9005 RAL 7046

COLORI RAL STANDARD PER BASAMENTO
BASE STANDARD RAL COLORS

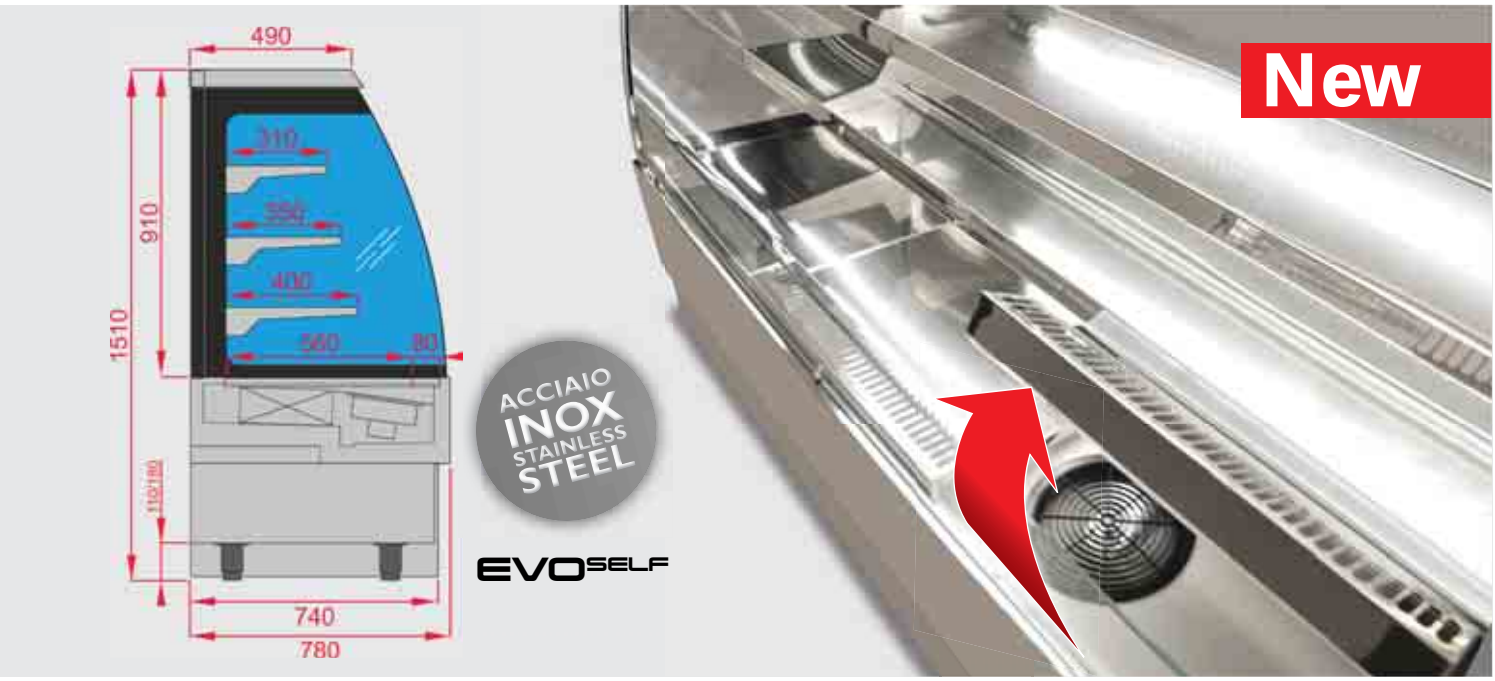
Temperatura - Temperature: +65°C		90	120	150	180
Lunghezza *Lenght*	mm	900	1200	1500	1800
Potenza assorbita totale.Ventilato (con gruppo incorporato) *Total absorbed power.Ventilated (built-in version)*	W	605	605	910	910
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*	W	56	84	112	140
Superficie esposizione - *Display surface*	m^2	1,41	1,88	2,34	2,81
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*	Kg	135	155	170	220
PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2428**	**2966**	**3237**	**4047**

WOOSTER®

EVOSELF

Temperatura - Temperature: +0/+2°C			90	120	150	180	240
Lunghezza *Lenght*		mm	900	1200	1500	1800	2400
Potenza assorbita totale (dotazione standard) gruppo incorporato R404A *Total absorbed power (standard version) built-in unit R404A*		W/A	1114/4	1445/5	1682/6	1992/7	-
Potenza assorbita totale (dotazione standard) senza gruppo *Total absorbed power (standard version) remote condensing unit*		W	110	110	160	200	-
Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) *Power absorbed by lighting (standard version)*		W	112	112	112	140	-
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*		Kg	135	155	170	220	-
CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**2784**	**3402**	**3709**	**4637**	**6226**
SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2617**	**3198**	**3486**	**4359**	**5852**

Espositori refrigerati orizzontali
Horizontal serve-over displays



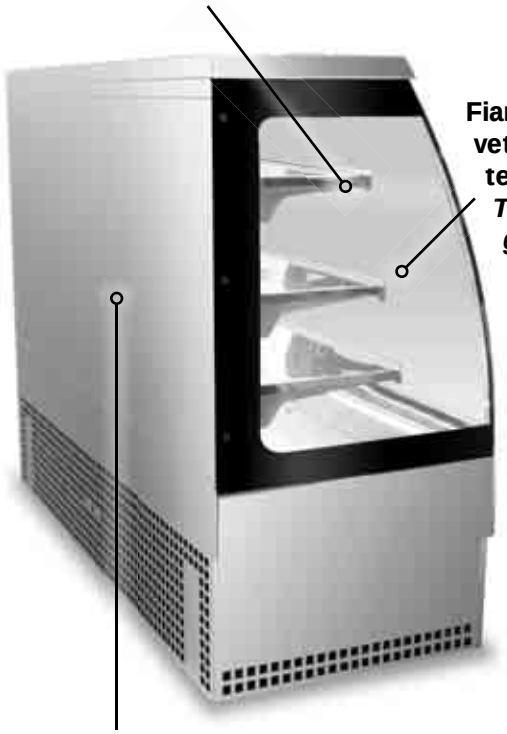
EVO Self, il murale che mantiene le caratteristiche estetiche della linea **EVO**, che permette il libero servizio, completamente in acciaio inox per garantire la massima igiene e resistenza.
Ideale per l'esposizione di carni, salumi e latticini pre-confezionati.
SCHIENA INTERNA, ESTERNA E RIPIANI STANDARD IN ACCIAIO INOX.

***EVO Self**: wall case that maintains the aesthetical appearance of **EVO** Line, allowing "self-service". Entirely in stainless steel to guarantee long lasting and hygiene.*
Ideal for displaying pre-packaged meats, cold cuts and dairy products.
STANDARD STAINLESS STEEL INTERNAL AND EXTERNAL BACK AND SHELVES.

FINITURE STANDARD PER STRUTTURA ESTERNA
EXTERNAL STRUCTURE STANDARD APAPRENCE

COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLOURS

Ripiani in acciaio inox
Stainless stees shelves



Fianchi in vetrocamera temperata
Thermopane glass on side-walls

ACCESSORI - ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€
Kit ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno) ***Wheels kit Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)***		
	RUOEVO	**125**

SCHIENA IN ACCIAIO INOX Igiene e resistenza totale all'usura
***STAINLESS STEEL BACK** Hygiene and long lasting*

VULCANO 60

SL

SALUMI E LATTICINI
DAIRY PRODUCTS

+3/+5°C

Profondità: 60 cm
Deep: 60 cm

			60	80	100	125	140	150	187
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) *Length included side-walls (40 mm thick each)*		mm	680	880	1080	1330	1480	1580	1955
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (con gruppo incorporato). Max potenza calcolata in fase di spunto *Total absorbed power (standard version)* *Ventilated (built-in version). Max power during the compressor start*		W	1467	1485	1595	1595	1595	1595	2660
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (gruppo remoto) *Total absorbed power (standard version)* *Ventilated (remote version)*		W	44	55	84	84	84	84	129
Potenza assorbita luci (senza gruppo / senza accessori) *Total power absorbed by lighting* *(remote version / without accessories)*		N°/W	1x18	1x36	1x36	1x36	1x58	1x58	1x58
Superficie di esposizione / *Display surface*		m^2	0,93	1,25	1,57	1,95	2,19	2,35	2,94
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*		W	495	660	825	1050	1160	1250	1485
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*		Kg	100	120	140	170	200	225	255
VULCANO 60 SL	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3203**	**3350**	**3458**	**3752**	**4008**	**4295**	**4914**
	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**2877**	**3003**	**3112**	**3367**	**3651**	**3913**	**4424**

