

# DATA TECNICI 2013

Sapere sempre dove sono i miei piatti,  
quando e a quale temperatura.

Igiene. Sicurezza. Connessioni.  
BETTER FOOD! La cucina del futuro.



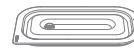
## SISTEMA OPERATIVO gastronorm360



Contenitori GN



thermoplates®



Coperchi GN

## CONSERVAZIONE

Frigoriferi  
// polar®



multipolar®



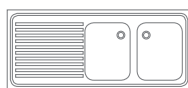
gastropolar®



polar®

## APPRESTAMENTO

Lavandini



Lavandini per cucine professionali

## PREPARAZIONE

Apparecchi di cottura / Forni  
// varithek®



Apparecchi per la cottura varithek®



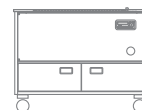
K|POT



hybrid kitchen®



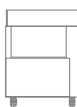
navioven



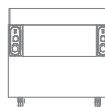
Bollitore multifunzione

## ASPIRAZIONE

Aspirazione  
// air-cleaning-system®



acs® 800  
acs® 1000EC



acs® 1100d3  
acs® 1500d3  
acs® 1600 O<sub>3</sub>

## TRASPORTO

Contenitori per il trasporto  
// thermoport®



thermoport®  
plastica



thermoport®  
acciaio inox



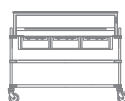
thermoport® 10, 20, 21

## DISTRIBUZIONE DELLE VIVANDE

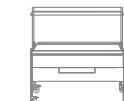
Sistemi di distribuzione, buffet, ecc.



varithekbuffet®



servocuccina®



Buffetto®



Rollito®

## APPARECCHIATURE MOBILI

I piccoli aiutanti...



Sollevatori



Carrelli portavivande



Carrelli per banchetti



Carrelli con ripiani

# BETTER FOOD

4 – 17

Cos'è **BETTER FOOD (B!FOOD)**?

**B!FOOD** rappresenta la connessione dei nostri prodotti a Internet.

Perché è importante? Affinché i nostri clienti sappiano sempre **dove** si trovano le loro vivande, **quando** e a **quale** temperatura.

A chi si rivolge **B!FOOD**? A tutti coloro che preparano pietanze in un luogo e le servono in un altro.

Qual è l'obiettivo di **B!FOOD**? Che tutti possano partecipare, contribuendo ad aumentare la qualità del cibo negli ambienti pubblici.

18 – 19

Viviamo in un mondo collegato in rete. Comunicazione, informazione e organizzazione si svolgono su Internet. Qualsiasi informazione che non si trovi su Internet resta preclusa a gran parte delle persone. Qualsiasi informazione che si trovi su Internet, invece, può essere consultata da chiunque, ovunque e in qualsiasi momento. Dato che il successo di un catering perfetto dipende da organizzazione, logistica e sicurezza, è scontato digitalizzare tali processi.

Provate a immaginare di poter vedere, premendo un tasto sul vostro smartphone, dove si trovano le vostre pietanze in questo momento.

Magari anche a quale temperatura. Immaginate di non dover più aprire frigoriferi o thermoport® per vedere quali vivande contengono.

Immaginate di poter regolare la temperatura di un forno in qualsiasi parte del mondo con il vostro smartphone, per evitare una cottura eccessiva dei cibi.

20 – 29

30 – 43

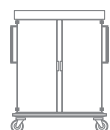
Con **B!FOOD** vogliamo offrire ai nostri clienti la possibilità di esercitare sempre il controllo sui loro alimenti. E la sicurezza di proporre sempre e ovunque la migliore qualità, anche se non sono presenti.

44 – 45

46 – 61



Carrello da trasporto



Carrello portavassoi



Regio-Station



Nastri trasportatori

62 – 107



Carrelli speciali / Bidoni con ruote



Carrelli di servizio



Carrelli portaposate e portavassoi

















Contenitore per bevande

108 – 132














133 – 135

**La gamma di contenitori Rieber Gastronorm Normset**

		Materiale		contenitore GN chiuso in acciaio inox						contenitore in policarbonato			
		Versione		senza maniglie		con maniglie a scomparsa		contenitore GreenVac per la conservazione sottovuoto		ad es. per insalate e cibi freddi			
													
Formato GN	Pro-fondità	Ca-pienza	Mo-dello	Cod. art.	Modello	Cod. art.	Ca-pienza	Modello	Cod. art.	Ca-pienza	Modello	Cod. art.	
Dimensioni esterne	mm	in l					in l			in l			
2/1  650 x 530 mm	200	55	21 200	84 01 01 01									
	150	41	21 150	84 01 01 02									
	100	27	21 100	84 01 01 03									
	65	17	21 065	84 01 01 04									
	40	10	21 040	84 01 01 05									
	20	-	21 020	84 01 01 06									
1/1  325 x 530 mm	200	26	11 200	84 01 01 07	11 200 f	84 01 02 01				21	K 11 200	84 21 01 01	
	150	18,4	11 150	84 01 01 08	11 150 f	84 01 02 02	13,8	11 150 GV	84 23 01 03	16,5	K 11 150	84 21 01 02	
	100	11,7	11 100	84 01 01 09	11 100 f	84 01 02 03	8,5	11 100 GV	84 23 01 02	10,3	K 11 100	84 21 01 03	
	65	7	11 065	84 01 01 10	11 065 f	84 01 02 04				5,3	K 11 065	84 21 01 04	
	55	5,6	11 055	84 01 01 59	11 055 f	84 01 02 59							
	40	3,4	11 040	84 01 01 11									
2/3  325 x 352 mm	200	15,3	23 200	84 01 01 13	23 200 f	84 01 02 05							
	150	11,8	23 150	84 01 01 14	23 150 f	84 01 02 06							
	100	7,4	23 100	84 01 01 15	23 100 f	84 01 02 07							
	65	4,3	23 065	84 01 01 16	23 065 f	84 01 02 08							
	55	3,2	23 055	84 01 01 97									
	40	2,4	23 040	84 01 01 17									
1/2  325 x 265 mm	200	10,9	12 200	84 01 01 19	12 200 f	84 01 02 09				10,3	K 12 200	84 21 01 09	
	150	8,4	12 150	84 01 01 20	12 150 f	84 01 02 10	6	12 150 GV	84 23 01 07	7,8	K 12 150	84 21 01 10	
	100	5,3	12 100	84 01 01 21	12 100 f	84 01 02 11				5,1	K 12 100	84 21 01 11	
	65	3,3	12 065	84 01 01 22	12 065 f	84 01 02 12				2,7	K 12 065	84 21 01 12	
	55	2,6	12 055	84 01 01 60	12 055 f	84 01 02 60							
	40	1,7	12 040	84 01 01 23									
1/3  325 x 176 mm	200	6,6	13 200	84 01 01 25	13 200 f	84 01 02 13				5,8	K 13 200	84 21 01 05	
	150	4,9	13 150	84 01 01 26	13 150 f	84 01 02 14	3,4	13 150 GV	84 23 01 11	4,5	K 13 150	84 21 01 06	
	100	3,3	13 100	84 01 01 27	13 100 f	84 01 02 15				3	K 13 100	84 21 01 07	
	65	2	13 065	84 01 01 28	13 065 f	84 01 02 16				1,7	K 13 065	84 21 01 08	
	40	1	13 040	84 01 01 29									
	20	-	13 020	84 01 01 30									
1/4  162 x 265 mm	200	5	14 200	84 01 01 31	14 200 f	84 01 02 17							
	150	3,6	14 150	84 01 01 32	14 150 f	84 01 02 18				3,2	K 14 150	84 21 01 13	
	100	2,3	14 100	84 01 01 33	14 100 f	84 01 02 19				2,1	K 14 100	84 21 01 14	
	65	1,5	14 065	84 01 01 34	14 065 f	84 01 02 20				1,3	K 14 065	84 21 01 15	
	20	-	14 020	84 01 01 35									
	2/8  325 x 131 mm	200	5,6	28 200	84 01 01 63	28 200 f	84 01 02 42						
150		3,9	28 150	84 01 01 36	28 150 f	84 01 02 21				3,6	K 28 150	84 21 01 23	
100		2,6	28 100	84 01 01 37	28 100 f	84 01 02 22				2,3	K 28 100	84 21 01 22	
65		1,3	28 065	84 01 01 38	28 065 f	84 01 02 23							
20		-	28 020	84 01 01 39									
2/4  162 x 530 mm		150	8,4	24 150	84 01 01 58	24 150 f	84 01 02 40				7,4	K 24 150	84 21 01 19
	100	5,3	24 100	84 01 01 57	24 100 f	84 01 02 39				4,9	K 24 100	84 21 01 20	
	65	3,3	24 065	84 01 01 56	24 065 f	84 01 02 38				3	K 24 065	84 21 01 21	
	40	1,7	24 040	84 01 01 55	24 040 f	84 01 02 37							
	20	-	24 020	84 01 01 54									
	1/6  162 x 176 mm	200	2,8	16 200	84 01 01 40	16 200 f	84 01 02 24						
150		2,1	16 150	84 01 01 41	16 150 f	84 01 02 25	1,5	16 150 GV	84 23 01 15	2	K 16 150	84 21 01 16	
100		1,4	16 100	84 01 01 42	16 100 f	84 01 02 26				1,4	K 16 100	84 21 01 17	
65		0,9	16 065	84 01 01 43	16 065 f	84 01 02 27				0,8	K 16 065	84 21 01 18	
1/9  108 x 176 mm		100	0,7	19 100	84 01 01 44	19 100 f	84 01 02 28						
		65	0,5	19 065	84 01 01 45	19 065 f	84 01 02 29						
							Per la conservazione di alimenti crudi o pasti già preparati con la tecnica del sottovuoto, consigliato per Cook and Chill.			Trasparente, per conservare, apprestare, servire pietanze, senza maniglie. Compatibile con i contenitori GN in acciaio inox. Non resistente a: soluzioni alcaline, ammine, acidi e soluzioni acide concentrate, metanolo, idrocarburi aromatici e alogenati e acqua calda (azione prolungata). Lavare con detersivi e detersivi adatti.			
							Cfr. accessori speciali pag. 9						

	Contenitore GN smaltato			Contenitore GN Lux in acciaio inox			
	ad es. per la cottura al forno			per la presentazione			
							
Capienza in l	Modello	Cod. art.	Capienza in l	Modello	Cod. art.		
	21 020 E	<b>84 01 04 06</b>					
11,7	11100 E	<b>84 01 04 17</b>					
7,0	11 065 E	<b>84 01 04 10</b>	7	11 066 LUX	<b>84 11 01 04</b>		
			5,6				
3,5	11 040 E	<b>84 01 04 11</b>	3,4				
	11 020 E	<b>84 01 04 12</b>	-	11 021 LUX	<b>84 11 01 01</b>		
			4,3				
			3,2				
2,4	23 040 E	<b>84 01 04 14</b>	2,4				
	23 020 E	<b>84 01 04 15</b>	-				
5,3	12100 E	<b>84 01 04 20</b>					
3,3	12065 E	<b>84 01 04 19</b>	3,3				
			2,6				
1,7	12040 E	<b>84 01 04 18</b>	1,7				
			-				
			2				
			1				
			-				
			2,3				
			1,5				
			-				
			5,3				
			3,3				
			1,7				
			-				
			1,4				
			0,9				

**La gamma di contenitori Rieber Gastronorm Normset**

Materiale		Contenitori GN forati in acciaio inox							
		non incassabile		da inserire nei contenitori GN chiusi					
Versione				senza maniglie		con maniglia a incastro			
									
Formato GN	Pro- fondità	Ca- pienza	Mo- dello	Cod. art.	Pro- fondità	Modello	Cod. art.	Modello	Cod. art.
Dimensioni esterne	mm	in l			mm				
 650 x 530 mm	200	55	21 204	<b>84 02 01 01</b>					
	150	41	21 154	<b>84 02 01 02</b>					
	100	27	21 104	<b>84 02 01 03</b>					
	65	17	21 064	<b>84 02 01 04</b>					
	40	10	21 044	<b>84 02 01 40</b>					
	20	-	21 024	<b>84 02 01 37</b>					
 325 x 530 mm	200				190	11 194	<b>84 02 01 05</b>	11 194 K	<b>84 02 02 05</b>
	150				140	11 144	<b>84 02 01 06</b>	11 144 K	<b>84 02 02 06</b>
	100				90	11 094	<b>84 02 01 07</b>	11 094 K	<b>84 02 02 07</b>
	65				55	11 054	<b>84 02 01 08</b>	11 054 K	<b>84 02 02 08</b>
	55				20	11 024	<b>84 02 01 36</b>		
	40								
 325 x 352 mm	200	15,3	23 204	<b>84 02 01 09</b>	90				
	150	11,8	23 154	<b>84 02 01 10</b>	55				
	100	7,4	23 104	<b>84 02 01 11</b>					
	65	4,3	23 064	<b>84 02 01 12</b>					
	55	3,2							
	40	2,4	23 044	<b>84 02 01 13</b>					
 325 x 265 mm	200				190	12 194	<b>84 02 01 19</b>	12 194 K	<b>84 02 02 09</b>
	150				140	12 144	<b>84 02 01 20</b>	12 144 K	<b>84 02 02 10</b>
	100				90	12 094	<b>84 02 01 21</b>	12 094 K	<b>84 02 02 11</b>
	65				55	12 054	<b>84 02 01 22</b>		
	55								
	40								
 325 x 176 mm	200	6,6	13 204	<b>84 02 01 14</b>	90	13 094	<b>84 02 01 27</b>		
	150	4,9	13 154	<b>84 02 01 15</b>	55	13 054	<b>84 02 01 26</b>		
	100	3,3	13 104	<b>84 02 01 16</b>					
	65	2	13 064	<b>84 02 01 17</b>					
	40	1	13 044	<b>84 02 01 18</b>					
	20	-	13 024	<b>84 02 01 39</b>					
 162 x 265 mm	200								
	150								
	100								
	65								
	20								
 325 x 131 mm	200	5,6							
	150	3,9							
	100	2,6							
	65	1,3	28 064	<b>84 02 01 50*</b>					
	20	-							
 162 x 530 mm	150	8,4							
	100	5,3							
	65	3,3							
	40	1,7							
	20	-							
 162 x 176 mm	200	2,8							
	150	2,1							
	100	1,4							
	65	0,9							
 108 x 176 mm	100	0,7							
	65	0,5							

\* contenitore GN 2/8 per pellet.