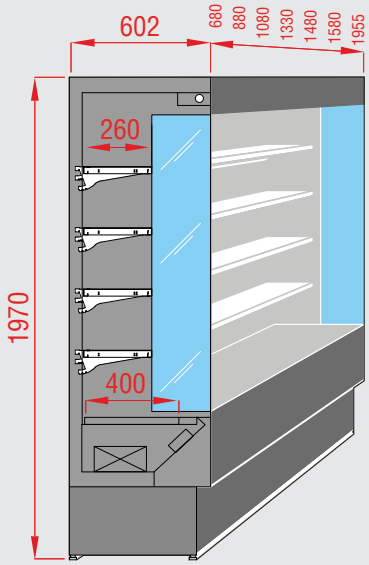
VULCANO 60 Inox	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3430**	**3584**	**3703**	**4011**	**4291**	**4599**	**5261**
	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3077**	**3213**	**3332**	**3605**	**3906**	**4186**	**4732**

Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) / *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

WOOSTER®

Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays

Versione in Acciaio Inox
Stainless Steel version



VULCANO SL60
Salumi e latticini / *Dairy products*

CARATTERISTICHE:
- Compatto ma con un ampia superficie espositiva
- Adatto a piccola, media e grande distribuzione
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Refrigerazione ventilata
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temprato
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento a fermata
- Illuminazione superiore con lampada a neon
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Valvola R404A/R507 sia nella versione con gruppo che senza gruppo

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con gruppo incorporato (dotato di sistema di recupero ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa, tramite serpentina inox)
- Con allacciamento a compressore remoto
- **Versione carne (C):** per informazioni, contattare i nostri uffici

FEATURES:
- *Compact but with high display surface*
- *Suitable for small, medium-sized and large distribution areas*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Optimization of the cleaning system*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Ventilated cooling system*
- *Customizations on demand*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Timed defrosting*
- *Upper internal white neon lighting*
- *Autorolling manual night blind*
- *4 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting, without shelf risers*
- *Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote version*

AVAILABLE VERSIONS:
- *With built-in condensing unit (fitted with Automatic water evaporation system with stainless steel serpentine)*
- *Without condensing unit (remote version)*
- ***Meat version (C)**: for informations please contact our offices*

VULCANO 80

SL

SALUMI E LATTICINI
DAIRY PRODUCTS

+3/+5°C

Profondità: 80 cm
Deep: 80 cm

FV

FRUTTA E VERDURA
FRUITS AND VEGETABLES

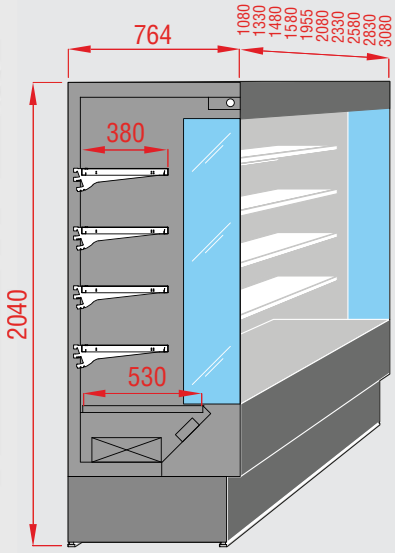
+6/+8°C

Profondità: 80 cm
Deep: 80 cm

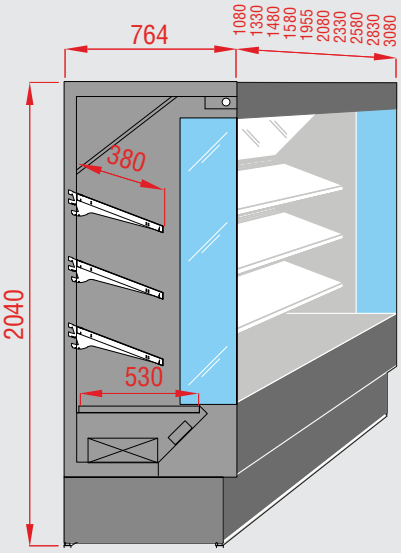
				100	125	140	150	187	200	225	250	275	300
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) *Length included side-walls (40 mm thick each)*			mm	1080	1330	1480	1580	1955	2080	2330	2580	2830	3080
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (con gruppo incorporato). Max potenza calcolata in fase di spunto *Total absorbed power (standard version). Ventilated (built-in version). Max power during the compressor start*			W	1595	1595	1595	1595	2660	2660	2676	2684	2684	3044
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (gruppo remoto) *Total absorbed power (standard version) Ventilated (remote version)*			W	84	84	84	84	130	130	135	155	155	270
Potenza assorbita luci (senza gruppo / senza accessori) *Total power absorbed by lighting (remote version / without accessories)*			N°/W	1x18	1x18	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36	2x36	2x36	2x36
SL	Superficie di esposizione / *Display surface*		m^2	2.00	2.60	2.90	3.10	3.80	4.10	4.60	5.10	5.60	6.20
FV	Superficie di esposizione / *Display surface*		m^2	1.70	2.10	2.30	2.50	3.10	3.30	3.80	4.20	4.60	5.00
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	1100	1375	1540	1650	1980	2200	2475	2750	3025	3300
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	180	210	225	240	280	300	350	400	450	500
SL	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3640**	**4004**	**4368**	**4550**	**5096**	**5824**	**5947**	**6370**	**7098**	**7826**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3283**	**3584**	**3948**	**4130**	**4659**	**5387**	**5506**	**5898**	**6517**	**7172**
SL Inox	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3896**	**4284**	**4673**	**4872**	**5453**	**6230**	**6363**	**6818**	**7595**	**8372**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3514**	**3836**	**4225**	**4421**	**4988**	**5765**	**5887**	**6307**	**6972**	**7676**
FV	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3822**	**4242**	**4624**	**4823**	**5443**	**6188**	**6370**	**6825**	**7588**	**8372**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3465**	**3822**	**4204**	**4403**	**5005**	**5751**	**5929**	**6353**	**7007**	**7718**
FV Inox	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4092**	**4540**	**4946**	**5163**	**5824**	**6622**	**6815**	**7301**	**8120**	**8957**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3710**	**4092**	**4498**	**4715**	**5355**	**6157**	**6346**	**6797**	**7497**	**8257**

Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) / *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays



VULCANO SL80
Salumi e latticini / *Dairy products*



VULCANO FV80
Frutta e verdura / *Fruits and vegetables*

ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL

Versione in Acciaio Inox
Stainless Steel version

CARATTERISTICHE:
- Compatto ma con un ampia superficie espositiva
- Adatto a piccola, media e grande distribuzione
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Refrigerazione ventilata
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temprato
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento a fermata
- Illuminazione superiore con lampada a neon
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- **Versioni Salumi e Latticini (SL)**: 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- **Versioni Frutta e Verdura (FV)**: 3 ripiani inclinati in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox) dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto e uno specchio superiore.
- Valvola R404A/R507 sia nella versione con gruppo che senza gruppo

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con gruppo incorporato (dotato di sistema di recupero ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa, tramite serpentina inox)
- Con allacciamento a compressore remoto

FEATURES:
- *Compact but with high display surface*
- *Suitable for small, medium-sized and large distribution areas*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Optimization of the cleaning system*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Ventilated cooling system*
- *Customizations on demand*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Timed defrosting*
- *Upper internal white neon lighting*
- *Autorolling manual night blind*
- ***Dairy Products version (SL)**: 4 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers*
- ***Fruits and Vegetable version (FV)**: 3 inclined shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers, fitted with one inclined upper mirror*
- *Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote version*

AVAILABLE VERSIONS:
- *With built-in condensing unit (fitted with Automatic water evaporation system with stainless steel serpentine)*
- *Without condensing unit (remote version)*

VULCANO 80

C

CARNE PRECONFEZIONATA
PRE-PACKED MEAT

0/+2°C

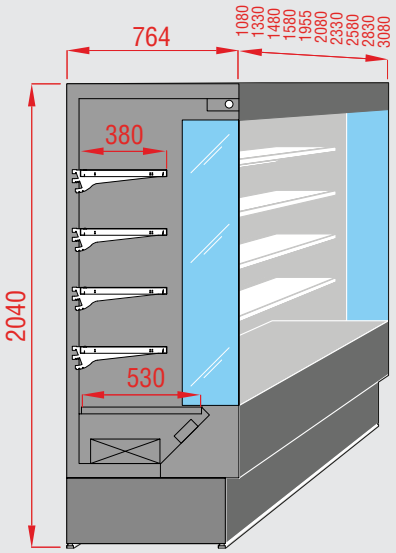
Profondità: 80 cm
Deep: 80 cm

				100	125	140	150	187	200	225	250	275	300
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) *Length included side-walls (40 mm thick each)*			mm	1080	1330	1480	1580	1955	2080	2330	2580	2830	3080
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (con gruppo incorporato). Max potenza calcolata in fase di spunto *Total absorbed power (standard version). Ventilated (built-in version). Max power during the compressor start*			W	2095	2220	2295	2345	3600	3660	3800	3900	4000	4400
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (gruppo remoto) *Total absorbed power (standard version) Ventilated (remote version)*			W	584	709	784	834	1065	1130	1260	1405	1530	1770
Potenza assorbita luci (senza gruppo / senza accessori) *Total power absorbed by lighting (remote version / without accessories)*			N°/W	1x18	1x18	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36	2x36	2x36	2x36
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	2.00	2.60	2.90	3.10	3.80	4.10	4.60	5.10	5.60	6.20
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	1300	1625	1820	1950	2431	2600	2925	3250	3575	3900
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	180	210	225	240	280	300	350	400	450	500
C	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4186**	**4605**	**5023**	**5233**	**5860**	**6698**	**6839**	**7326**	**8163**	**9000**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3775**	**4122**	**4540**	**4750**	**5358**	**6195**	**6332**	**6783**	**7495**	**8248**
C Inox	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4480**	**4927**	**5374**	**5603**	**6271**	**7165**	**7317**	**7841**	**8734**	**9628**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**4041**	**4411**	**4859**	**5084**	**5736**	**6630**	**6770**	**7253**	**8018**	**8827**

Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) / *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays

Versione in Acciaio Inox
Stainless Steel version



VULCANO C80
Carne preconfezionata / *Pre-packed meat*

CARATTERISTICHE:
- Compatto ma con un ampia superficie espositiva
- Adatto a piccola, media e grande distribuzione
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Refrigerazione ventilata
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:
- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temprato
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento elettrico
- Illuminazione superiore a neon
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Valvola R404A/R507 sia nella versione con gruppo che senza gruppo

VERSIONI DISPONIBILI:
- Con gruppo incorporato (dotato di sistema di recupero ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa, tramite serpentina inox)
- Con allacciamento a compressore remoto

FEATURES:
- *Compact but with high display surface*
- *Suitable for small, medium-sized and large distribution areas*
- *Made in Italy technology, design and wohle production*
- *Easy installation*
- *Optimization of the cleaning system*
- *Low power consumption*
- *Low environmental impact*
- *Tank made without use of CFC*
- *Ventilated cooling system*
- *Customizations on demand*

STANDARD SET-UP:
- *Insulated and thermoformed side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass*
- *Electronic control panel*
- *Electric defrosting*
- *Upper internal pink neon lighting*
- *Autorolling manual night blind*
- *4 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, without lighting and without shelf risers*
- *Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote version*

AVAILABLE VERSIONS:
- *With built-in condensing unit (fitted with Automatic water evaporation system with stainless steel serpentine)*
- *Without condensing unit (remote version)*

VULCANO

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Ripiani supplementari in lamiera verniciata bianca
White painted steel sheet extra shelf

VULCANO 60	RIPSUPV6060	600 mm	58
	RIPSUPV6080	800 mm	81
	RIPSUPV60100	1000 mm	98
	RIPSUPV60125	1250 mm (2 per/for VULCANO 250)	124
	RIPSUPV60140	1400 mm	138
	RIPSUPV60150	1500 mm (2 per/for VULCANO 300)	149
	RIPSUPV60187	1875 mm	158

VULCANO 80	RIPSUPV80100	1000 mm	102
	RIPSUPV80125	1250 mm (2 per/for VULCANO 250)	130
	RIPSUPV80140	1400 mm	144
	RIPSUPV80150	1500 mm (2 per/for VULCANO 300)	151
	RIPSUPV80187	1875 mm	161
	RIPSUPV80200	2000 mm	204
	RIPSUPV80225	2250 mm	231
	RIPSUPV80275	2750 mm	280

Ripiani supplementari in acciaio inox
Stainless steel extra shelf

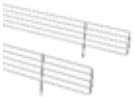
VULCANO 60	RIPSUPV6060I	600 mm	70
	RIPSUPV6080I	800 mm	97
	RIPSUPV60100I	1000 mm	118
	RIPSUPV60125I	1250 mm (2 per/for VULCANO 250)	149
	RIPSUPV60140I	1400 mm	166
	RIPSUPV60150I	1500 mm (2 per/for VULCANO 300)	179
	RIPSUPV60187I	1875 mm	190

VULCANO 80	RIPSUPV80100I	1000 mm	122
	RIPSUPV80125I	1250 mm (2 per/for VULCANO 250)	156
	RIPSUPV80140I	1400 mm	173
	RIPSUPV80150I	1500 mm (2 per/for VULCANO 300)	181
	RIPSUPV80187I	1875 mm	193
	RIPSUPV80200I	2000 mm	245
	RIPSUPV80225I	2250 mm	277
	RIPSUPV80275I	2750 mm	336

Gancera in acciaio inox / *Stainless steel rail*

	GANCV100	VULCANO 100	70
	GANCV125	VULCANO 125	88
	GANCV140	VULCANO 140	98
	GANCV150	VULCANO 150	105
	GANCV187	VULCANO 187	131
	GANCV200	VULCANO 200	140
	GANCV225	VULCANO 225	158
	GANCV250	VULCANO 250	175
	GANCV275	VULCANO 275	193
	GANCV300	VULCANO 300	210

Griglia ferma-prodotti plastificata bianca per VULCANO verniciato (H 80 mm)
White plastified shelf raiser for painted VULCANO (H 80 mm)



	GRIFEPROD60	VULCANO 60	23
	GRIFEPROD80	VULCANO 80	30
	GRIFEPROD100	VULCANO 100 (2 per/for VULCANO 200)	35
	GRIFEPROD125	VULCANO 125 (2 per/for VULCANO 250)	44
	GRIFEPROD140	VULCANO 140	51
	GRIFEPROD150	VULCANO 150 (2 per/for VULCANO 300)	54
	GRIFEPROD187	VULCANO 187	65
	GRIFEPROD225	VULCANO 225 (1 da 100 cm + 1 da 125 cm)	79
	GRIFEPROD275	VULCANO 275	91

Griglia ferma-prodotti plastificata grigia per VULCANO inox (H 80 mm)
Grey plastified shelf raiser for Stainless steel VULCANO (H 80 mm)

	GRIFEPROD60G	VULCANO 60	28
	GRIFEPROD80G	VULCANO 80	36
	GRIFEPROD100G	VULCANO 100 (2 per/for VULCANO 200)	42
	GRIFEPROD125G	VULCANO 125 (2 per/for VULCANO 250)	53
	GRIFEPROD140G	VULCANO 140	61
	GRIFEPROD150G	VULCANO 150 (2 per/for VULCANO 300)	65
	GRIFEPROD187G	VULCANO 187	78
	GRIFEPROD225G	VULCANO 225 (1 da 100 cm + 1 da 125 cm)	95
	GRIFEPROD275G	VULCANO 275	109

Divisoro plastificato grigio per vasca VULCANO verniciato
Grey plastified tank divider for painted VULCANO

	DIVISVASV60	per VULCANO 60 verniciato *for painted VULCANO 60*	35
	DIVISVASV60G	per VULCANO 60 In acciaio inox *for Stainless steel VULCANO 60*	42
	DIVISVASV80	per VULCANO 80 verniciato *for painted VULCANO 80*	44
	DIVISVASV80G	per VULCANO 80 In acciaio inox *for Stainless steel VULCANO 80*	53

VULCANO 60 DIM.: 260x150 H mm / VULCANO 80 DIM.: 380x150 H mm

Divisoro plastificato grigio per ripiano
Grey plastified shelf divider

	DIVISRIPV60	per VULCANO 60 verniciato *for painted VULCANO 60*	33
	DIVISRIPV60G	per VULCANO 60 In acciaio inox *for Stainless steel VULCANO 60*	40
	DIVISRIPV80	per VULCANO 80 verniciato *for painted VULCANO 80*	37
	DIVISRIPV80G	per VULCANO 80 In acciaio inox *for Stainless steel VULCANO 80*	44