**La gamma di coperchi Rieber per i contenitori GN**

Coperchio piatto con maniglia, maniglia incassata. Coperchio piatto senza maniglia, suddivisione a metà, ribaltabile. Calo minimo della temperatura grazie alla semiapertura. Coperchio ad incastro senza anello di tenuta, impilabile, ideale per patate e riso. Coperchio ermetico con anello di tenuta, ideale per zuppe e salse (adatto a combi-vapore).

**Coperchio piatto in acciaio inox**

**Coperchio piatto a cerniera in acciaio inox**

**Coperchio a incastro in acciaio inox**

**Coperchio ermetico a incastro in acciaio inox**


Formato GN	Feritoia		Modello	Cod. art.	Modello	Cod. art.	Modello	Cod. art.	Modello	Cod. art.
	per mestolo	Maniglie								
1/1 	•		111	84 03 01 01	113	84 04 01 01	116	84 09 01 01	115	84 08 01 01
			1111	84 03 02 01	1131	84 04 02 01				
		•	111a	84 03 03 01	113a	84 04 03 01	116a	84 09 02 01		
		•	1111a	84 03 04 01	1131a	84 04 04 01				
2/3 	•		231	84 03 01 02			236	84 09 01 02	235	84 08 01 02
			2311	84 03 02 02						
		•	231a	84 03 03 02			236a	84 09 02 02		
		•	2311a	84 03 04 02						
1/2 	•		121	84 03 01 03	123	84 04 01 02	126	84 09 01 03	125	84 08 01 03
			1211	84 03 02 03	1231	84 04 02 02				
		•	121a	84 03 03 03	123 a	84 04 03 02	126a	84 09 02 03		
		•	1211a	84 03 04 03	1231a	84 04 04 02				
1/3 	•		131	84 03 01 04			136	84 09 01 04	135	84 08 01 04
			1311	84 03 02 04						
		•	131a	84 03 03 04			136a	84 09 02 04		
		•	1311a	84 03 04 04						
1/4 	•		141	84 03 01 05			146	84 09 01 05	145	84 08 01 05
			1411	84 03 02 05						
		•	141a	84 03 03 05						
		•	1411a	84 03 04 05						
2/8 	•		281	84 03 01 23			286	84 09 01 06	285	84 08 01 06
			2811	84 03 02 17						
		•	281a	84 03 03 17			286a	84 09 02 06		
		•	2811a	84 03 04 23						
2/4 	•		241	84 03 01 08						
			2411	84 03 02 08						
		•	241a	84 03 03 08						
		•	2411a	84 03 04 08						
1/6 	•		161	84 03 01 06			166	84 09 01 07	165	84 08 01 07
			1611	84 03 02 06						
		•	161a	84 03 03 06			166a	84 09 02 07		
		•	1611a	84 03 04 06						
1/9 	•		191	84 03 01 07			196	84 09 01 08		85 02 20 16
			1911	84 03 02 07						
		•	191a	84 03 03 07			196a	84 09 02 08		
		•	1911a	84 03 04 07						



Coperchio GN con feritoia per mestolo



Coperchio GN con feritoia per maniglie

**Nota:** non adatto a contenitori GN profondi 20 mm e 40 mm.

**Nota:** non adatto a contenitori GN profondi 20 mm e 40 mm.



**Coperchio piatto trasparente in policarbonato**, compatibile con i contenitori GN in acciaio inox e policarbonato.

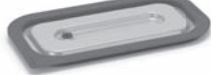


## NOVITÀ!

**vaculid®**

Coperchio in acciaio inox per sottovuoto, ideale per conservare, trasportare e cuocere alimenti. Con guarnizione in silicone nera o rossa. Compatibile con contenitori Gastronorm senza maniglie snodate in formato GN 1/6 e 1/3 fino a max. 100 mm di profondità, così come thermoplates® senza maniglie in formato GN 1/6 e 1/3.

vaculid® trasparente su richiesta.



**Coperchio GreenVac**

Compatibile solo con i contenitori GreenVac (per la conservazione sottovuoto).



Modello	Cod. art.	Modello	Cod. art.	Cod. set
K 111	84 20 01 05			<b>Coperchio GreenVac completo di guarnizione e valvola</b> 84 20 02 01
K 231	84 20 01 14			
K 121	84 20 01 06			84 20 02 02
K 131	84 20 01 07	<b>84 01 10 42</b> (guarnizione rossa)		84 20 02 03
		<b>84 01 10 44</b> (guarnizione nera)		
K 141	84 20 01 08			
K 281	84 20 01 12			
K 241	84 20 01 11			
K 161	84 20 01 09	<b>84 01 10 41</b> (guarnizione rossa)		84 20 02 04
		<b>84 01 10 43</b> (guarnizione nera)		
K 191	84 20 01 13			

**Nota:** non adatto a contenitori GN profondi 20 mm e 40 mm. Versioni colorate in arancione, verde e nero su richiesta.

### Pompa manuale per coperchio vaculid®

Corpo in plastica antiurto. Portata 1,3 l al minuto, valore di depressione: 500 mbar, peso ca. 400 g, dimensioni pompa 20 x 14 x 5 cm. 1 N CA 230 V 50/60 Hz, 15 Watt, Lunghezza cavo di alimentazione ca. 1,5 m.

Cod. art. 84 19 14 09

### Accessori speciali per contenitori GreenVac

	Cod. art.
Distanziatore per falso fondo	84 19 11 01
Guarnizioni singole GN 1/1	84 19 08 01
Guarnizioni singole GN 1/2	84 19 08 02
Guarnizioni singole GN 1/3	84 19 08 03
Valvola a sfera	84 19 10 01

**Falsi fondi, griglie, ripiani di accatastamento**

Falsi fondi da inserire nei contenitori GN. Griglie da inserire nei moduli in formato GN. Ripiani di accatastamento profilati, impilabili, da inserire in contenitori GN 1/1 di profondità 200 mm.



**Falsi fondi forati, con foro di servizio, altezza bordo 18 mm**



**Griglia in acciaio inox L = versione leggera**

Formato GN	Modello	Dimensioni	Cod. art.	Modello	Dimensioni	Cod. art.
2/1	219	579 x 474 mm	84 13 01 01	22	650 x 530 mm	84 14 01 01
				22 L	650 x 530 mm	84 14 01 06
1/1	119	475 x 274 mm	84 13 01 02	12	325 x 530 mm	84 14 01 02
				12 L	325 x 530 mm	84 14 01 05
2/3				23	325 x 352 mm	84 14 01 38
1/2	129	274 x 210 mm	84 13 01 04			
1/3	139	274 x 125 mm	84 13 01 05			

Falsi fondi forati in polycarbonato, da inserire in contenitori chiusi in polycarbonato, trasparenti. Non resistente a: soluzioni alcaline, ammine, acidi e soluzioni acide concentrate, metanolo, idrocarburi aromatici e alogenati e acqua calda (azione prolungata).



**Falsi fondi forati per contenitori in polycarbonato**



**Falsi fondi forati da inserire nei contenitori GreenVac**

Formato GN	Modello	Dimensioni	Cod. art.	Modello	Dimensioni	Cod. art.
1/1	K 119		84 22 01 01			84 22 01 05
1/2	K 129		84 22 01 02			84 22 01 06
1/3	K 139		84 22 01 03			84 22 01 07

**Traversine**

Traversine per la suddivisione dei vani riscaldanti per consentire l'inserimento di contenitori più piccoli (ad es. GN 1/4).

**Traversina lunga per sottomultipli**



**Traversina trasversale per sottomultipli**



Formato GN	Lunghezza in mm	Cod. art.	Formato GN	Lunghezza in mm	Cod. art.
1/1	530	84 19 01 01	1/1	325	84 19 02 01
					Traversina trasversale con molla
			1/1	325	84 19 02 02
					Traversina trasversale senza molla per <b>thermoport</b> ® 100/50 K

Le traversine vengono inserite sulla lunghezza o sulla larghezza dei bordi di piccoli contenitori nelle combinazioni 2/1 e 1/1. Il bloccaggio sicuro è garantito anche da una molla integrata.

**Piastre di inserimento, contenitori Gastronorm EG**

Piastre di inserimento con bordo liscio in acciaio inox, per la preparazione e la distribuzione degli alimenti.		Piastre di inserimento		Contenitori Gastronorm EG con maniglie in acciaio inox a scomparsa, adatti per l'accatastamento in <b>thermoport®</b> 50/100 K/KB, 105 l.		Contenitori Gastronorm EG		Coperchi Gastronorm EG		
Formato GN	Profondità in mm	Dimensioni esterne in mm	Modello	Cod. art.	Formato GN	Profondità in mm	Modello	Cod. art.	Modello	Cod. art.
2/1	20	650 x 530	21 021	<b>84 10 01 01</b>						
1/1	20 40 65	325 x 530	11 021 11 041 11 066	<b>84 10 01 04</b> <b>84 10 01 05</b> <b>84 10 01 06</b>	1/1	60	11 060 EG	<b>84 01 03 01</b>	111 EG	<b>84 09 02 10</b>
2/3	20 40 65	325 x 352	23 021 23 041 23 066	<b>84 10 01 07</b> <b>84 10 01 08</b> <b>84 10 01 09</b>						
1/2	20 40	325 x 265	12 021 12 041	<b>84 10 01 10</b> <b>84 10 01 11</b>						 <b>Cuocere e trasportare con thermoport® e contenitori EG</b>

Sistema operativo

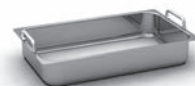
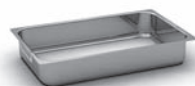
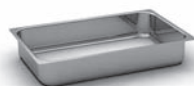
**Contenitori Gastronorm per spezie e posate**

Portaspezie in acciaio inox da montare o inserire nel sostegno di guida. Portaposate in acciaio inox da inserire nei moduli portaposate, nelle aperture dei rivestimenti o da montare sul rivestimento. Fondo inclinato con coperchio ribaltabile igienico in acrilico trasparente. Portaspezie da inserire nelle aperture dei rivestimenti o nei carrelli portaspezie.							
Formato GN	Profondità in mm	Cod. art.	Cod. art.	Cod. art.	Cod. art.	Cod. art.	Cod. art.
1/4	150			<b>84 18 01 01</b>			
				con fondo inclinato e coperchio ribaltabile igienico in plexiglas.			
1/6	150 100	<b>84 16 01 01</b>				<b>84 17 01 01</b>	
	Sostegno di guida	<b>84 16 02 01</b>				con coperchio ribaltabile igienico in vetro acrilico.	
1/9	100	<b>84 16 01 02</b>					
	Sostegno di guida	<b>84 16 02 02</b>					

**La pentola in formato GN**
**L'assortimento Rieber thermoplates® con angoli vivi (da -20°C a +220°C)**

thermoplates® di spessore 2,6 mm per i metodi di cottura in liquido: bollire (ad es. per la preparazione di zuppe), cuocere, cuocere a vapore (ad es. verdure), cuocere nel wok (max. +220°C sul fondo, ca. +140°C ai lati), **nonché** refrigerare e servire.

Spessore del materiale 2,6 mm,  
trattamento di superficie Nano



	Formato GN	Profondità	Capienza in l	senza maniglie	con maniglie snodate	con maniglie
	GN 1/1	100	10	84 01 08 01	84 01 13 01	84 01 09 01
		65	6	84 01 08 02	84 01 13 02	84 01 09 02
		40	2,5	84 01 08 03	84 01 13 03	84 01 09 03
	GN 2/3	100	7	84 01 08 05	84 01 13 04	84 01 09 05
		65	4	84 01 08 06	84 01 13 05	84 01 09 06
		40	2	84 01 08 07	84 01 13 06	84 01 09 07
	GN 1/2	100	5	84 01 08 09	84 01 13 07	84 01 09 09
		65	3	84 01 08 10	84 01 13 08	84 01 09 10
		40	1,5	84 01 08 11	84 01 13 09	84 01 09 11
	GN 1/3	65	2	84 01 08 41	84 01 13 21	84 01 09 41
		40	1	84 01 08 40	84 01 13 20	84 01 09 40
		20	-	84 01 08 39		84 01 09 39

Spessore del materiale 2,6 mm,  
rivestito



	Formato GN	Profondità	Capienza in l	senza maniglie	con maniglie snodate	con maniglie
	GN 1/1	100	10	84 01 08 20	84 01 13 10	84 01 09 20
		65	6	84 01 08 21	84 01 13 11	84 01 09 21
		40	2,5	84 01 08 22	84 01 13 12	84 01 09 22
	GN 2/3	100	7	84 01 08 24	84 01 13 13	84 01 09 24
		65	4	84 01 08 25	84 01 13 14	84 01 09 25
		40	2	84 01 08 26	84 01 13 15	84 01 09 26
	GN 1/2	100	5	84 01 08 28	84 01 13 16	84 01 09 28
		65	3	84 01 08 29	84 01 13 17	84 01 09 29
		40	1,5	84 01 08 30	84 01 13 18	84 01 09 30
	GN 1/3	100	3	84 01 08 45	84 01 13 25	84 01 09 45
		65	2	84 01 08 44	84 01 13 24	84 01 09 44
		40	1	84 01 08 43	84 01 13 23	84 01 09 43
		20	-	84 01 08 42		84 01 09 42

thermoplates® di spessore 4 mm per grigliare, arrostitire, stufare, preparare salse, saltare in padella, **nonché** refrigerare e servire.