VULCANO 60 DIM.: 260x150 H mm / VULCANO 80 DIM.: *380x150 H mm*

Illuminazione bianca a neon per ripiano
White neon shelf lighting

	ILLRIPV60B	VULCANO 60	118
	ILLRIPV80B	VULCANO 80	118
	ILLRIPV100B	VULCANO 100	121
	ILLRIPV125B	VULCANO 125	123
	ILLRIPV140B	VULCANO 140	123
	ILLRIPV150B	VULCANO 150	123
	ILLRIPV187B	VULCANO 187	128
	ILLRIPV200B	VULCANO 200	128
	ILLRIPV225B	VULCANO 225	206
	ILLRIPV250B	VULCANO 250	209
	ILLRIPV275B	VULCANO 275	209
	ILLRIPV300B	VULCANO 300	209

Illuminazione rosata a neon "Natural" per ripiano
"Natural" pink neon shelf lighting

	ILLRIPV60R	VULCANO 60	174
	ILLRIPV80R	VULCANO 80	174
	ILLRIPV100R	VULCANO 100	183
	ILLRIPV125R	VULCANO 125	191
	ILLRIPV140R	VULCANO 140	191
	ILLRIPV150R	VULCANO 150	191
	ILLRIPV187R	VULCANO 187	200
	ILLRIPV200R	VULCANO 200	200
	ILLRIPV225R	VULCANO 225	335
	ILLRIPV250R	VULCANO 250	344
	ILLRIPV275R	VULCANO 275	344
	ILLRIPV300R	VULCANO 300	344

VULCANO 60

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

	CRV6060	VULCANO 60	473
	CRV6080	VULCANO 80	473
	CRV60100	VULCANO 100	473
	CRV60125	VULCANO 125	490
	CRV60140	VULCANO 140	508
	CRV60150	VULCANO 150	525
	CRV60187	VULCANO 187	578

ACCESSORI
ACCESSORIES

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

VULCANO 80

Carrello con ruote Ø 80 mm (2 con freno e 2 senza freno)
Frame with wheels Ø 80 mm (2with brake + 2 without brake)

CRV80100	VULCANO 100	**473**
CRV80125	VULCANO 125	**490**
CRV80140	VULCANO 140	**508**
CRV80150	VULCANO 150	**525**
CRV80187	VULCANO 187	**578**
CRV80200	VULCANO 200	**595**
CRV80225	VULCANO 225	**648**
CRV80250	VULCANO 250	**700**
CRV80270	VULCANO 270	**753**
CRV80300	VULCANO 300	**805**

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

VULCANO 60 SL

Unità refrigeranti remote / *Remote condensing units*
Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione
Power supply: ***
Gas refrigerante /
Refrigerating GAS:
R404A/R507

UCE 3-4	VULCANO 60	RESA - YELD: 509 W T.E.: -10°C / HP: 1/3L	**662**
UCE 5-4	VULCANO 80	RESA - YELD: 746 W T.E.: -10°C / HP: 3/8	**699**
UCE 6-4	VULCANO 100	RESA - YELD: 1021 W T.E.: -10°C / HP: 1/2	**819**
UCE 8-4	VULCANO 125	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 8-4	VULCANO 140	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 8-4	VULCANO 150	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 9-4	VULCANO 187	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**

VULCANO 80 SL/FV

Unità refrigeranti remote / *Remote condensing units*
Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione
Power supply: ***
Gas refrigerante /
Refrigerating GAS:
R404A/R507

UCE 8-4	VULCANO 100	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 8-4	VULCANO 125	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 9-4	VULCANO 140	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 9-4	VULCANO 150	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 10-4	VULCANO 187	RESA - YELD: 2333 W T.E.: -10°C / HP: 1,2	**1783**
UCE 10-4	VULCANO 200	RESA - YELD: 2333 W T.E.: -10°C / HP: 1,2	**1783**
UCE 11-4	VULCANO 225	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1,5	**1961**
UCE 11-4	VULCANO 250	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1,5	**1961**

VULCANO 80 C

Unità refrigeranti remote / *Remote condensing units*
Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione
Power supply: ***
Gas refrigerante /
Refrigerating GAS:
R404A/R507

UCE 8-4	VULCANO 100	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 9-4	VULCANO 125	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 9-4	VULCANO 140	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 10-4	VULCANO 150	RESA - YELD: 2333 W T.E.: -10°C / HP: 1,2	**1783**
UCE 11-4	VULCANO 187	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1,5	**1961**
UCE 11-4	VULCANO 200	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1,5	**1961**
UCE 11-4	VULCANO 225	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1,5	**1961**

Unità refrigeranti remote / *Remote condensing units*

PER UNITA' REFRIGERANTI DI MAGGIORE POTENZA SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR POWERFULL REMOTE UNITS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

***UCE**: Unità refrigeranti remote ermetiche monofase (Tensione alimentazione: 230V-1P-50Hz / Gas refrigerante: R404A/R507). Posizionabile fino a 15 m dal mobile comprese curve e risalite / *Mono-phase hermetic remote condensing units (Power supply: 230V-1P-50Hz / Refrigerating Gas: R404A/R507).To be installed at 15 mt maximum distance from the counter including curves and lifts*

VULCANO 60

Gabbia legno (prezzi netti)
Wooden crate (net prices)

GABBIAV6060	VULCANO 60	**25**
GABBIAV60150	VULCANO 80	**27**
GABBIAV60200	VULCANO 100	**33**
GABBIA250M	VULCANO 125	**37**
GABBIA300M	VULCANO 140	**38**
GABBIA350M	VULCANO 150	**39**
GABBIA400M	VULCANO 187	**45**

VULCANO 80

Gabbia legno (prezzi netti)
Wooden crate (net prices)

GABBIAV80100	VULCANO 100	**33**
GABBIAV80125	VULCANO 125	**37**
GABBIAV80140	VULCANO 140	**38**
GABBIAV80150	VULCANO 150	**39**
GABBIAV80187	VULCANO 187	**45**
GABBIAV80200	VULCANO 200	**47**
GABBIAV80125	VULCANO 225	**50**
GABBIAV80250	VULCANO 250	**55**
GABBIAV80270	VULCANO 270	**60**
GABBIAV80300	VULCANO 300	**70**

LIDO SL/FV

SL SALUMI E LATTICINI *DAIRY PRODUCTS*

+3/+5°C
Profondità: 90 cm
Deep: 90 cm

FV FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

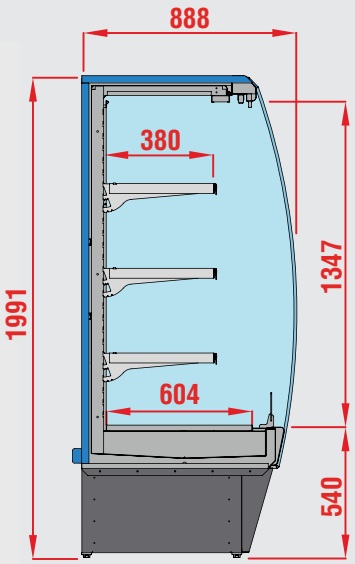
+6/+8°C
Profondità: 90 cm
Deep: 90 cm

Versioni / *Versions*				100	125	187	250
Lunghezza comprese le spalle (spessore 30 mm cad.) *Length included side-walls (30 mm thick each)*			mm	1060	1310	1935	2560
Potenza assorbita totale (dotazione standard) Ventilato (con gruppo incorporato). Max potenza calcolata in fase di spunto *Total absorbed power (standard version).Ventilated (built-in version). Max power during the compressor start*			W	1610	1921	2121	2499
Potenza assorbita luci (senza gruppo / senza accessori) *Total power absorbed by lighting (remote version / without accessories)*			N°/W	1x18	1x36	1x58	2x36
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	1,8	2,64	3,50	4,60
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	1100	1650	2200	2750
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	180	240	300	400
SL	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**3943**	**4754**	**5377**	**6274**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3263**	**3703**	**4247**	**5037**
SL Inox	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4320**	**5209**	**5890**	**6871**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3673**	**4207**	**4815**	**5694**
FV	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4063**	**4896**	**5538**	**6462**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3381**	**3847**	**4410**	**5228**
FV Inox	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4441**	**5351**	**6054**	**7060**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3792**	**4350**	**4977**	**5882**

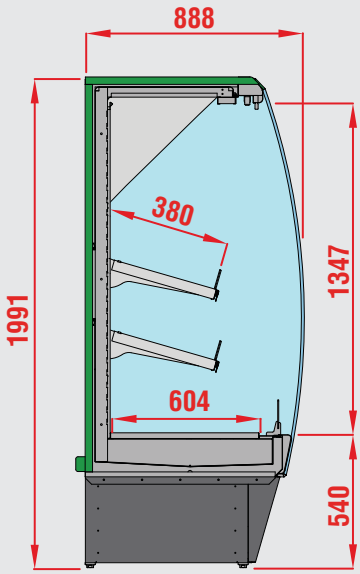
Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) / *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

WOOSTER®

Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays



LIDO SL
Salumi e latticini
Dairy products



LIDO FV
Frutta e verdura
Fruits and vegetables

ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL

Versione in Acciaio Inox
Stainless Steel version

Espositore refrigerato murale a sviluppo verticale per l'esposizione e vendita a libero servizio di salumi e latticini, frutta e verdura, bevande.
Facilmente installabile, è disponibile sia con gruppo incorporato dotato di sistema di recupero e rievaporazione automatica dell'acqua di condensa che in versione per allacciamento a compressore remoto. Viene usualmente fornito completo di fiancate, è però canalizzabile per l'allestimento di composizione con lunghezze diverse. I prodotti esposti vengono sempre mantenuti alla temperatura ideale grazie al flusso di aria refrigerata garantita da un impianto frigorifero ben dimensionato; la temperatura viene regolata tramite un termostato elettronico.