Spessore del materiale 4 mm,  
trattamento di superficie Nano








	Formato GN	Profondità	Capienza in l	senza maniglie	con maniglie
	GN 1/1	20	-	84 01 08 36	84 01 09 35
	GN 2/3	20	-	84 01 08 37	84 01 09 36
	GN 1/2	20	-	84 01 08 38	84 01 09 37

Spessore del materiale 4 mm,  
rivestito




	Formato GN	Profondità	Capienza in l	senza maniglie	con maniglie
	GN 1/1	20	-	84 01 08 32	84 01 09 32
	GN 2/3	20	-	84 01 08 33	84 01 09 33
	GN 1/2	20	-	84 01 08 34	84 01 09 34

**Gli accessori Rieber thermoplates® (per thermoplates® con angoli vivi)**

Accessori	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/6
 <p><b>Coperchio piatto in policarbonato</b> Cod. art. <b>84 20 01 05</b>    <b>84 20 01 14</b>    <b>84 20 01 06</b>    <b>84 20 01 07</b>    - Versioni colorate in arancione, verde e nero su richiesta.</p>					
 <p><b>Coperchio ermetico a incastro, acciaio inox</b> Cod. art. <b>84 08 01 01</b>    <b>84 08 01 02</b>    <b>84 08 01 03</b>    <b>84 08 01 04</b>    -</p>					
 <p><b>Coperchio a incastro, impilabile, acciaio inox, con impugnatura</b> Cod. art. <b>84 09 02 01</b>    <b>84 09 02 02</b>    <b>84 09 02 03</b>    <b>84 09 02 04</b>    -</p>					
 <p><b>vaculid® Coperchio</b> <b>NOVITÀ!</b> Coperchio in acciaio inox per sottovuoto, ideale per conservare, trasportare e cuocere alimenti. Con guarnizione in silicone nera o rossa. vaculid trasparente® su richiesta.</p>				<b>84 01 10 42</b> (guarnizione rossa)  <b>84 01 10 44</b> (guarnizione nera)	<b>84 01 10 41</b> (guarnizione rossa)  <b>84 01 10 43</b> (guarnizione nera)
 <p><b>Pompa manuale per vaculid® Coperchio</b></p>	-	-	-	<b>84 19 14 09</b>	<b>84 19 14 09</b>

Sistema operativo

**Per un aroma perfetto. Su gas, induzione e piani cottura elettrici**

<p>Inserto per cottura 1/3, altezza 70 mm, da inserire in thermoplates®, per cuocere delicatamente verdure, pesce, ecc.</p> 			
	<b>Inserto per cottura 1/3</b>	<b>Cod. art.</b>	
	Inserti per cottura in acciaio inox, altezza 70 mm	<b>84 01 11 12</b>	

**La pentola in formato GN**
**Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment – con angoli smussati!**

thermoplastes® di spessore 2,6 mm per i metodi di cottura in liquido: bollire (ad es. per la preparazione di zuppe), cuocere, cuocere a vapore (ad es. verdure), cuocere nel wok (max. +220°C sul fondo, ca. +140°C ai lati), nonché refrigerare e servire.

thermoplastes® – rivestito  
Spessore del materiale 2,6 mm



	Formato GN	Profondità	Capienza in l	Cod. art.	con farfalla Cod. art.	Padella	Cod. art.
	GN 1/1	100 65 40	10 6 2,5	84 01 08 60 84 01 08 61 84 01 08 62			
	GN 2/3	100 65 40	7 4 2	84 01 08 65 84 01 08 66 84 01 08 67	84 01 08 04 84 01 08 08 84 01 08 50		
	GN 1/2	100 65 40	5 3 1,5	84 01 08 70 84 01 08 71 84 01 08 72			84 01 08 90
	GN 1/3	100 65 40	3 2 1	84 01 08 47 84 01 08 46 84 01 08 48			84 01 08 91

Piastra thermoplastes®, rivestita

Piastra  
Cod. art.



	GN 2/3	40 40	2 2	senza maniglie farfalla	84 01 08 81 84 01 08 83		84 01 08 85
	GN 1/2	40 40	1,5 1,5	senza maniglie manico	84 01 08 82 84 01 08 86		

thermoplastes® con rivestimento Nano di spessore 2,6 mm ovvero 1,5 mm per i metodi di cottura in liquido: bollire (ad es. per la preparazione di zuppe), cuocere, cuocere a vapore (ad es. verdure), cuocere nel wok (max. +220°C sul fondo, ca. +140°C ai lati), nonché refrigerare e servire.

thermoplastes® – rivestimento Nano  
Spessore del materiale 2,6 mm



	Formato GN	Profondità	Capienza in l	Cod. art.	Padella	Cod. art.
	GN 1/1	100 65 40	10 6 2,5	84 01 08 87 84 01 08 88 84 01 08 89		
	GN 2/3	100 65 40	7 4 2	84 01 08 94 84 01 08 95 84 01 08 96		
	GN 1/2	100 65 40	5 3 1,5	84 01 08 97 84 01 08 98 84 01 08 99		84 01 08 92
	GN 1/3	100 65 40	3 2 1	84 01 08 57 84 01 08 58 84 01 08 59		84 01 08 93

thermoplastes® con rivestimento Nano di spessore 1,5 mm

	GN 1/6	100 65 40	1,2 0,7 0,4	84 01 08 56 84 01 08 55 84 01 08 54		
--	--------	-----------------	-------------------	---	--	--

thermoplastes® rivestito con uno spessore di 1,5 mm











	GN 1/6	100 65 40	1,2 0,7 0,4	84 01 08 75 84 01 08 74 84 01 08 73		
--	--------	-----------------	-------------------	---	--	--

thermoplastes® con rivestimento interno Nano, rivestimento esterno, di spessore 1,5 mm

	GN 1/6	100 65 40	1,2 0,7 0,4	su richiesta su richiesta su richiesta		
--	--------	-----------------	-------------------	--	--	--

**Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment – con angoli smussati!**

**Accessori: assortimento coperchi**

Formato GN		 Coperchio per cottura in acciaio inox con maniglia fissa Cod. art.	 Coperchio a incastro ermetico Cod. art.	 Coperchio piatto in polycarbonato Cod. art.	 <b>NOVITÀ!</b> vaculid® Coperchio per la conservazione sottovuoto vaculid® trasparente su richiesta Cod. art.
	GN 1/1	84 01 21 31	84 08 01 01	84 20 01 05*	-
	GN 2/3	84 01 21 32	84 08 01 02	84 20 01 14*	-
	GN 1/2	84 01 21 33	84 08 01 03	84 20 01 06*	-
	GN 1/3	84 01 21 34	84 08 01 04	84 20 01 07*	84 01 10 42 (guarnizione rossa) 84 01 10 44 (guarnizione nera)
	GN 1/6	-	84 08 01 07	84 20 01 09*	84 01 10 41 (guarnizione rossa) 84 01 10 43 (guarnizione nera)
	Pompa manuale per coperchio® - Coperchio				84 19 14 09
				* Versioni colorate in arancione, verde e nero su richiesta.	





Sistema operativo

**Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment – con angoli smussati!**

**Accessori: assortimento coperchi – coperchio per buffet con cerniere fisse in acciaio inox e plastica**

Adatto a conservare, rigenerare e servire cibi caldi e freddi





Formato GN	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in plastica, trasparente con angolo per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.
	GN 1/1	84 01 21 01			84 01 10 90
	GN 2/3		84 01 21 02		84 01 10 60
	GN 1/2			84 01 21 03	84 01 10 63
	GN 1/3				84 01 10 74

Coperchio per buffet solo per thermoplastes® con profondità 65 mm e 100 mm.

Versioni colorate in arancione, verde, bianco e nero su richiesta.

**Rieber thermoplastes® C Buffet Sortiment – con angoli smussati! –**

**Accessori**

Formato GN	Elementi refrigeranti e riscaldanti	Cod. art.
	Elemento riscaldante, GN 1/2, acciaio inox	89 08 01 71
	Elemento refrigerante, GN 1/2, acciaio inox	85 01 20 12



**Maniglie thermoplastes®** – per trasportare, lavorare e presentare le pietanze in tutta sicurezza

Formato GN	Cod. art.
GN 1/1	84 19 04 05
GN 2/3	84 19 04 02
GN 1/2	84 19 04 03
GN 1/3	84 19 04 04



**Contenitori Qitchenware – La seconda pelle per i vostri alimenti**

Per conservare e presentare gli alimenti in un contenitore in acciaio inox igienico, per uso alimentare, antiodore e lavabile in lavastoviglie. I contenitori possono essere combinati con diversi coperchi (cfr. sotto). Le dimensioni e la forma sono conformi a Gastronorm. La conservazione degli alimenti può essere prolungata con la tecnica del sottovuoto del coperchio *vaculid*®.











Mo- dello	“Teglia sushi”	Mo- dello	“Teglia menu”
	Teglia per contorni GN 1/9, 32 mm lucida o opaca (senza coperchio)		Teglia in acciaio inox GN 1/6, disponibile con profondità 32, 48 e 91 mm, lucida o opaca (senza coperchio)
	<b>Cod. art. 85 02 20 66</b> (opaca) Versione lucida su richiesta 32 mm: 0,3 l		<b>Cod. art. 85 02 20 22</b> (opaca) <b>Cod. art. 85 02 20 82</b> (lucida) 32 mm: 0,3 l  <b>Cod. art. 85 02 20 35</b> (opaca) <b>Cod. art. 85 02 20 83</b> (lucida) 48 mm: 1,0 l  <b>Cod. art. 85 02 20 09</b> (opaca) <b>Cod. art. 85 02 20 84</b> (lucida) 91 mm: 1,4 l  Rivestimento in ceramica bianco (esterno) su richiesta

**Programma di coperchi Qitchenware**


Formato GN	Coperchio piatto in polycarbonato per la conservazione sicura degli alimenti	Coperchio bombato in polipropilene per la presentazione delle pietanze (senza bordo in silicone)	Coperchio di chiusura/ bombato Coperchio di chiusura/ bombato in polycarbonato con bordo in silicone per conservare e presentare gli alimenti	Coperchio di chiusura/ trasporto Coperchio di chiusura/ trasporto in acciaio inox con bordo in silicone per conservare e presentare gli alimenti	<b>vaculid</b> ® <b>NOVITÀ!</b> <b>Coperchio</b> Coperchio in acciaio inox per sottovuoto, ideale per conservare, trasportare e cuocere gli alimenti. <i>vaculid</i> trasparente® su richiesta
	Colore Cod. art.	Colore Cod. art.	Colore Cod. art.	Colore Cod. art.	Colore Cod. art.
 GN 1/9	trasparente <b>84 20 01 13</b> arancione <b>84 20 01 31</b> verde <b>84 20 01 30</b> nero <b>84 20 01 32</b>	trasparente <b>84 20 01 02</b> arancione <b>84 20 01 58</b> verde <b>84 20 01 57</b> nero <b>84 20 01 59</b>		<b>85 02 20 16</b>	
 GN 1/6	trasparente <b>84 20 01 09</b> arancione <b>84 20 01 34</b> verde <b>84 20 01 33</b> nero <b>84 20 01 17</b>	trasparente <b>84 20 01 01</b> arancione <b>84 20 01 55</b> verde <b>84 20 01 54</b> nero <b>84 20 01 56</b>	trasparente <b>84 20 01 29</b> arancione <b>84 20 01 60</b> verde <b>84 20 01 61</b> nero <b>84 20 01 62</b>	<b>85 02 20 07</b>	<b>84 01 10 41</b> (guarnizione rossa) <b>84 01 10 43</b> (guarnizione nera)  Pompa a vuoto per <i>vaculid</i> ® <b>Coperchio</b> <b>84 19 14 09</b>



## Panoramica dei set Rieber Qitchenware

	Set	Cod. art.	Pezzi	Set composto da:
	<b>STORE + MORE</b>	<b>84 30 01 02</b>	<b>2</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	Teglia per contorni 1/6, profondità 48 mm, lucida Teglia per più porzioni 1/6, profondità 91 mm, lucida Coperchio di chiusura/bombato 1/6 in policarbonato arancione con bordo in silicone Coperchio di chiusura/bombato 1/6 in policarbonato verde con bordo in silicone Coperchio di chiusura/bombato 1/6 in policarbonato trasparente con bordo in silicone
	<b>VAC + SAVE</b>	<b>84 30 01 03</b>	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	Contenitore GN 1/3, profondità 65 mm Falso fondo GN 1/3, forato vaculid® GN 1/3, con guarnizione in silicone nera Pompa a vuoto per coperchio vaculid®
	<b>COOK + ROAST</b>	<b>84 30 01 04</b>	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	thermoplastes® 1/2, profondità 65 mm, rivestito, con angoli smussati Contenitore GN 1/2, profondità 55 mm, forato Coperchio per cottura 1/2
	<b>TEPPANYAKI 1/1</b>	<b>84 30 01 10</b>	<b>1</b>	thermoplastes® 1/1, profondità 20 mm, con maniglie, con rivestimento nano
	<b>TEPPANYAKI 1/2</b>	<b>84 30 01 11</b>	<b>1</b>	thermoplastes® 1/2, profondità 20 mm, con maniglie, con rivestimento nano
	<b>WASH + STORE</b>	<b>84 30 02 05</b>	<b>1</b> <b>1</b>	Contenitore GN 1/3, profondità 65 mm, chiuso Coperchio piatto in policarbonato 1/3
	<b>WASH + STEAM</b>	<b>84 30 02 10</b>	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	Contenitore GN 1/3, profondità 65 mm Contenitore GN 1/3, profondità 55 mm, forato Coperchio piatto in policarbonato 1/3
	<b>WASH + STORE</b>	<b>84 30 02 06</b>	<b>1</b> <b>1</b>	Contenitore GN 2/3, profondità 65 mm Coperchio piatto in policarbonato 2/3











**multipolar® – il frigorifero per la ristorazione collettiva**

**multipolar® coolstation, il vero frigorifero per la ristorazione collettiva**



Frigorifero per la ristorazione collettiva con 10 o 12 scomparti chiudibili a chiave, corpo esterno in lamiera zincata, verniciato con polveri elettrostatiche, antiurto e resistente agli scossoni. Vano interno in polistirolo (PS) igienico resistente agli acidi della frutta. Stabili cerniere della porta, guarnizione magnetica della cella su tutto il perimetro. Grazie al cuscinetto speciale, il potente compressore di raffreddamento a risparmio energetico funziona silenziosamente e senza produrre vibrazioni. Regolazione continua della temperatura grazie al termostato ambiente. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici. Raffreddamento silenzioso.

Stabile telaio interno completamente in acciaio inox 18/10 tipo 1.4301, lati a vista lucidati opachi, base interna con bordo alto su tutto il perimetro. Ogni sportello è dotato di una serratura con chiusura diversa di altissimo livello e due chiavi. Porta con battuta DIN destra di serie, reversibile a DIN sinistra. Si prega di osservare le indicazioni di installazione. Range termico ca. da +2 °C a +12 °C (fino a +32 °C max. di temperatura ambiente).

Potenza allacciata ca. 150 Watt, 230 Volt, 50 Hz. Consumo energetico ca. 1,1 kWh/24 h.

Denominazione dell'apparecchio	Dimensioni esterne	Potenza allacciata/consumo	Modello	Cod. art.
<b>Armadi frigoriferi a scomparti</b>				
 multipolar® 182-4 F-U Telaio decorativo (per modelli 182-)	602 x 600 x 820 mm	120 W, 230 V, 50 Hz, 0,9 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 01 02</b> <b>83 02 01 01</b> <b>83 02 01 98</b>
 multipolar® 182-6 F-U Sottostruttura (per modelli 182-)	602 x 600 x 820 mm	120 W, 230 V, 50 Hz, 0,9 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 01 04</b> <b>83 02 01 03</b> <b>83 02 01 97</b>
 multipolar® 380-8 F Telaio decorativo (per modelli 380-)	602 x 600 x 1590 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 02 02</b> <b>83 02 02 01</b> <b>83 02 02 98</b>
 multipolar® 380-10 F Sottostruttura (per modelli 380-)	602 x 600 x 1590 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 02 04</b> <b>83 02 02 03</b> <b>83 02 02 97</b>
 multipolar® 380-12 F	602 x 600 x 1590 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 02 06</b> <b>83 02 02 05</b>
 multipolar® 380-14 F	602 x 600 x 1590 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 02 08</b> <b>83 02 02 07</b>
 multipolar® 481-8 F Telaio decorativo (per modelli 481-)	755 x 715 x 1520 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 03 02</b> <b>83 02 03 01</b> <b>83 02 03 98</b>
 multipolar® 481-10 F Sottostruttura (per modelli 481-)	755 x 715 x 1520 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 03 04</b> <b>83 02 03 03</b> <b>83 02 03 97</b>
 multipolar® 481-12 F	755 x 715 x 1520 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 03 06</b> <b>83 02 03 05</b>
 multipolar® 570-16 F Telaio decorativo (per modelli 570-)	750 x 750 x 1864 mm	220 W, 230 V, 50 Hz, 1,2 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 04 02</b> <b>83 02 04 01</b> <b>83 02 04 98</b>
Chiave principale				<b>83 02 01 99</b>

**Armadi frigoriferi a cassette**

 multipolar® 481-8 S	755 x 715 x 1520 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 03 08</b> <b>83 02 03 07</b>
 multipolar® 481-10 S	755 x 715 x 1520 mm	150 W, 230 V, 50 Hz, 1,1 kWh / 24h	Battuta a destra Battuta a sinistra	<b>83 02 03 10</b> <b>83 02 03 09</b>

**gastropolar® 570 – il frigorifero sistematico (compatibile con Gastronorm)**

Frigorifero per conservazione compatibile con il formato GN, con raffreddamento ventilato, corpo esterno in lamiera zincata, verniciato con polveri elettrostatiche, antiurto e resistente agli scossoni, bianco o acciaio inox. Vano interno incassato con scarico nel pavimento comprensivo di tappo di chiusura, in polistirolo (PS) igienico e resistente agli acidi della frutta. Stabili cerniere della porta, guarnizione magnetica della cella su tutto il perimetro. Grazie al cuscinetto speciale, il potente compressore di raffreddamento a risparmio energetico funziona silenziosamente e senza produrre vibrazioni. Regolazione continua della temperatura grazie al termostato ambiente. Pannello di comando in alto con display digitale della temperatura in posizione centrale. Segnale di avvertimento visivo e acustico. Maniglie ad asta sulla porta, chiudibile a chiave. Classe climatica SN-ST (fino a 43 °C), fluido refrigerante R 600a. Installazione su 4 piedi in acciaio inox (altezza 150 – 180 mm), capienza lorda 583 l. Dotato di un telaio interno in acciaio inox per ospitare il set per l'alloggiamento GN per contenitori GN ovvero SWISS-PLY® thermoplates® o il set per l'alloggiamento a guide per griglie e contenitori GN 2/1 (cfr. accessori).

**Accessori**

Set per l'alloggiamento GN (per contenitori fino a GN 1/1)

Set per l'alloggiamento a guide (per contenitori GN 2/1)



Contenitori GN / thermoplates® GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8

Griglia 2/1 / Contenitore GN 2/1



Conservazione

	Modello	Capienza lorda	Dimensioni esterne (L x P x H) ca.	Range termico	Potenza allacciata	Consumo energetico	Cod. art.	
	gastropolar® 570 bianco	583 litri	ca. 750 x 750 x 1864 mm	-2 °C / +15 °C (fino a +38 °C di temperatura ambiente max.)	220 W, 220 – 240 V, 50 Hz	ca. 2,6 kWh / 24h	<b>83 02 04 10</b> <b>Battuta porta dx 83 02 04 11</b> <b>Battuta porta sx</b>	
	gastropolar® 570 acciaio inox	583 litri	ca. 750 x 750 x 1864 mm	-2 °C / +15 °C (fino a +38 °C di temperatura ambiente max.)	220 W, 220 – 240 V, 50 Hz	ca. 2,6 kWh / 24h	<b>83 02 04 12</b> <b>Battuta porta dx 83 02 04 13</b> <b>Battuta porta sx</b>	

**Accessori**

	Set per l'alloggiamento a guide composto da 2 supporti per griglie o contenitori GN 2/1	<b>83 02 04 95</b>	
	Set per l'alloggiamento GN composto da una griglia 2/1 e guide GN per contenitori GN 1/1 o SWISS-PLY® thermoplates®	<b>83 02 04 93</b>	
	Griglia in acciaio inox GN 2/1	<b>84 14 01 01</b>	
	Porta in vetro per Gastropolar (telaio in acciaio inox)	<b>83 02 04 25</b>	
	Contenitori GN (2/1, 1/1, 2/3, 1/3, 2/8) con diverse profondità e SWISS-PLY® thermoplates® (1/1, 2/3, 1/2) con diverse profondità		

Set	composto da	Cod. art. set	
BASIC Gastropolar 570 Acciaio inox	Gastropolar acciaio inox 4 set per l'alloggiamento a guide 4 griglie in acciaio inox 2/1	<b>83 02 02 19 battuta porta destra</b> <b>83 02 02 20 battuta porta sinistra</b>	
STANDARD Gastropolar 570 Acciaio inox	Gastropolar acciaio inox 2 set per l'alloggiamento a guide 2 griglie in acciaio inox 2/1 2 set per l'alloggiamento GN	<b>83 02 02 21 battuta porta destra</b> <b>83 02 02 22 battuta porta sinistra</b>	
PREMIUM Gastropolar 570 Acciaio inox	Gastropolar acciaio inox 1 set per l'alloggiamento a guide 1 griglia in acciaio inox 2/1 4 set per l'alloggiamento GN	<b>83 02 02 23 battuta porta destra</b> <b>83 02 02 24 battuta porta sinistra</b>	

**Congelatore Polar**

Congelatore con raffreddamento statico. Corpo esterno in lamiera zincata, verniciato con polveri elettrostatiche, antiurto e resistente agli scossoni, bianco o acciaio inox. Il vano interno privo di giunture è realizzato in plastica bianca. La porta chiudibile a chiave è provvista di una guarnizione magnetica sostituibile e facile da pulire. Stabile maniglia ad asta in acciaio inox. L'elettronica integrata consente un controllo digitale preciso. Pannello di comando ben visibile sopra la porta. Allarme visivo e acustico per porta e temperatura. All'interno, su 7 piastre evaporatrici, sono alloggiati rispettivamente due cesti a griglia, dotati di un pannello in acciaio inox sulla parte anteriore. Portata delle piastra 60 kg/ciascuna, altezza degli scomparti 150-180 mm. Classe climatica: SN-ST, fluido refrigerante R 600a, peso lordo: 115 kg. Installazione su 4 piedi in acciaio inox (altezza 150-180 mm).

Capienza utile lorda: 513/472 litri  
Dimensioni esterne (L x P x H) 750 x 760 x 1864 mm  
Range termico da -14°C a -28°C (fino a +38°C di temperatura ambiente max.)  
Potenza allacciata 150 W, 220 – 240 V, 50 Hz  
Consumo energetico 1,2 kWh / 24 h

	Modello	Dimensioni esterne (L x P x H) ca.	Potenza allacciata	Cod. art.	
	Acciaio inox	750 x 760 x 1864 mm	150 W, 220-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh/24 h	<b>83 02 04 14 battuta porta destra</b> <b>83 02 04 17 battuta porta sinistra</b>	
	bianco	750 x 760 x 1864 mm	150 W, 220-240 V, 50 Hz, 1,2 kWh/24 h	<b>83 02 04 16 battuta porta destra</b> <b>83 02 04 19 battuta porta sinistra</b>	

**Avvertenze tecniche per i componenti delle cucine professionali**
**1.0 Lavandini/Vasche/Pilette/Miscelatori**
**1.1 Lavandini/Rivestimenti per i piani dei lavandini**

Secondo DIN 18861. Spessore del materiale 1,0 – 1,25 mm.

Lavandini realizzati in acciaio al nickel-cromo, tipo 1.4301 (acciaio inox). Rivestimento per lavandino con invaso su tutto il perimetro, che avvolge il lavello e il gocciolatoio. Gocciolatoio scanalato, inclinato verso la vasca/le vasche. Rivestimento smussato su 3 lati 50 mm, bordo posteriore (lato muro) da 50 mm, con risvolto. Rivestimento sul lato longitudinale smussato (lato di servizio) ad angolo retto in alto, con gocciolatoio in basso. Lati corti ad angolo retto sopra e sotto. Le giunture ad angolo di spigoli e smussature sono sigillate e levigate con precisione. La parte inferiore e il lato lungo anteriore sono rinforzati con profili in acciaio inox.

**1.2 Vasche/Vaschette/Lavelli**

Vasca completamente stampata, con raggi ampi. Fondo vasca con scanalature di scarico, per uno svuotamento completo. Vasca saldata senza giunture nel rivestimento in acciaio inox. Linea di saldatura levigata in modo tale da essere perfettamente a filo. Vasca/Vaschetta con predisposizione per foro di scarico 2" ovvero 1 1/2". Lavello con predisposizione per foro di scarico 1 1/2".

**1.3 Miscelatori per lavelli**

Se indicato nelle singole descrizioni di prodotto, i lavelli sono completi di miscelatore.

Su richiesta, pagando un sovrapprezzo, è possibile attrezzare i lavelli con (a scelta): miscelatore monoblocco 1/2", corpo cromato, comando elettronico senza contatto, a batteria, con batteria da 6 V. Tipo di protezione IP 67, marca DMP o equivalente. Miscelatore monoblocco 1/2", corpo cromato, comando elettronico senza contatto, a batteria, da collegare a presa Schuko del cliente da 230 V. Tipo di protezione IP 67, marca DMP o equivalente.

Miscelatore monocomando 1/2", corpo cromato, con canna girevole.

Sbraccio 230 mm.

Altezza canna (bordo inferiore) 120 mm.

Miscelatore monoblocco 1/2", versione pesante, corpo cromato, con canna girevole sagomata e rompigitto.

Sbraccio 190 mm.

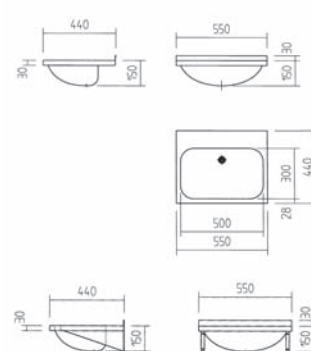
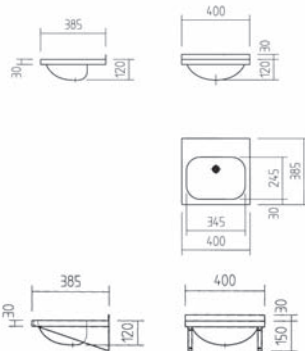
Altezza canna (bordo inferiore) 190 mm.

**Lavelli**
**Lavelli  
con mensola / senza mensola**

Il cliente deve procurare:

1 valvola di ritegno per l'allacciamento dell'acqua calda.

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.