DOTAZIONI DI SERIE:
- 2 Fianchi in vetrocamera (Spessore 30 mm/cad)
- **Versioni Salumi e Latticini (SL):** 3 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- **Versioni Frutta e Verdura (FV):** 2 ripiani inclinati in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox) dotati di portaprezzo, uno specchio superiore inclinato, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- Pannello elettronico di comando
- Valvola R-404A/R507
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite serpentina in acciaio inox (per la versione con gruppo incorporato)
- Sbrinamento a tempo / a fermata
- Illuminazione superiore con lampada a neon

Refrigerated multideck wall case designed for displaying and self-service sale of dairy products, cold-cuts, fruit & vegetables, beverages.
Easy to install, LIDO is available either with built-in condensing unit or without compressor (remote version). It is fitted with automatic defrost water evaporation system. Usually supplied with end-walls, it can also be multiplexed to obtain various lenghts lines. Displayed foodstuffs are always kept at the right temperature by chilled airflow secured through a well-dimensioned refrigerating installation; temperature is controlled by electronic thermostat.

STANDARD SET-UP:
- *2 double- glazed side-walls (30 mm thick each)*
- ***Dairy Products version (SL):** 3 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers*
- ***Fruits and Vegetable version (FV):** 2 inclined shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers, fitted with one inclined upper mirror*
- *Autorolling night blind*
- *Electronic control panel*
- *Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote versions*
- *Automatic water evaporation system (with stainless steel serpentine fitted inside the water evaporation tray) for built in version*
- *Timed defrosting*
- *Upper internal neon lighting*

COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLOURS

WOOSTER

LIDO C

CARNE PRECONFEZIONATA
PRE-PACKED MEAT

0/+2°C

Profondità: 90 cm
Deep: 90 cm

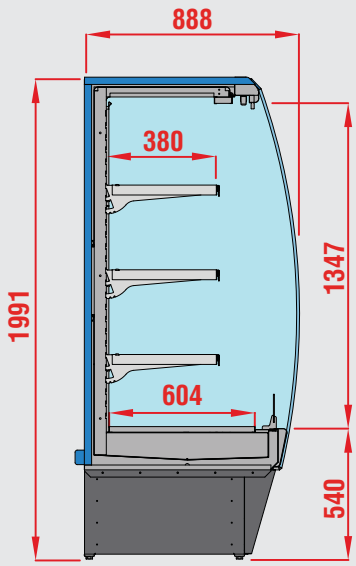
RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

				100	125	187	250
Lunghezza comprese le spalle (spessore 30 mm cad.) *Length included side-walls (30 mm thick each)*			mm	1060	1310	1935	2560
Potenza assorbita totale (dotazione standard).Ventilato (con gruppo incorporato). Max potenza calcolata in fase di spunto *Total absorbed power (standard version)* *Ventilated (built-in version). Max power during the compressor start*			W	1732	2191	2953	3997
Potenza assorbita resistenza vaschetta acqua di condensa *Total power absorbed by automatic evaporating water tank with electric heater*			W	150	150	150	150
Potenza assorbita luci (senza gruppo / senza accessori) *Total power absorbed by lighting (remote version / without accessories)*			N°/W	1x20	1x40	1x60	2x80
Superficie di esposizione *Display surface*			m^2	1,8	2,64	3,50	4,60
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap -10°C*			W	1300	1950	2600	3250
Peso complessivo con imballo standard *Total weight (with standard packing)*			Kg	180	240	300	400
C	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**4667**	**5388**	**6372**	**7261**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3511**	**3989**	**4537**	**5581**
C Inox	CG	PREZZO PER VERSIONE CON GRUPPO *PRICE FOR BUILT-IN VERSION*	€	**5045**	**5844**	**6887**	**7869**
	SG	PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*		**3943**	**4524**	**5140**	**6267**

Classe climatica 3 (Temperatura ambiente +25°C; Umidità relativa 60%) / *Climatic class 3 (Ambient temperature +25°C; Relative humidity 60%)*

Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays

Versione in Acciaio Inox
Stainless Steel version



LIDO C
Carne preconfezionata
Pre-packed meat

Espositore refrigerato murale a sviluppo verticale per l'esposizione e vendita a libero servizio di **CARNI PRECONFEZIONATE**.
Facilmente installabile, è disponibile sia con gruppo incorporato dotato di sistema di recupero e rievaporazione automatica dell'acqua di condensa che in versione per allacciamento a compressore remoto. Viene usualmente fornito completo di fiancate, è però canalizzabile per l'allestimento di composizione con lunghezze diverse. I prodotti esposti vengono sempre mantenuti alla temperatura ideale grazie al flusso di aria refrigerata garantita da un impianto frigorifero ben dimensionato; la temperatura viene regolata tramite un termostato elettronico.

DOTAZIONI DI SERIE:
- Fianco in vetrocamera (Spessore 30 mm cad.)
- 3 ripiani in lamiera verniciata bianca (atossica, idonea per alimenti) o in acciaio inox(per versione inox), dotati di portaprezzo
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- Pannello elettronico di comando
- Valvola R-404A/R507
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite serpentina in acciaio inox (per la versione con gruppo incorporato)
- Sbrinamento elettrico
- Illuminazione superiore con lampada a neon

*Refrigerated multideck wall case designed for displaying and self-service sale of **PRE-PACKED MEAT**.*
*Easy to install, **LIDO** is available either with built-in condensing unit or without compressor (remote version). It is fitted with automatic defrost water evaporation system.*
Usually supplied with end-walls, it can also be multiplexed to obtain various lenghts lines. Displayed foodstuffs are always kept at the right temperature by chilled airflow secured through a well-dimensioned refrigerating installation; temperature is controlled by electronic thermostat.

STANDARD SET-UP:
- *2 double- glazed side-walls (30 mm thick each)*
- *3 shelves made of white painted steel sheet (atoxic, suitable for food) or made in stainless steel (for stainless steel version), easy adjustable in height, fitted with price-rails*
- *Autorolling night blind*
- *Electronic control panel*
- *Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote versions*
- *Automatic water evaporation system (with stainless steel serpentine fitted inside the water evaporation tray) for built in version*
- *Electric defrosting*
- *Upper internal neon lighting*

COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLOURS

WOOSTER

LIDO

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

LIDO

Ripiano supplementare in lamiera verniciata colore bianco
White painted steel sheet extra shelf

RIPSUPLD100	LIDO 100	**91**
RIPSUPLD125	LIDO 125	**125**
RIPSUPLD187	LIDO 187	**159**
RIPSUPLD250	LIDO 250	**250**

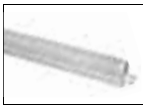
LIDO INOX

Ripiano supplementare in acciaio inox
Stainless steel extra shelf

RIPSUPLD100I	LIDO 100	**100**
RIPSUPLD125I	LIDO 125	**138**
RIPSUPLD187I	LIDO 187	**176**
RIPSUPLD250I	LIDO 250	**276**

LIDO - LIDO INOX

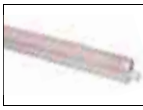
Illuminazione ripiani lampada bianca
White neon shelf lighting



ILLRIPLD100B	LIDO 100	**121**
ILLRIPLD125B	LIDO 125 (2 per/*for* mod. 250)	**123**
ILLRIPLD187B	LIDO 187	**128**

LIDO - LIDO INOX

Illuminazione ripiani lampada rosa
Pink neon shelf lighting



ILLRIPLD100R	LIDO 100	**183**
ILLRIPLD125R	LIDO 125 (2 per/*for* mod. 250)	**191**
ILLRIPLD187R	LIDO 187	**200**

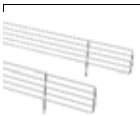
LIDO

Griglie ferma-prodotti in filo plastificato colore bianco
White plastified shelf raisers