Modello	HW 40415	HW 40415-K	HW 55465	HW 55465-K
Lunghezza x larghezza x profondità	400 x 385 x 120 mm	400 x 385 x 120 mm	550 x 440 x 150 mm	550 x 440 x 150 mm
Vasca	345 x 245 x 120 mm	345 x 245 x 120 mm	500 x 300 x 150 mm	500 x 300 x 150 mm
Cod. art. senza mensole	82 10 03 01		82 10 03 02	
Cod. art. con mensole		82 10 02 01		82 10 02 02

<p><b>Lavello con rivestimento/comando a ginocchio</b></p> <p><i>Il cliente deve procurare: 1 valvola di ritegno per l'allacciamento dell'acqua calda.</i></p> <p><i>In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.</i></p>				
	<p><b>Modello</b></p>	<p><b>HW 40415-V</b></p>	<p><b>HW 40415</b></p>	<p><b>HW 55465-V</b></p>
<p><b>Lunghezza x larghezza x profondità</b></p>	<p>400 x 385 x 122 mm</p>	<p>400 x 385 x 190 mm</p>	<p>550 x 440 x 152 mm</p>	<p>550 x 440 x 225 mm</p>
<p><b>Vasca</b></p>	<p>345 x 245 x 120 mm</p>	<p>345 x 245 x 120 mm</p>	<p>500 x 300 x 150 mm</p>	<p>500 x 300 x 150 mm</p>
<p><b>Cod. art. con rivestimento</b></p>	<p><b>82 10 04 01</b></p>		<p><b>82 10 04 02</b></p>	
<p><b>Cod. art. con rivestimento e comando a ginocchio</b></p>		<p><b>82 10 05 01</b></p>		<p><b>82 10 05 02</b></p>

<p><b>Lavello con rivestimento e comando a sensore</b></p> <p><i>Il cliente deve procurare: 1 presa Schuko da 230 V 1 valvola di ritegno per l'allacciamento dell'acqua calda, interruttore on/off</i></p> <p><i>In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.</i></p>				
	<p><b>Modello</b></p>	<p><b>HW 40415-S</b></p>		<p><b>HW 55465-S</b></p>
<p><b>Lunghezza x larghezza x profondità</b></p>	<p>400 x 385 x 122 mm</p>		<p>550 x 440 x 152 mm</p>	
<p><b>Vasca</b></p>	<p>345 x 245 x 120 mm</p>		<p>500 x 300 x 150 mm</p>	
<p><b>Cod. art. con rivestimento e comando a sensore</b></p>	<p><b>82 10 06 01</b></p>		<p><b>82 10 06 02</b></p>	

**Combinazioni di lavello e vaschetta (DI SERIE CON PANNELLO DI MANUTENZIONE, con griglia in plastica)**
**Montaggio completo**

Il cliente deve procurare:

Modello HAK-K:

– 1 valvola di ritegno per l'allacciamento dell'acqua calda.

Modello HAK-S:

– 1 presa UP da 230 V, ca. 350 mm dal pavimento finito e interruttore on/off ca. 1.200 mm dal pavimento finito.

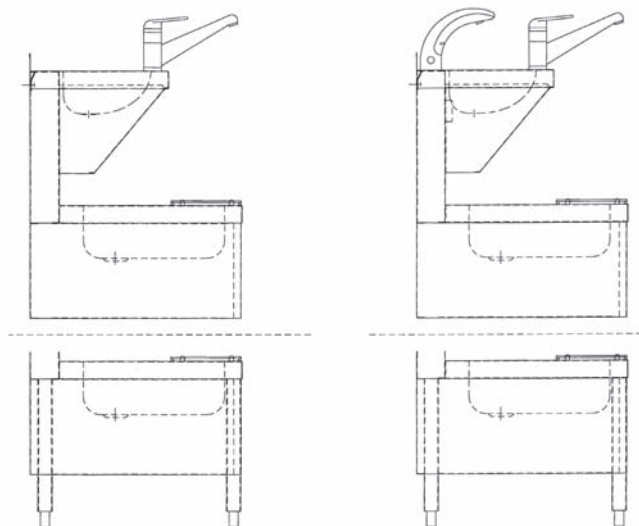
La combinazione può essere montata anche a 900 mm dal bordo superiore del pavimento. Ciò comporta modifiche degli allacciamenti da parte del cliente.

Rubinetteria (miscelatore monocomando/rubinetteria senza contatto) inclusa non montata (montaggio da parte del cliente).

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.

**Optional:**

griglia ribaltabile in acciaio inox



Modello	HAK-K – con miscelatore monocomando		HAK-S – con rubinetteria senza contatto e miscelatore monocomando	
<b>Versione da parete</b>				
<b>Lunghezza x larghezza x altezza</b>	500 x 600 x 750 mm	500 x 680 x 750 mm	500 x 600 x 750 mm	500 x 680 x 750 mm
<b>Cod. art.</b>	<b>82 11 01 60</b>	<b>82 11 01 48</b>	<b>82 11 01 58</b>	<b>82 11 01 46</b>
<b>Versione da pavimento</b>				
<b>Lunghezza x larghezza x altezza</b>	500 x 600 x 850 mm	500 x 680 x 850 mm	500 x 600 x 850 mm	500 x 680 x 850 mm
<b>Cod. art.</b>	<b>82 11 01 52</b>	<b>82 11 01 42</b>	<b>82 11 01 50</b>	<b>82 11 01 38</b>
<b>Lunghezza x larghezza x altezza</b>	500 x 600 x 900 mm	500 x 680 x 900 mm	500 x 600 x 900 mm	500 x 680 x 900 mm
<b>Cod. art.</b>	<b>82 11 01 56</b>	<b>82 11 01 40</b>	<b>82 11 01 54</b>	<b>82 11 01 44</b>

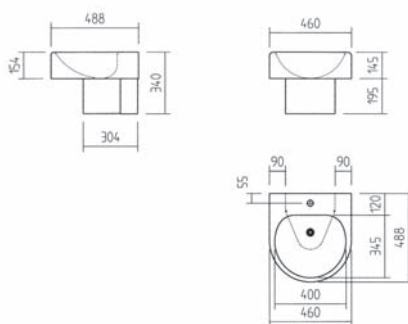
**Lavello Roundline**
**Lavello Roundline**

Il cliente deve procurare:

– 1 valvola di ritegno per l'allacciamento dell'acqua calda.

– Interruttore on/off.

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.



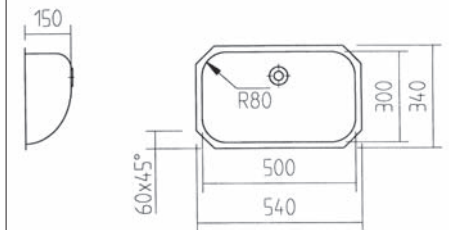
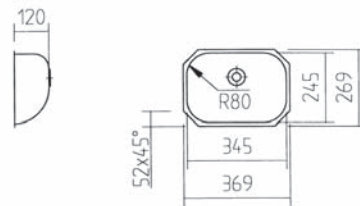
Modello	RL-WB con predisposizione per filtro	
<b>Lunghezza x larghezza x profondità</b>	488 x 460 x 340 mm	
<b>Cod. art.</b>	<b>82 35 01 01</b>	

**Lavelli e vasche da saldare, incassare – Avvertenze tecniche**

1. Tutti gli elementi di seguito descritti sono realizzati in acciaio al nickel-cromo tipo 1.4301. Alcuni lavelli vengono proposti anche nel tipo 1.4404 (V 4 A). A seconda del modello, lavelli, vasche e scarichi hanno uno spessore del materiale da 0,8 a 1,25 mm (in base all'imbutitura).
2. Vasca completamente stampata, con raggi ampi e scanalature di scarico per uno svuotamento completo.
3. Le vasche da saldare sono predisposte per la saldatura esterna; senza rivestimento anti-rombo.

**Lavello da saldare**

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.  
 Vasche completamente stampate senza giunture, con ampi raggi, sopra bordo da ca. 20 mm lungo tutto il perimetro per la saldatura, fondo con scanalature di scarico per uno svuotamento completo. Interno con finitura semilucida, esterno non trattato. Lavelli con predisposizione centrale per piletta con filtro 1 1/2", altrimenti versione in base agli accessori ordinati.

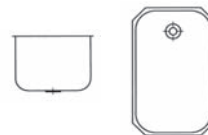


<b>Modello</b>	<b>ES 352512</b>	<b>ES 503015</b>
<b>Dimensioni interne lung x largh x prof mm</b>	345 x 245 x 120	500 x 300 x 150
<b>Cod. art.</b>	<b>82 10 01 01</b>	<b>82 10 01 02</b>
<b>Versione speciale</b>		
Vasca con interno lucido	<b>su richiesta</b>	<b>su richiesta</b>
<b>Accessori speciali (cfr. anche accessori per lavandini)</b>		
Chiusura antiodore di plastica 1 1/2" x 50 mm.		
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 03 01</b>	<b>72 10 03 01</b>
Piletta con filtro 1 1/2"		
<b>Cod. art.</b>	<b>82 15 18 02</b>	<b>82 15 18 02</b>

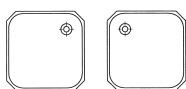


**Lavello per cucine professionali da saldare con foro di scarico centrale posteriore**

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche. Vasche completamente stampate senza giunture, con ampi raggi, sopra bordo da ca. 20 mm lungo tutto il perimetro per la saldatura, fondo con scanalature di scarico, per uno svuotamento completo. Interno con finitura semilucida o lucida, esterno non trattato. Lavelli con predisposizione centrale per piletta 1 1/2", altrimenti versione in base agli accessori ordinati.



Modello	ES 204017	ES 204030	ES 305030	ES 204025
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	200 x 400 x 170	200 x 400 x 300	300 x 500 x 300	200 x 400 x 250
<b>Versione</b>	Predisposizione per piletta 1 1/2" o 2"	Predisposizione per piletta 1 1/2" o 2"	Predisposizione per piletta 1 1/2" o 2"	Predisposizione per piletta 1 1/2" o 2"
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 18 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 20 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 21 01</b> interno semilucido	<b>82 12 19 01</b> interno lucido
<b>Modello</b>	<b>ES 253716</b>			
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	250 x 370 x 160			
<b>Versione</b>	Predisposizione per piletta 1 1/2"			
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 03 01</b> interno lucido			
<b>Versione speciale</b> Vasca con interno spazzolato (pareti laterali)	Possibile per cod. art.: 82 12 21 03, 82 12 24 07			
Descrizione come sopra				
<b>Modello</b>	<b>ES 404025</b>	<b>ES 404025</b>		
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	400 x 400 x 250	400 x 400 x 250		
<b>Versione</b>	Cilindrica con foro per piletta centrale, predisposizione per piletta 1 1/2" o 2"	Conica con foro per piletta, predisposizione per piletta 1 1/2" o 2"		
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 09 02</b> interno semilucido	<b>82 12 09 01</b> interno semilucido		

**Lavello per cucine professionali da saldare con foro per piletta a destra o sinistra, reversibile**


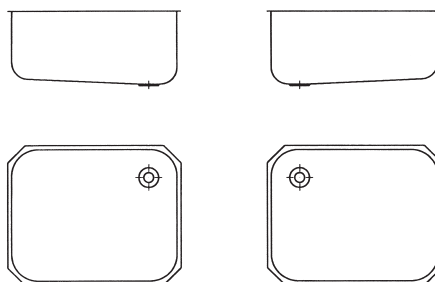
In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche. Vasche completamente stampate senza giunture, con ampi raggi, sopra bordo da ca. 20 mm lungo tutto il perimetro per la saldatura, fondo con scanalature di scarico per uno svuotamento completo. Interno con finitura semilucida, lucida o spazzolata (pareti laterali), esterno non trattato. Predisposizione per piletta 1 1/2" o 2" (modello ES 373716 solo con predisposizione per piletta 1 1/2"), altrimenti versione in base agli accessori ordinati.

Modello	ES 373716	ES 404020	ES 404025	ES 404030
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	370 x 370 x 160	400 x 400 x 200	400 x 400 x 250	400 x 400 x 300
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 07 01</b> interno lucido	<b>82 12 08 01</b> interno semilucido	<b>82 12 09 01</b> interno semilucido	<b>82 12 10 01</b> interno semilucido
<b>Modello</b>	<b>ES 454525</b>	<b>ES 505025</b>	<b>ES 505030</b>	<b>ES 505035</b>
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	450 x 450 x 250	500 x 500 x 250	500 x 500 x 300	500 x 500 x 350
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 11 01</b> interno semilucido	<b>82 12 12 01</b> interno semilucido	<b>82 12 13 01</b> interno semilucido	<b>82 12 14 01</b> interno semilucido
<b>Modello</b>		<b>ES 606035</b>	<b>ES 707035</b>	
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>		600 x 600 x 350	700 x 700 x 350	
<b>Cod. art.</b>		<b>82 12 16 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 17 01</b> interno lucido	
<b>Versione speciale</b> Vasca con interno spazzolato (pareti laterali)	Possibile per cod. art.: <b>82 12 11 01, 82 12 08 01, 82 12 12 01,</b> <b>82 12 13 01, 82 12 10 01, 82 12 14 01</b>			



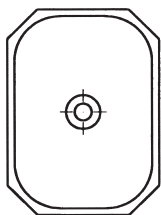
## Lavello per cucine professionali da saldare con foro per piletta a destra o sinistra su uno dei lati lunghi.

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche. Vasche completamente stampate senza giunture, con ampi raggi, sopra bordo da ca. 20 mm lungo tutto il perimetro per la saldatura, fondo con scanalature di scarico per uno svuotamento completo. Interno con finitura semilucida, lucida o spazzolata (pareti laterali), esterno non trattato. Lavello con predisposizione per piletta con filtro 1 1/2" o 2" posteriore a destra o sinistra su uno dei lati lunghi, altrimenti versione in base agli accessori ordinati.



<b>Modello</b>	<b>ES 504020 dx</b>	<b>ES 504020 sx</b>	<b>ES 504025 dx</b>		<b>ES 504025 sx</b>	
<b>Dimensioni interne lung x largh x prof mm</b>	500 x 400 x 200	500 x 400 x 200	500 x 400 x 250		500 x 400 x 250	
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 22 01</b> interno semilucido	<b>82 12 22 02</b> interno semilucido	<b>82 12 24 01</b> interno semilucido		<b>82 12 24 02</b> interno semilucido	
<b>Modello</b>	<b>ES 504030 dx</b>	<b>ES 504030 sx</b>	<b>ES 604530 dx</b>		<b>ES 604530 sx</b>	
<b>Dimensioni interne lung x largh x prof mm</b>	500 x 400 x 300	500 x 400 x 300	600 x 450 x 300		600 x 450 x 300	
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 26 01</b> interno semilucido	<b>82 12 26 02</b> interno semilucido	<b>82 12 28 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)		<b>82 12 28 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)	
<b>Modello</b>	<b>ES 604535 dx</b>	<b>ES 604535 sx</b>	<b>ES 605025 dx</b>	<b>ES 605025 sx</b>	<b>ES 605030 dx</b>	<b>ES 605030 sx</b>
<b>Dimensioni interne lung x largh x prof mm</b>	600 x 450 x 350	600 x 450 x 350	600 x 500 x 250	600 x 500 x 250	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 30 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 30 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 32 05</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 32 06</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 32 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 32 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)
<b>Modello</b>	<b>ES 605035 dx</b>	<b>ES 605035 sx</b>	<b>ES 705030 dx</b>		<b>ES 705030 sx</b>	
<b>Dimensioni interne lung x largh x prof mm</b>	600 x 500 x 350	600 x 500 x 350	700 x 500 x 300		700 x 500 x 300	
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 34 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 34 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 36 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)		<b>82 12 36 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)	
<b>Modello</b>	<b>ES 705035 dx</b>	<b>ES 705035 sx</b>	<b>ES 706030 dx</b>		<b>ES 706030 sx</b>	
<b>Dimensioni interne lung x largh x prof mm</b>	700 x 500 x 350	700 x 500 x 350	700 x 600 x 300		700 x 600 x 300	
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 38 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 38 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)	<b>82 12 40 01</b> interno spazzolato (pareti laterali)		<b>82 12 40 02</b> interno spazzolato (pareti laterali)	
<b>Versione speciale</b> Vasca con interno spazzolato (pareti laterali)	Possibile per cod. art.: <b>82 12 22 05, 82 12 22 06, 82 12 24 08, 82 12 24 09, 82 12 26 06, 82 12 26 07</b>					

**Lavello per cucine professionali da saldare con foro di scarico centrale**

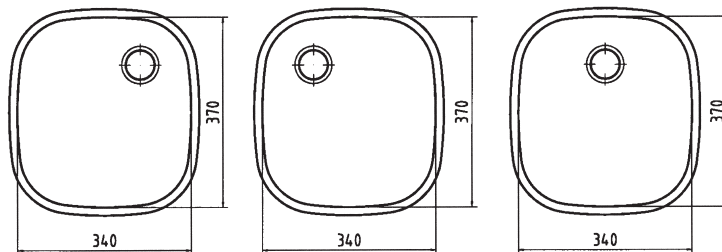


In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.  
 Vasche completamente stampate senza giunture, con ampi raggi, sopra bordo da ca. 20 mm lungo tutto il perimetro per la saldatura, fondo con scanalature di scarico per uno svuotamento completo.  
 Interno con finitura lucida, esterno non trattato. Lavelli con predisposizione centrale per piletta 1 1/2", altrimenti versione in base agli accessori ordinati.

<b>Modello</b>	<b>ES 243416</b>		
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	240 x 340 x 160		
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 01 03</b>		

**Lavello per cucine professionali da saldare con foro per piletta nell'angolo destro del lato corto, nell'angolo sinistro del lato corto o a metà del lato corto**

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche.  
 Vasche completamente stampate senza giunture, con ampi raggi, sopra bordo da ca. 20 mm lungo tutto il perimetro per la saldatura, fondo con scanalature di scarico per uno svuotamento completo.  
 Interno con finitura lucida, esterno non trattato. Lavello con predisposizione per piletta 1 1/2" o 2" (modello ES 343716 solo con predisposizione per piletta 1 1/2") nell'angolo destro del lato corto, nell'angolo sinistro del lato corto o a metà del lato corto, altrimenti versione in base agli accessori ordinati.



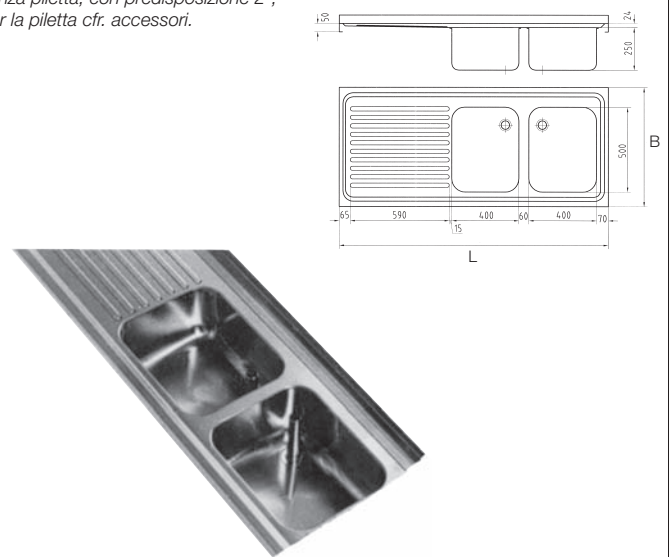
<b>Modello</b>	<b>ES 343716</b>	<b>ES 343716</b>	<b>ES 343716</b>
<b>Dimensioni interne lunghezza x larghezza x profondità mm</b>	340 x 370 x 160	340 x 370 x 160	340 x 370 x 160
<b>Cod. art.</b>	<b>82 12 05 01 dx</b>	<b>82 12 05 02 sx</b>	<b>82 12 05 03 centro</b>
<b>Cod. art. con predisposizione aggiuntiva per troppopieno</b>	<b>82 12 05 07 dx</b>	<b>82 12 05 08 sx</b>	<b>82 12 05 09 centro</b>

## Lavandini standard

**Lavandino con 1 vasca e 1 gocciolatoio,**  
senza piletta, con predisposizione 2",  
per la piletta cfr. accessori.



**Lavandino con 2 vasche e 1 gocciolatoio,**  
senza piletta, con predisposizione 2",  
per la piletta cfr. accessori.



Modello	Lunghezza x larghezza mm	Dimensioni vasca mm	Cod. art.	Modello	Lunghezza x larghezza mm	Dimensioni vasca mm	Cod. art.
10060/404025/1 dx	1000 x 600	400 x 400 x 250	82 02 01 01	16070/405025/2 dx	1600 x 700	400 x 500 x 250	82 04 24 01
10060/404025/1 sx	1000 x 600	400 x 400 x 250	82 02 02 01	16070/405025/2 sx	1600 x 700	400 x 500 x 250	82 04 24 02
12060/504025/1 dx	1200 x 600	500 x 400 x 300	82 02 09 01	19070/505025/2 dx	1900 x 700	500 x 500 x 250	82 04 05 01
12060/504025/1 sx	1200 x 600	500 x 400 x 250	82 02 10 01	19070/505025/2 sx	1900 x 700	500 x 500 x 250	82 04 06 01
12060/604535/1 dx	1200 x 600	600 x 450 x 350	82 02 03 01	20070/605035/2 dx	2000 x 700	600 x 500 x 350	82 04 07 01
12060/604535/1 sx	1200 x 600	600 x 450 x 350	82 02 04 01	20070/605035/2 sx	2000 x 700	600 x 500 x 350	82 04 08 01
12070/505025/1 dx	1200 x 700	500 x 500 x 250	82 02 05 01	21070/705035/2 dx	2100 x 700	700 x 500 x 350	82 04 09 01
12070/505025/1 sx	1200 x 700	500 x 500 x 250	82 02 06 01	21070/705035/2 sx	2100 x 700	700 x 500 x 350	82 04 10 01
dx = destra, sx = sinistra				dx = destra, sx = sinistra			

**Versione generale**

In conformità con la norma DIN 18861, le avvertenze tecniche e le seguenti specifiche. Rivestimento con sporgenza su tutto il perimetro, 3 lati smussati 50 mm, lato posteriore 50 mm ad angolo retto con risvolto, sotto rinforzato con profili, vasca saldata senza giunture. Vasca con predisposizione per piletta adatta a sifone verticale 2", altrimenti versione in base agli accessori ordinati.

**Armatura tubolare con ripiano, griglia o sottoarmadio per rivestimenti su richiesta.**

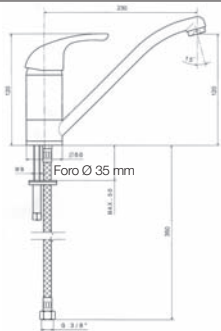

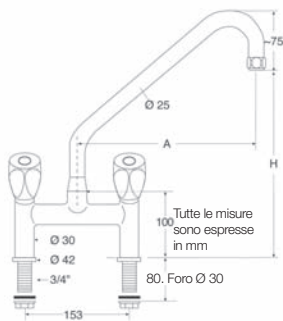



**Prolunghe per i piani dei lavelli**

Superfici lisce fino a 3800 mm.

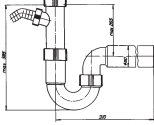
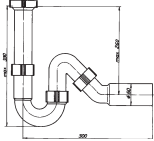
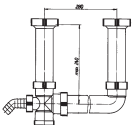
Larghezza modello base in mm	Prolunga ogni 100 mm	+ 1 giuntura sulla prolunga dritta	+ 1 giuntura a L
600	x	x	x
700	x	x	x
800	x	x	x

Le prolunghe sono in acciaio inox 18/10 liscio, incollate per essere insonorizzate, smussate 50 mm su tre lati, bordo da 50 mm dietro

**Accessori per lavandini**

												
	<p><b>Miscelatore monocomando 1 1/2"</b> Corpo cromato, con canna girevole, Sbraccio 230 mm, altezza canna 120 mm.</p>				<p><b>Miscelatore monoblocco 1/2"</b> per lavello con comando elettronico senza contatto, resistente alla compressione, corpo cromato, IP 67.</p>				<p><b>Miscelatore biblocco 3/4"</b> Corpo cromato, con canna girevole a 360° e sedi delle pilette in acciaio inox. Sbraccio 300 mm, altezza canna 250 mm.</p>			
					A batteria		230 V					
<b>Cod. art.</b>	<b>72 07 01 20</b>				<b>82 15 35 04</b>		<b>82 15 35 05</b>		<b>82 15 03 03</b>			
												
	<p><b>Miscelatore con doccetta 1/2"</b> Doccetta a tubo e miscelatore con canna girevole a 180°, leva per passare da miscelatore a doccetta. Corpo cromato. Sbraccio 300 mm, altezza canna 350 mm.</p>											
<b>Cod. art.</b>	<b>82 15 04 06</b>											
												
	<p><b>Piletta a leva 3 1/2"</b> Ottone cromato. Piletta a chiusura rapida. Cod. modello 961501 senza asta di chiusura.</p>				<p><b>Piletta con troppopieno a leva 3 1/2"</b> Ottone cromato. Piletta a chiusura rapida. Cod. modello 9615 completo con modulo troppopieno senza asta di chiusura.</p>							
<b>Cod. art.</b>	<b>82 15 06 01</b> (Si prega di indicare la larghezza del lavello nell'ordine!)				<b>82 15 07 01</b> (Si prega di indicare la larghezza del lavello nell'ordine!)							
<b>Aste di chiusura complete per larghezza lavello</b>	290 mm	400/450 mm	500 mm	600/700 mm	400/450 mm	500 mm	600/700 mm					
<b>Cod. art.</b>	<b>40 01 28 02</b>	<b>40 01 28 03</b>	<b>40 01 28 04</b>	<b>40 01 28 05</b>	<b>40 01 28 03</b>	<b>40 01 28 04</b>	<b>40 01 28 05</b>					
	<p><b>Piletta per sifone verticale 1 1/2"</b> Con alloggiamento piletta in ottone cromato. Sifone verticale in ottone cromato con cono di gomma.</p>				<p><b>Piletta per sifone verticale 2"</b> Alloggiamento piletta e sifone verticale in acciaio inox con cono metallico.</p>							
<b>Per profondità lavello</b>	160 mm	200 mm	250 mm	300 mm	200 mm	250 mm	300 mm	350 mm				
<b>Altezza troppopieno</b>	120 mm	175 mm	225 mm	250 mm	160 mm	200 mm	250 mm	300 mm				
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 02 04</b>	<b>82 15 10 02</b>	<b>82 15 10 03</b>	<b>82 15 10 04</b>	<b>82 15 11 09</b>	<b>82 15 11 01</b>	<b>82 15 11 02</b>	<b>82 15 11 03</b>				

	<b>Piletta con filtro 1 1/2"</b> Ottone cromato. Con controdado conico senza rondella di messa a terra. Cod. modello 6912.	<b>Troppo pieno tappo 1 1/2"</b> Serie per scarico e troppo pieno, plastica bianca.	<b>Griglia ribaltabile per vaschetta</b>	
<b>Lunghezza x larghezza mm</b>			430 x 200	550 x 200
<b>Cod. art.</b>	<b>82 15 18 02</b>	<b>72 10 02 05</b>	<b>82 01 10 01</b>	<b>82 01 10 02</b>

	<b>Chiusura antiodore 1 1/2"</b> 1 1/2" x 50 mm in plastica bianca. Cod. art. 7985.30.	<b>Chiusura antiodore 2"</b> 1 1/2" x 50 mm in plastica bianca. Versione 5B. Cod. art. 7985.20.	<b>Raccordo di scarico in plastica 2"</b> Con 2 tubi regolabili 2" x 40 x 200 mm plastica bianca. Versione 5B. Cod. art. 794.
			
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 03 01</b>	<b>82 15 08 03</b>	<b>82 15 16 16</b>
			Per chiusura antiodore utilizzare cod. art. 72 10 03 01.