GRIFEPROD100	Lunghezza / *Lenght* 100 cm	**35**
GRIFEPROD125	Lunghezza / *Lenght* 125 cm (2 per/*for* mod. 250)	**44**
GRIFEPROD187	Lunghezza / *Lenght* 187 cm	**65**

LIDO INOX

Griglie ferma-prodotti in filo plastificato colore grigio
Grey plastified shelf raisers for stainless steel wall-cases



GRIFEPROD100G	Lunghezza / *Lenght* 100 cm	**42**
GRIFEPROD125G	Lunghezza / *Lenght* 125 cm (2 per/*for* mod. 250)	**53**
GRIFEPROD187G	Lunghezza / *Lenght* 187 cm	**78**

LIDO

Divisori ripiani in filo plastificato colore bianco
White plastified shelf dividers

DIVISRIPLD		**35**

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

LIDO INOX

Divisori ripiani in filo plastificato colore grigio (per versione inox)
Grey plastified shelf dividers for stainless steel wall-cases

DIVISRIPSLDG		**42**

LIDO

Divisori vasca in filo plastificato colore bianco
White plastified tank dividers

DIVISVASLD		**46**

LIDO INOX

Divisori vasca in filo plastificato colore grigio (per versione inox)
White plastified tank dividers for stainless steel wall-cases

DIVIVASLDG	Divisorio per vasca plastificato grigio *Grey plastified tank divider*		**55**

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units

Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

Tensione alimentazione
Power supply:
230V-/1P/50Hz

Gas refrigerante
Refrigerating GAS:
R404A/R507

UCE 8-4	LIDO 100 SL-FV LIDO 100 C	RESA - YELD: 1417 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1060**
UCE 9-4	LIDO 125 SL-FV	RESA - YELD: 1921 W T.E.: -10°C / HP: 3/4	**1191**
UCE 10-4	LIDO 187 SL-FV LIDO 125 C	RESA - YELD: 2333 W T.E.: -10°C / HP: 1.2	**1783**
UCE 11-4	LIDO 250 SL-FV LIDO 187 C	RESA - YELD: 3006 W T.E.: -10°C / HP: 1.5	**1961**

Prezzi non comprensivi di tubi, valvole e raccordi
These prices do not include pipes, valves and fittings

LIDO - LIDO INOX

Imballo in gabbia legno (prezzi netti)
Wooden crate packing- net price cost

GABBIALD100	1050x1010x2150 H mm	**40**
GABBIALD125	1360x1010x2150 H mm	**60**
GABBIALD187	1990x1010x2150 H mm	**80**
GABBIALD250	2610x1010x2150 H mm	**90**

ACCESSORI
ACCESSORIES

WOOSTER®

STROMBOLI 90

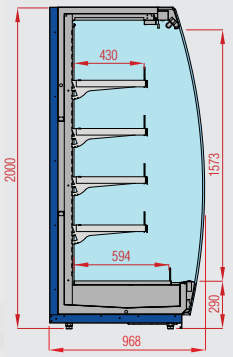
SL SALUMI E LATTICINI *DAIRY PRODUCTS*
+3/+5°C
Profondità: 90 cm
Deep: 90 cm

FV FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*
+6/+8°C
Profondità: 90 cm
Deep: 90 cm

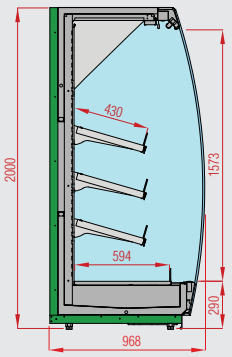
		STROMBOLI SL			STROMBOLI FV		
Versioni / *Versions*		125	250	375	125	250	375
Lunghezza comprese le spalle (spessore 30 mm cad.) *Length included side-walls (30 mm thick each)*	mm	1310	2560	3810	1310	2560	3810
Potenza elettrica totale assorbita *Total electrical power*	W	45	75	135	45	75	135
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera *Total power consumption top canopy lighting*	N°/W	2x18	2x36	4x36	2x18	2x36	4x36
Potenza totale assorbita illuminazione ripiano *Total power consumption by shelf lighting*	N°/W	4x18	8x36	16x36	4x18	8x36	16x36
Potenza frigorifera per gruppo remoto T.Evap. -10°C *Useful power for remote units T.Evap. -10°C*	W	1750	3500	5250	1400	2800	4150
Superficie di esposizione verticale / *Vertical dispaly surface*	m^2	1.87	3.75	5.61	1,37	2,74	4,11
Superficie di esposizione orizzontale (con 2 ripiani versione FV) *Horizontal Dispaly surface (2 Shelves, FV version)*	m^2	2,82	5,64	8,64	1,84	3,61	5,40
Volume interno / *Internal volume*	L	832	1664	2496	591	1182	1773
Peso complessivo / *Total weight*	kg	200	400	600	200	400	600
SG PREZZO PER VERSIONE SENZA GRUPPO *PRICE FOR REMOTE VERSION*	**€**	**3726**	**5883**	**8356**	**3793**	**6029**	**8553**

Coppia spalle in vetrocamera (spessore 30 mm cad.) *Double- glazed side walls couple (30 mm thick each)*	**€**	**1336**	**1336**
Kit canalizzazione *Multiplexing kit*		**173**	**173**

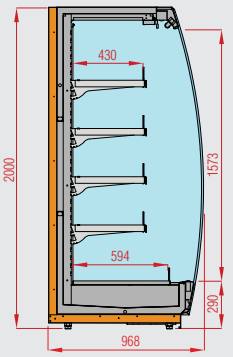
Espositori refrigerati verticali
Vertical multi-deck displays



STROMBOLI 90SL
Salumi e latticini
Dairy products



STROMBOLI 90FV
Frutta e verdura
Fruits and vegetables



STROMBOLI 90C
Carne preconfezionata
Pre-packed meat

C
CARNE PRECONFEZIONATA
PRE-PACKED MEAT

0/+2°C
Profondità: 90 cm
Deep: 90 cm

RAL 5013 RAL 6026 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9010

STROMBOLI C		
125	**250**	**375**
1310	2560	3810
2800	6400	8400
2x18	2x36	4x36
4x18	8x36	16x36
2000	4000	6000
1.87	3.75	5.61
2,82	5,64	8,64
832	1664	2496
200	400	600
4068	**6310**	**8888**

1336
173

STROMBOLI 90 rappresenta una nuova concezione nella gamma degli espositori verticali a libero servizio, nato per soddisfare le moderne esigenze di valorizzazione del prodotto. Il suo design ricercato, che dà una linea slanciata ed attraente, mira soprattutto alla funzionalità. **STROMBOLI 90** è adatto a conservare: latticini, formaggi, frutta e verdura, carni e pollame preconfezionato.
La struttura è realizzata con pannelli di acciaio zincato e verniciato con resine epossidiche resistenti all'abrasione e alla corrosione. L'isolamento è in poliuretano espanso. senza CFC. Il murale può essere canalizzato senza alcun limite. La conservazione del prodotto avviene mediante flusso di aria refrigerata, ottimizzato da un evaporatore ad ampia superficie.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Fianchi in vetrocamera (Spessore 30 mm cad.)
- **Versioni Salumi e Latticini (SL) e Cane (C):** 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- **Versioni Frutta e Verdura (FV):** 3 ripiani inclinati in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox) dotati di portaprezzo, uno specchio superiore inclinato, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- Valvola ad espansione R404A/R507
- Pannello elettronico di comando
- Temporizzatore per lo spegnimento automatico luci.
- Sbrinamento a tempo / a fermata per le versioni Salumi e Latticini (SL) e Frutta e Verdura (FV);
- Sbrinamento elettrico per versione Carne (C)
- Illuminazione superiore con lampada a neon

*The **STROMBOLI 90** represents the new concept of exposing food in vertical self-service displays. It has been thought to satisfy the new needs of giving an attractive image to the exposed food. The particular design is combined to the functionality of the cabinet suitable to the preservation of dairy products, sausages, fruits and vegetables, prepacked meat and poultry.*
The structure is in galvanized stainless steel, painted with epoxy resins. The injected polyurethan without CFC guarantees the complete isolation.
The shelves can be positioned at the desired height and slope. The cabinet is multiplexable, with no limits of length. It is cooled by conveying cooled air equally distributed by the wide-surface evaporator.

STANDARD SET-UP:

- *2 double- glazed side-walls (30 mm thick each)*
- ***Dairy Products version (SL) and Meat version (C):** 4 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers*
- ***Fruits and Vegetable version (FV):** 3 inclined shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers, fitted with one inclined upper mirror*
- *Autorolling night blind*
- *Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote versions*
- *Electronic control panel*
- *Timer for automatic lights turn off*
- *Timed defrosting for Dairy (SL) and Fruit and Vegetables (FV) versions,*
- *Electric Defrosting for Meat (C) version*
- *Upper internal neon lighting*

WOOSTER

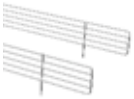
STROMBOLI 90

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Ripiano supplementare in lamiera verniciata colore bianco
White painted steel sheet extra shelf

	RIPSUPST90	L.1250 mm	**133**

Griglie ferma-prodotti in filo plastificato colore bianco
White plastified shelf raisers

	GRIFEPROD125	(2 per/*for* mod. 250 / 3 per/*for* L. 375)	**44**

Divisoro ripiani in filo plastificato colore bianco
White plastified shelf divider

	DIVISRIPST90		**35**

Divisorio vasca in filo plastificato colore bianco
White plastified tank divider

	DIVISVASST90		**46**

Divisorio fisso
Fixed divider

DIVISFISST90			**998**

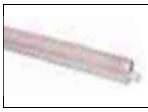
Griglia di fondo in filo plastificato colore bianco
White plastified bottom grids

GRIFONLDST90	620x600 mm		**54**

Illuminazione ripiani lampada bianca
White neon shelf lighting

	ILLRIPST125B	2 per/*for* 250 / 3 per/*for* 375	**182**

Illuminazione ripiani lampada rosa
Pink neon shelf lighting

	ILLRIPST125R	2 per/*for* 250 / 3 per/*for* 375	**234**

COD.	DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	€

Fianchi a specchio
Side mirror

FLSST90	solo lato interno *only internal side*	**393**
	Per lati interno ed esterno *For Internal and external side*	**786**

Kit canalizzazione
Multiplexing kit

KITCANST90		**173**

Tendine ad avvolgimento
Autorolling night blind

TDNV125MOT	Tendine ad avvolgimento elettrico programmato da 1250 mm *Automatic autorolling night blind 1250 mm*	**407**

Finiture colori non standard
Non standard colour front panels painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Verniciatura "DIP PRINTING" tinta legno
"DIP PRINTING" wood type painting

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR INFORMATIONS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Unità refrigeranti remote ermetiche monofase
Mono-phase hermetic remote condensing units

Posizionabile fino a 15 m (Distanza massima comprese curve e risalite)
To be installed at 15 mt (Maximum distance including curves and lifts)

PER UNITA' REFRIGERANTI SI PREGA DI CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
FOR POWERFULL REMOTE UNITS PLEASE CONTACT OUR OFFICES

Imballo in gabbia legno (prezzi netti)
Wooden crate packing- net price cost

GABBIAST90125	STROMBOLI 90 - 125 1400x1100x2200 H mm	**50**
GABBIAST90250	STROMBOLI 90 - 250 2650x1100x2200 H mm	**90**
GABBIAST90375	STROMBOLI 90 - 375 3950x1100x2200 H mm	**115**

ACCESSORI
ACCESSORIES

WOOSTER®

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL SALES CONDITIONS - CONDITIONS DE VENTE - GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

CONSEGNA : I termini di consegna sono indicativi e si intendono in condizioni normali di lavoro. In nessun caso potrà essere richiesto a **TECNODOM S.p.A.** il rimborso per eventuali danni per ritardata consegna, né il ritardo può costituire motivo di rescissione del contratto. L'acquirente ha infatti rinunciato a far valere ogni domanda, azione ed eccezione in ordine a tali ipotesi. **PREZZI** : I prezzi del presente listino non comprendono: IVA, trasporto, imballi speciali, oneri doganali, gabbie in legno, montaggio e collaudo. **RESA** : Franco ns. stabilimento. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente anche nei casi in cui la merce, per accordi diversi, sia resa franco destino. **IMBALLO** : Imballo standard in scatole di cartone comprese nel prezzo. Imballi speciali verranno addebitati al costo. **CONDIZIONI DI PAGAMENTO** : Da convenire. Tutti gli oneri relativi al pagamento di commissioni bancarie, bolli, ecc. saranno addebitati in fattura. Nel caso di ritardati pagamenti, l'azienda si riserva il diritto di sospendere la consegna degli ordini in corso, senza obbligo di alcuna comunicazione. Le parti espressamente convengono che l'acquirente acquisirà la proprietà del materiale all'atto del pagamento integrale del prezzo complessivo concordato, oltre agli accessori, ma ne assumerà i rischi dal momento della consegna ex art. 1523 C.C. In seguito alla scadenza dei termini concordati dalle parti per il pagamento del materiale, nessun reclamo riguardante la qualità della merce potrà essere fatto valere, neppure in via d'eccezione, in sede giudiziaria, se regolare pagamento della merce alla quale il reclamo si riferisce non avrà ancora avuto luogo. **INTERESSI DI MORA** : Il ritardato pagamento comporta automaticamente l'addebito degli interessi di mora al 1,5 % mensile dal giorno di scadenza del pagamento indicato in fattura. Saranno addebitate, inoltre, tutte le spese sostenute per il recupero delle somme dovute. **GARANZIA** : La garanzia è di 12 mesi dalla data di spedizione e si intende sulle singole parti. Il Venditore non risponde dei danni diretti e/o indiretti provocati dalle e/o alle attrezzature, impianti, persone per uso improprio o colposo della stesse, per urti, per installazione non corretta, per utilizzazione fuori tolleranza. I pezzi difettosi dovranno essere resi franco ns. stabilimento e saranno sostituiti in garanzia solo dopo verifica. I pezzi riconosciuti difettosi saranno sostituiti e spediti franco destino a mezzo corriere o posta. La garanzia non copre i costi relativi alla sostituzione del pezzo, è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario e non contempla la sostituzione del mobile intero. **COPYRIGHT TECNODOM S.p.A.** : Tutti i disegni e gli altri documenti restano di proprietà della venditrice e non possono essere riprodotti, copiati, dati a terzi senza il consenso scritto della venditrice. **CONTROVERSIE** : Per ogni controversia è competente in via esclusiva il foro di Padova e la legge italiana salva facoltà per la venditrice di adire il Foro di residenza del compratore; le parti potranno tuttavia decidere di comune accordo di sottoporre la controversia ad arbitrato. **COME ORDINARE** : Si accettano solo ordini scritti e completi. L'ordine dovrà indicare i codici delle singole parti come indicati nel presente listino. Seguirà nostra conferma d'ordine, a mezzo fax o posta, che si intende accettata se non contestata entro 3 gg. dalla data di invio. **TECNODOM S.p.A.** si riserva la facoltà, qualora si rendesse opportuno, di variare e/o di modificare i prodotti e i prezzi indicati sul presente listino in qualsiasi momento senza bisogno di alcun preavviso.

DELIVERY : The delivery times are approximate and refer to normal working conditions. In no case shall the seller be asked for reimbursement for any damages due to delayed delivery, nor shall the delay constitute a reason for cancellation of the contract. **PRICES** : The prices shown in this pricelist are exclusive of: VAT, carriage, special packing, custom duties, wooden crates, assembly and final test and inspection. **DELIVERY TERMS** : EXW. Goods travel at the consignee's risk, even in case of delivery free of charge. **PACKING** : Standard packing in cardboard boxes included in price. Special packing shall be charged at cost. **TERMS OF PAYMENT** : To be agreed. All charges related to payment of bank commissions, stamp duties, etc. shall be debited on the invoice. In the event of delayed payments, the company reserve the right to suspend delivery of the orders on hand, without giving notice. The parties agree that the buyer will get the ownership of the material after payment of the total price, accessories included, but he will take the risks after delivery of the goods (ex art. 1523 C.C. Italian Law). After the payment terms agreed by the two parties have fallen due, no complaint relating the quality of the goods can be made, unless regular payment of the goods has been effected. **DEFAULT INTEREST** : Any delay in payments automatically leads to the charging of default interest at 1,5% monthly rate from the expiry date which is indicated in the invoice. Any charges bearded to recover due amounts are for the buyer's account. **WARRANTY** : The warranty period is 12 months from the date of dispatch and covers every single part. The seller is not responsible for direct damnages and/or to equipment, plants, people for improper use, for bumps, wrong installation, for use out of tolerance. Faulty parts have to be delivered to us and will be replaced under guarantee only after thorough check. The recognized faulty parts will be replaced and mailed or sent free of charge by carrier in ex-works terms. The guarantee does not cover the charges of replacement of parts, it is not transferable and complete replacement of parts or appliance is at the final discretion of the manufacturer. **COPYRIGHT TECNODOM S.p.A.** : All the diagrams and the other documents shall be considered as property of the seller and shall not be reproduced, copied, or transmitted to third parties without the written consent of the seller. **DISPUTES** : Any and all disputes regarding the contract shall be settled exclusively by the Court of Justice of Padova and shall be governed by the Italian laws save the seller's right to apply to the Court of Justice in the buyer's town. Nevertheless the parties can decide by mutual consent to submit the dispute to arbitration. **HOW TO ORDER** : We accept only written and complete orders. The order must indicate codes, as written in this price-list. Confirmation of order will follow, by fax and/or mail, and it is considered accepted if not contested within 3 days. **TECNODOM S.p.A.** reserve the right to change the products and the prices shown in the price list without notice.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL SALES CONDITIONS - CONDITIONS DE VENTE - GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

LIVRAISON : Le délais de livraison sont indiqués à titre indicatif et se réfèrent à des conditions de travail normales. En aucun cas on pourra demander un remboursement pour un retard dans la livraison, et le retard ne peut pas être occasion de rescision du contrat. L'acheteur a renoncé à faire valoir chaque demande dans ce sens. **PRIX** : Le prix du notre catalogue ne comprennent pas: la T.V.A., le transport, les emballages spéciaux, les frais de douane, le cages en bois, le montage et l'essai. **TRANSPORT** : départ notre usine. L'acheteur se charge des risques et des dangers pour la marchandise au cours du transport, même pour le cas où la marchandise, pour des accords différents est livrée franco destination. **EMBALLAGE** : Emballage standard dans des cartons compris dans le prix. Les emballages spéciaux sont rajoutés au prix total. **CONDITIONS DE PAIEMENT** : A établir. Tous les frais relatifs au paiement de commissions bancaires, timbres, etc. seront mis en compte dans la facture. Dans le cas de retard de paiements, l'entreprise se réserve le droit de suspendre la livraison des commandes en cours, sans qu'un avertissement préalable ne soit nécessaire. Le parties expressément conviennent que l'acheteur obtenir a la propreté du matériel à l'acte du paiement intégral du prix global concordé, autre aux accessoires, mais il en charge les risques de la date de livraison (ex art. 1523 C.C. de la Loi Italienne). Après la échéance des délais convenus pour le paiement du matériel, on ne pourra pas faire aucun réclamation regardant la qualité de la marchandise pas même exceptionnellement, légalement, si régulier paiement auquel la marchandise se réfère ne aura pas encore eu effectué. **INTERETS MORATOIRES** : En cas de retard de paiement on appliquera un intérêt du 1,5% par mois, du jour de l'échéance du paiement, indiqué dans la facture. De plus vous seront débitées les frais pour la récupération de la créance. **GARANTIE** : La garantie est de 12 mois de la date d'expédition et couvre chaque pièce. Le vendeur n'est pas responsable du dommages directs et/ou indirects provoques des et/ou aux équipements, installation, personnes, à cause d'un usage incorrect, pour coups, pour installation incorrecte, dommages qui dérivent d'un différent usage de celui indiquées de la société constructrice. Les parties défectueuses doivent être rendues franco établissement et seront substituées en garantie seulement après un contrôle. Les parties considérées défectueuses seront substituées et livrées franco destination par courrier ou par poste. La garantie ne couvre pas les coûts concernent la substitution de la pièce; elle est valable seulement pour l'acheteur originel et ne comprend pas la substitution de létagère entier. **COPYRIGHT 2010 TECNODOM S.p.A**. : Tous les dessins et les documents appartiennent à l'acheteur et ils ne peuvent pas être reproduis, copiés ou donnés à tiers sans le consentements du vendeur. **CONTROVERSES** : Pour chaque éventuel litige le tribunal de Padova est le seul compétent et on fait suite la loi Italienne en vigueur au moment de la vente. Le parties pourront toutefois décider de commun accord de soumettre le litige à un arbitrage. **COMME COMMANDER** : On accepte seulement des commandes écrites et complètes. La commande devra indiquer les codes des singles parties conformément à l'indication dans cette liste de prix. Une confirmation d'ordre de notre part suivra votre commande. Elle sera considérée correcte et acceptée si elle ne sera pas contestée dans 3 jours de la date de l'envoi par fax ou poste. **TECNODOM S.p.A.** se réserve le droit d'apporter, sans préavis, à ses produits et au prix indiquées toutes les modifications nécessaires.

LIEFERUNG : Die Lieferbedingungen gelten lediglich als Hinweise und verstehen sich unter normalen Arbeitsbedingungen. In keinem Fall kann man eine Entschädigung wegen verspäteter Lieferung verlangen, und in keinem Fall kann man wegen einer Verspätung den Vertrag stornieren. Der Besteller hat darauf verzichtet, jedes Gesuch in diesem Sinn einzureichen. **PREISE** : Im Preis sind MWSt., Transport, Sonderverpackungen, Zollgebühren, Holzkisten, Montage und Endabnahmeprüfung nicht inbegriffen. **TRANSPORT** : Wenn nicht ausdrücklich vereinbart, verstehen sich unsere Preise ab Werk (EXW). Der Käufer übernimmt die volle Verantwortung beim Transport. Dies gilt auch für den Fall, bei dem eine Lieferung frei Haus vereinbart wurde. **VERPACKUNG** : Die Standard Verpackung in Karton ist im Preis inbegriffen. Spezialverpackungen werden zum Kostenpreis berechnet. **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN** : Zu vereinbaren. Alle mit der Zahlung verbundenen Gebühren wie z.B. Bankspesen, Gebührenmarken usw. werden in Rechnung gestellt. Im Falle verspäteter Zahlungen behält sich die Firma das Recht vor, die Lieferung der laufenden Bestellungen ohne die Verpflichtung irgendeiner Mitteilung auszusetzen. Die Parteien vereinbaren, dass der Einkäufer das Eigentum des Materials bei der Zahlung des Gesamtpreises, Zubehörteile inbegriffen, erwerben wird, aber er wird die Risiken ab der Lieferung übernehmen (art. 1523 C.C. des Italienischen Gesetzes). Bei Ablauf der Zahlungszeit kann man keine Beschwerde über die Qualität der Ware einreichen, nicht einmal gerichtlich, ohne dass die regelmäßige Zahlung geleistet worden ist. **VERZUGSZINSEN** : Die verspäteten Zahlungen zeihen automatisch die Berechnung von Verzugszinsen entsprechend 1,5% monatlich ab Verfalldatum nach sich. Bei allfälligen gerichtlichen Einforderungen gehen die gesamten anfallenden Kosten zu Lasten des Sammers. **GARANTIE** : Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Versanddatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die durch unsachmüßige Behandlung, fehlerhafte Installation oder unfachmännische Reparatur entstehen. Wir haften nicht für Schaden an Dritt-Person. Schadensmeldungen sind sofort unter Angaben der Schadenhaften Teile und evtl. Schadensursache dem Lieferanten schriftlich mitzuteilen. Dies gilt insbesondere bei fehlerhafter Lieferung. Auszutauschende Teile sind beim Lieferanten unter Angabe der jeweiligen Code-Bezeichnung schriftlich anzufordern. Sie erhalten eine Rechnung. Sobald die defekten Teile bei uns eintreffen und diese geprüft wurden, erhalten Sie ein Gutschrift. **COPYRIGHT 2010 TECNODOM S.p.A.** : Alle Zeichnungen und Unterlagen gehören dem Bestseller und können nicht reproduziert, kopiert und zu dritten Personen gegeben werden ohne schriftliche Genehmigung des Verkäufers. **MEINUNGSVERSCHIEDENHEITEN** : Bei eventuellen Meinungsverschiedenheiten ist der Gerichtstand Padova und das Italienische Gesetz zuständig, das Recht vorbehalten, den Gerichtstand in der Stadt des Einkäufers anrufen; die Parteien können dennoch entscheiden, die Streitfrage dem Schiedsgericht zu unterbreiten. **BESTELLABLAUF** : Wir bitten Sie, alle Bestellungen schriftlich zu unterbreiten. Bitte geben Sie Art.Nr., Bezeichnung der Produkte und gewünschte Menge an. Sie erhalten umgehend eine detaillierte Auftragsbestätigung, die Sie uns bitte mit Ihrer Unterschrift versehen zurückfaxen werden. Die Aufträge werden nur ausgeführt, wenn Ihre Rückbestätigung vorliegt. **TECNODOM S.p.A.**

HM Catering Equipment S.A

Av R.Vander Bruggen 18
1070 Bruxelles
Tél: 0032241 18002
Fax: 0032411 8003

WOOSTER®

www.hmfroid.be

Member of CSQ Federation
RINA
ISO 9001:2008
Certified Quality System

CE