	<b>Distributore per asciugamani di carta</b> Per ca. 500 asciugamani di carta Dimensioni: 298 x 298 x 120 mm Acciaio inox tipo 1.4301 (WP 113)	<b>Dispenser per sapone liquido</b> Flacone di sapone monouso da 1 litro Dimensioni: 148 x 298 x 120 mm Acciaio inox tipo 1.4301 (WP 109)	<b>Cesto metallico</b> PVC ca. 48 litri Dimensioni: 400 x 600 x 200 mm (WP 151)
<b>Cod. art.</b>	<b>79 13 01 02</b>	<b>79 14 01 02</b>	<b>32 64 03 04</b>

<b>Filtri di protezione angolari</b>				
<b>Per profondità lavello</b>	250 mm	300 mm		
<b>Cod. art.</b>	<b>82 20 01 03</b>	<b>82 20 01 05</b>		

**varithek® 2.0 Riscaldare e cucinare**

**Piastra riscaldante GN 1/1, interamente riscaldabile**, da inserire nei supporti AST o EST **varithek® GN-port**.  
Dimensioni 325 x 620 x 62 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante in vetroceramica, elementi irradianti. Superficie riscaldabile 235 x 420 mm. Bordo alto per fissare le stoviglie. In tal modo, non è più necessario un telaio di fissaggio. Centralina con regolatore di energia continuo 0-9 e interruttore on/off integrato. Pronta per l'uso. Cavo elettrico inseribile. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).




	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo m	Cod. art.
	Piastra riscaldante V-1/1 ch 800 senza centralina		800		su richiesta
	Piastra riscaldante in vetroceramica varithek® 2.0 800 (2,5)	6,5	800	2,5 (AST)	91 01 01 53
	Piastra riscaldante in vetroceramica varithek® 2.0 800 (0,8)	6,5	800	0,8 (EST)	91 01 01 50

**Accessori**

	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>Telaio scorrevole</b> in acciaio inox per l'inserimento di contenitori GN nel formato GN 1/4, 1/6, 2/4	91 02 06 01

**Piano cottura in vetroceramica GN 1/1, interamente riscaldabile, da usare con Swiss-Ply® thermoplates®**. Apparecchio da inserire nei supporti AST o EST e **varithek® GN-port**.  
Dimensioni 325 x 620 x 78 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante in vetroceramica, elementi irradianti. Bordo alto per fissare le stoviglie. In tal modo, non è più necessario un telaio di fissaggio. Centralina con regolatore di energia continuo 0-9 e interruttore on/off integrato. Pronta per l'uso. Cavo elettrico inseribile. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo m	Cod. art.
	Piano cottura in vetroceramica varithek® 2.0. ck 2800 (2,5)	6,5	2800	2,5 (AST)	91 01 01 54
	Piano cottura in vetroceramica varithek® 2.0. ck 2800 (0,8)	6,5	2800	0,8 (EST)	91 01 01 51


Nell'ambito dell'air-cleaning-system (acs) varithek, si consiglia di utilizzare questi piani cottura® solo insieme ad un supporto V-AST-200-OF.

**Accessori**

	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>thermoplates® - Cuocere in formato GN</b>	

**Piano cottura in vetroceramica GN 1/1, interamente riscaldabile, per cuocere, rigenerare, riscaldare, cuocere a vapore o grigliare (funzione K-POT) automaticamente con Swiss-Ply® thermoplates®**.  
Per l'inserimento nei supporti AST o EST. Centralina con 6 programmi di cottura integrati, 3 livelli di riscaldamento e 3 livelli di potenza, così come interruttore on/off integrato. Corpo in acciaio inox, per l'inserimento in una nicchia, GN 1/1. Dimensioni: 325 x 620 x 78 mm. Pronta per l'uso. Cavo elettrico inseribile. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 Hz. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo m	Cod. art.
	Piano cottura in vetroceramica varithek® 2.0. ck 2200 (1,7)	6,5	2200	1,7 (AST)	91 01 01 40

Nell'ambito dell'air-cleaning-system (acs) varithek, si consiglia di utilizzare questo piano cottura® solo insieme ad un supporto V-AST-200-OF.

**Accessori**

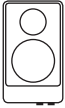
	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>thermoplates® - Cuocere in formato GN</b>	

AST = supporto da tavolo  
EST = supporto da incasso

**Piano cottura in vitroceramica GN 1/1, altezza 81 mm, con 2 zone di cottura circolari.**

Per l'inserimento nei supporti AST o EST e varithek® GN-port.  
 Dimensioni 325 x 620 x 78 mm. Corpo in acciaio inox con piastra riscaldante in vitroceramica, 2 elementi irradianti Ø 230 mm e Ø 165 mm (indicazione calore residuo). Bordo alto per fissare le stoviglie. In tal modo, non è più necessario un telaio di fissaggio. Centralina con regolatore di energia continuo 0-9 e interruttore on/off integrato. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).




	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo m	Cod. art.
	Piano cottura in vitroceramica varithek® 2.0 ck 3400 (2,5)	6,5	3400	2,5	<b>91 01 01 55</b>
	Piano cottura in vitroceramica varithek® 2.0 ck 3400 (0,8)	6,5	3400	0,8	<b>91 01 01 52</b>
<b>Accessori</b>					
	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vitroceramica				<b>91 02 03 01</b>
	<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, 8,5 litri, con fondo piano				<b>91 04 02 04</b>

AST = supporto da tavolo  
 EST = supporto da incasso

**varithek® 2.0 piani cottura a induzione**

**Piano cottura a induzione GN 1/1, interamente riscaldabile, da inserire nei supporti AST o EST e varithek® GN-port.** Superficie a induzione interamente riscaldabile (390 x 220 mm). Dispositivo automatico di riconoscimento pentola: pentola/padella (min. 11 cm di diametro), Swiss-PLV® thermplates® GN 1/2, GN 2/3, GN 1/1. Bordo alto per fissare le stoviglie. In tal modo, non è più necessario un telaio di fissaggio. Corpo in acciaio inox con piastra cottura in vetroceramica e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, ventilato. Dimensioni: 325 x 642 x 140 mm. Potenza elettrica allacciata 3500 Watt. Con filtro antigrasso rimovibile. Centralina con regolatore di potenza elettronico 0-9, con interruttore on/off integrato. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE.



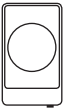
	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo in m	Cod. art.
	Piano cottura a induzione varithek® 2.0 ik 1/1 3500 Qe (2,5)	13	3500	2,5 (AST)	91 01 02 56
	Piano cottura a induzione varithek® 2.0 ik 1/1 3500 Qe (0,8)	13	3500	0,8 (EST)	91 01 02 53

**Accessori**

	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>Utilizzo come grill a induzione insieme a:</b> thermplates® GN 1/1, rivestito, con maniglie, profondità 20 mm	84 01 09 32
	<b>Utilizzo per cottura wok a induzione insieme a:</b> wok Demeyere in acciaio inox, 8,5 l, con fondo piano	91 04 02 04
	<b>thermplates® - Cuocere in formato GN</b>	

**Piano cottura a induzione GN 1/1, con 1 zona di cottura circolare, da inserire nei supporti AST o EST, dimensioni 325 x 642 x 140 mm.** Corpo in acciaio inox con piastra cottura in vetroceramica e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, ventilato. Superficie di induzione Ø 230 mm. Bordo alto per fissare le stoviglie. In tal modo, non è più necessario un telaio di fissaggio. Centralina con regolatore di potenza continuo 0-9 e interruttore on/off integrato. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Omologazione VDE-EMV, omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).




	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo in m	Cod. art.
	Piano cottura a induzione varithek® 2.0 ik 1/1 3500e (2,5)	13	3500	2,5	91 01 02 57
	Piano cottura a induzione varithek® 2.0 ik 1/1 3500e (0,8)	13	3500	0,8	91 01 02 54

**Accessori**

	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>Alzata per wok V-1/1-WA5</b>	91 04 01 06
	<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, Ø 360 mm, 6 litri, con fondo circolare (utilizzabile con alzata per wok V-1/1-WA5)	91 04 02 03
	<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, 8,5 litri, con fondo piano (utilizzabile senza alzata per wok)	91 04 02 04

**Piano cottura a induzione GN 1/1, altezza 81 mm, con 2 zone di cottura.** Per l'inserimento nei supporti AST o EST e varithek® GN-port. Dimensioni: 325 x 642 x 78 mm. Corpo in acciaio inox con piastra cottura in vetroceramica e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, ventilato. Superficie di induzione: 2 x Ø 210 mm / 2 x 220 x 180 mm (rettangolare). Utilizzabile anche a piena superficie. Centralina con 2 regolatori elettronici continui. Con interruttore on/off integrato nel regolatore continuo di sinistra. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Omologazione TÜV-EMV, omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo in m	Cod. art.
	Piano cottura a induzione varithek® 2.0 ik 1/1 3600 Qb (2,5)	9,2	3600	2,5	91 01 02 58
	Piano cottura a induzione varithek® 2.0 ik 1/1 3600 Qb (0,8)	9,2	3600	0,8	91 01 02 59

**Accessori**


	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>thermplates® - Cuocere in formato GN</b>	

AST = supporto da tavolo  
EST = supporto da incasso



**Piano cottura a induzione, con 1 zona di cottura circolare, da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo. Dimensioni 400 x 660 x 135 mm.** Corpo in acciaio inox con piastra cottura in vetroceramica e generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, ventilato. Superficie di induzione Ø 250 mm. Centralina con interruttore on/off e regolatore di potenza elettronico con 11 livelli di selezione. Pronto per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 Hz o 3 N CA 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).




	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo in m	Cod. art.
	Piano cottura a induzione V-400 ik 3500e-K 2,5	17,5	3500	2,5	91 01 02 40
	Piano cottura a induzione V-400 ik 5000e-K 2,5	17,5	5000	2,5	91 01 02 37
	Piano cottura a induzione V-400 ik 3500e-K 0,8	12	3500	0,8	91 01 02 39
	Piano cottura a induzione V-400 ik 5000e-K 0,8	12	5000	0,8	91 01 02 38

**Accessori**

	<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
	<b>Alzata per wok</b> V-400-WA5	91 04 01 05
	<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, Ø 360 mm, 6 litri, con fondo circolare (utilizzabile con alzata per wok V-400-WA5).	91 04 02 03
	<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, 8,5 litri, con fondo piano (utilizzabile senza alzata per wok)	91 04 02 04

**Piano cottura a induzione da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo. Dimensioni: 400 x 660 x 195 mm.** Corpo in acciaio inox con adattamento per vetroceramica Ø 300 mm, con generatore di induzione ad alta efficienza regolato da microprocessore, ventilato. Centralina con interruttore on/off e regolatore di potenza elettronico con 11 livelli di selezione. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 Hz o 3 N CA 400 V 50/60 Hz. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo in m	Cod. art.
	Piano cottura a induzione V-400 iw 3500e-K 2,5	21	3500	2,5	91 04 03 10
	Piano cottura a induzione V-400 iw 5000e-K 2,5	21	5000	2,5	91 04 03 07
	Piano cottura a induzione V-400 iw 3500e-K 0,8	21	3500	0,8	91 04 03 09
	Piano cottura a induzione V-400 iw 5000e-K 0,8	21	5000	0,8	91 04 03 08

**Accessori**


	<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, Ø 360 mm, 6 litri, con fondo circolare	91 04 02 03
--	---	-------------

AST = supporto da tavolo  
EST = supporto da incasso

**varithek® Piastre grill**

**varithek® piastra grill GN 1/1** realizzata nel materiale multistrato Swiss-Ply® con effetto antiaderente: per l'inserimento nei supporti AST o EST. Dimensioni 325 x 620 x 143 mm. Corpo in acciaio inox con piastra grill, superficie 280 x 480 mm, con altezza max. bordo di 12 mm. Riscaldamento tramite elementi irradianti, piedini regolabili in altezza con scarico olio e tappo. Sotto allo scarico olio, nella parte inferiore, si trova una bacinella raccogligrassa (in dotazione) da svuotare a mano. Centralina con interruttore on/off, spia di funzionamento separata, regolatore di potenza meccanico continuo fino a 250 °C. Pronta per l'uso, cavo elettrico. Potenza elettrica allacciata: 3,4 kW/3400 Watt, potenza nominale 1 N CA 230 V 50/60 Hz. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo.



	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Lunghezza cavo in m	Cod. art.
	Piastra grill varithek® 2.0 1/1-GP-3400-SP-K 2,5	13	3400	2,5 (AST)	91 03 01 62
	Piastra grill varithek® 2.0 1/1-GP-3400-SP-K 0,8	13	3400	0,8 (EST)	91 03 01 60


**Accessori**

	<b>Raschietto per la pulizia</b> in poliammide	91 03 03 32
	<b>Paraspruzzi ss 3400</b>	91 03 03 46

**Piastra grill varithek® da inserire nel sistema acs o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Dimensioni: 400 x 660 x 195 mm. Corpo in acciaio inox, piastra grill realizzata nel materiale multistrato Swiss-Ply® con effetto antiaderente. Riscaldamento su tutta la superficie tramite elementi irradianti controllati a mezzo di sensori. Con scarico olio e tappo. Sotto allo scarico olio, nella parte inferiore, si trova una bacinella raccogligrassa (in dotazione) da svuotare a mano. Centralina con interruttore on/off, spia di funzionamento separata, regolatore di potenza meccanico continuo fino a 250 °C. Pronta per l'uso. Cavo elettrico. Tensione nominale 3 N CA 400 V 50/60 HZ. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



immagini sono a puro scopo illustrativo.

	Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Cod. art.
	Piastra grill V-400-GP-4800-SP-K 2,5	22	4800	91 03 01 66
	Piastra grill V-400-GP-4800-SP-K 0,8	22	4800	91 03 01 65

**Accessori**

	<b>Paraspruzzi V-SS-400</b> (non necessario per il funzionamento con acs)	91 03 03 48
--	---	-------------

**Piastra grill varithek® da inserire in un sistema acs 1000 o utilizzare come apparecchiatura da tavolo.** Dimensioni: 800 x 660 x 195 mm. Corpo in acciaio inox, piastra grill realizzata nel materiale multistrato Swiss-PLY® con effetto antiaderente.  
Riscaldamento su tutta la superficie tramite elementi irradianti controllati a mezzo di sensori. Con scarico olio e tappo. Sotto allo scarico olio, nella parte inferiore, si trova una bacinella raccogligrassa (in dotazione) da svuotare a mano. Centralina con 2 interruttori on/off, spie di funzionamento separate. La regolazione avviene attraverso 2 regolatori di potenza continui, che consentono di scaldare separatamente la parte sinistra o quella destra del grill. Cavo elettrico.  
Tensione nominale 3 N CA 400 V 50/60 HZ. Omologazione VDE/TÜV-GS, conformità CE, protezione antispruzzo (IP X4).



Le immagini sono a puro scopo illustrativo.

Modello	Peso in kg	Potenza elettrica allacciata in Watt	Cod. art.
Piastra grill V-800 gp 9600sp-K 2,5	38	9600	91 03 01 64
Piastra grill V-800 gp 9600sp-K 0,8	38	9600	91 03 01 63

**Accessori**

Paraspruzzi V-SS-800 (non necessario per il funzionamento con acs)	91 03 03 47
--	-------------

**servorack**

**Modulo varithek® carrello di supporto e da trasporto.**  
Carrello in acciaio inox con 8 scanalature di supporto, distanza 75 mm. Con 2 rivestimenti laterali in acciaio inox, longitudinali. Per conservare elementi varithek® in formato GN 1/1.  
Dimensioni esterne (lung x largh) 700 x 470 mm.  
Staffa di guida a sezione tonda, ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1 (eccetto ruote zincate).  
Diametro ruote 125 mm. Parasigoli in ogni ripiano, ruote piroettanti e 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.



Modello	Ripiani	Altezza complessiva in mm	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Stato alla consegna	Cod. art.
servorack	2	950	-	30	montato	88 02 50 86

Preparazione

**Supporti varithek® – Per la massima flessibilità:**

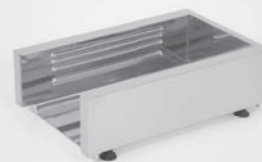
**supporto da tavolo AST** in acciaio inox, con pareti doppie e fondo.  
 Senza sportellino frontale o con sportellino frontale ribaltabile in due posizioni.  
 Scanalature impresse nel rivestimento interno per l'inserimento di supporti funzionali **varithek®**, contenitori GN, **SWISS-PLY® thermoplates®**. Conforme ai requisiti igienici.  
 Installazione su tavolo o superficie ribassata.

OF = senza sportellino frontale

V-AST-200-OF

V-AST-155

V-AST-255



Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Dimensioni GN max.	Cod. art.
V-AST-200-OF	400 x 620 x 200	3,8	1/1 150 mm	91 05 01 07

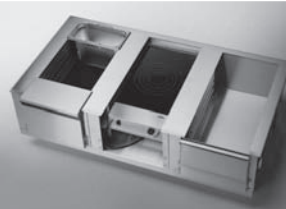
adatto specialmente a ACS 1100d3, 1500d3 e 1600 O<sub>3</sub>

<b>Accessori</b>	<b>Telaio scorrevole</b> in acciaio inox per l'inserimento di contenitori GN nei formati 1/4, 1/6, 2/4	<b>91 02 06 01</b>
------------------	--	--------------------

Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Dimensioni GN max.	Cod. art.
V-AST-255	400 x 716 x 260	7	1/1 200 mm	91 05 01 02
V-AST-155	400 x 716 x 160	5	1/1 100 mm	91 05 01 01
senza sportello frontale				
V-AST-255-OF	400 x 680 x 260	4,3	1/1 200 mm	91 05 01 04
V-AST-155-OF	400 x 680 x 160	3	1/1 100 mm	91 05 01 03

<b>Accessori</b>	<b>Telaio scorrevole</b> in acciaio inox per l'inserimento di contenitori GN nei formati 1/4, 1/6, 2/4	<b>91 02 06 01</b>
------------------	--	--------------------

**Supporto da incasso EST** in acciaio inox, con fondo, ideale da inserire in un'apertura del rivestimento. Sportellino frontale ribaltabile in due posizioni. Scanalature impresse nel rivestimento interno per l'inserimento di supporti funzionali **varithek®**, contenitori GN, **Swiss-PLY® thermoplates®**, formato GN max. 1/1 200 mm. Rispettivamente 1 presa 230 V installata a sinistra. Pronto per l'allacciamento con 1 cavo lungo 2 m, per installazione elettrica a cura del committente. Numero dei cavi in base al numero dei supporti.  
 Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ. Protezione antispruzzo.



Modello	Dimensioni in mm	Apertura del rivestimento in mm	Potenza elettrica allacciata	Cod. art.
V-EST-1	465 x 736 x 302	430 x 704	3,5 kW 16 A	91 05 02 01
V-EST-2	890 x 736 x 302	855 x 704	2 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 02
V-EST-3	1315 x 736 x 302	1280 x 704	3 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 03
V-EST-4	1740 x 736 x 302	1705 x 704	4 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 04
V-EST-5	2165 x 736 x 302	2130 x 704	5 x 3,5 kW 16 A	91 05 02 05








<b>Accessori</b>	<b>Telaio scorrevole</b> in acciaio inox per l'inserimento di contenitori GN nei formati 1/4, 1/6, 2/4	<b>91 02 06 01</b>
------------------	--	--------------------

**varithek® GN-port.** In acciaio inox, per l'inserimento di **SWISS-PLY® thermoplates®** e contenitori Gastronorm (ad es. GN 1/1, 1/2 e 1/3).  
 Con registri per inserire ad esempio un modulo di riscaldamento **varithek®** o un piano cottura in vetroceramica **varithek®**. Peso 4 kg.



Modello	Dimensioni in mm	Cod. art.
<b>varithek® GN-port</b>	350 x 555 x 160	<b>91 05 03 01</b>

## varithek® – Accessori

	Modello	Cod. art.	
<b>Raschietto per la pulizia</b>			
	Raschietto per la pulizia della vetroceramica	91 02 03 01	
	Raschietto per la pulizia	91 03 03 32	
<b>Taglieri</b>			
	Tagliere, metallizzato a vapore (senza piastra riscaldante)	91 02 01 01	
<b>Alzata per wok</b>			
	Alzata per wok per 1/1 (V-1/1-WA5)	91 04 01 06	
	Alzata per wok per 400 IK (WA 400)	91 04 01 05	
<b>Wok</b>			
	Wok in acciaio inox, Ø 360 mm, 6 litri, con fondo circolare	91 04 02 03	
	Wok in acciaio inox, 8,5 litri, con fondo piano	91 04 02 04	

**K-POT – lo scaldavivande intelligente**

Apparecchio per rigenerare cibi caldi e freddi, riscaldare, cuocere, cuocere a vapore o grigliare in formato GN 2/3 o 1/1. I programmi predefiniti garantiscono la rigenerazione e la cottura a puntino degli alimenti. I livelli di potenza consentono funzionalità di cottura personalizzabili. Ideale esclusivamente per il mantenimento del calore: modello K-POT-1/1, 550 W (a regolazione continua). Processo di riscaldamento/refrigerazione passivo con K-POT 1/1 passivo e K-POT 2/3 passivo.


**Per gli apparecchi con comando elettronico:**

12 funzioni disponibili: 6 programmi per rigenerare, 3 per riscaldare e 3 livelli di potenza, selettore a scomparsa per la selezione dei programmi, LED.

	Dimensioni esterne	Potenza allacciata/consumo	Cod. art.
<b>K-POT – 1/1 2200 W</b> Apparecchio a 1 zona	533 x 380 x 88 mm	230 V CA / max. 2200 W (con comando elettronico)	<b>84 01 20 01</b> acciaio inox <b>84 01 20 02</b> nero
<b>K-POT – 1/1 2200 W 2 Z</b> Apparecchio a 2 zone	533 x 380 x 88 mm	230 V CA / max. 2200 W (con comando elettronico, con 2 zone di cottura separate regolabili)	<b>84 01 20 13</b> acciaio inox <b>84 01 20 14</b> nero
<b>K-POT – 1/1 passivo</b>	533 x 380 x 88 mm	-	<b>84 01 20 07</b> acciaio inox <b>84 01 20 08</b> nero
<b>K-POT – 1/1 550 W</b> Apparecchio a 1 zona	533 x 380 x 88 mm	230 V CA / 550 W (Mantenitore di calore a regolazione continua 0 – 550 W)	<b>84 01 20 11</b> acciaio inox <b>84 01 20 12</b> nero
<b>K-POT – 2/3 1600 W</b> Apparecchio a 1 zona	353 x 380 x 88 mm	230 V CA / 1600 W (con comando elettronico)	<b>84 01 20 38</b> acciaio inox <b>84 01 20 36</b> nero
<b>K-POT – 2/3 passivo</b>	353 x 380 x 88 mm	-	<b>84 01 20 37</b> acciaio inox <b>84 01 20 39</b> nero
<b>Accessori per K-POT – 1/1 e 2/3 passivo</b>	Elemento riscaldante GN 1/2, acciaio inox, asimmetrico		<b>89 08 01 71</b>
	Elemento refrigerante GN 1/2, acciaio inox, asimmetrico		<b>85 01 20 12</b>
Raschietto per la pulizia cfr. pag. 37			

**NOVITA!** K-Pot 1/1 e 2/3 ora disponibili anche con piano cottura a induzione! Chiedete informazioni su K-Pot 1/1-ik-3600 Q e K-Pot 2/3-ik-2300. Versione in acciaio inox o nera.

**Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment – con angoli smussati!**

**thermoplates® di spessore 2,6 mm** per i metodi di cottura in liquido: bollire (ad es. per la preparazione di zuppe), cuocere, cuocere a vapore (ad es. le verdure), cuocere con il wok (max. +220°C sul fondo, ca. +140°C ai lati), **nonché** refrigerare e servire.



spessore del materiale 2,6 mm, rivestito

Formato GN	Profondità	Capienza in l	Cod. art.	con farfalla Cod. art.	Padella	Cod. art.
GN 1/1	100	10	<b>84 01 08 60</b>			
	65	6	<b>84 01 08 61</b>			
	40	2,5	<b>84 01 08 62</b>			
GN 2/3	100	7	<b>84 01 08 65</b>	<b>84 01 08 04</b>		
	65	4	<b>84 01 08 66</b>	<b>84 01 08 08</b>		
	40	2	<b>84 01 08 67</b>	<b>84 01 08 50</b>		
GN 1/2	100	5	<b>84 01 08 70</b>		84 01 08 90	
	65	3	<b>84 01 08 71</b>			
	40	1,5	<b>84 01 08 72</b>			
GN 1/3	100	3	<b>84 01 08 47</b>		84 01 08 91	
	65	2	<b>84 01 08 46</b>			
	40	1	<b>84 01 08 48</b>			

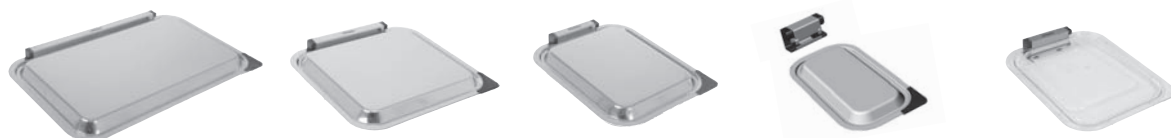
**Piastra thermoplates®, rivestita, con angoli smussati**

**Piastra Cod. art.**

GN 2/3	40	2	senza maniglie	<b>84 01 08 81</b>	84 01 08 85
	40	2	farfalla	<b>84 01 08 83</b>	
GN 1/2	40	1,5	senza maniglie	<b>84 01 08 82</b>	
	40	1,5	manico	<b>84 01 08 86</b>	

**Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment – con angoli smussati!****Accessori: assortimento coperchi – coperchio per buffet con cerniere fisse in acciaio inox e plastica**

Adatto a conservare, rigenerare e servire cibi caldi e freddi



Formato GN	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in acciaio inox con angolo di plastica per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.	Coperchio per buffet in plastica, trasparente con angolo per una presa migliore e cerniera fissa che lo rende ribaltabile. Cod. art.
GN 1/1	<b>84 01 21 01</b>				<b>84 01 10 90</b>
GN 2/3		<b>84 01 21 02</b>			<b>84 01 10 60</b>
GN 1/2			<b>84 01 21 03</b>		<b>84 01 10 63</b>
GN 1/3				<b>84 01 21 04</b>	<b>84 01 10 74</b>

Coperchio per buffet solo per thermoplates® con profondità 65 mm e 100 mm.

Versioni colorate in arancione, verde, bianco e nero su richiesta.

**Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment – con angoli smussati!****Accessori: assortimento coperchi****NOVITÀ!**

Forma- to GN	Coperchio per cottura in acciaio inox con maniglia fissa Cod. art.	Coperchio ermetico ad incastro Cod. art.	Coperchio piatto in policarbonato Cod. art.	vaculid® Coperchio per sottovuoto vaculid trasparente su richiesta Cod. art.
GN 1/1	<b>84 01 21 31</b>	<b>84 08 01 01</b>	<b>84 20 01 05*</b>	–
GN 2/3	<b>84 01 21 32</b>	<b>84 08 01 02</b>	<b>84 20 01 14*</b>	–
GN 1/2	<b>84 01 21 33</b>	<b>84 08 01 03</b>	<b>84 20 01 06*</b>	–
GN 1/3	<b>84 01 21 34</b>	<b>84 08 01 04</b>	<b>84 20 01 07*</b>	<b>84 01 10 42</b> (guarnizione rossa) <b>84 01 10 44</b> (guarnizione nera)
GN 1/6	–	<b>84 08 01 07</b>	<b>84 20 01 09*</b>	<b>84 01 10 41</b> (guarnizione rossa) <b>84 01 10 43</b> (guarnizione nera)
Pompa manuale per vaculid®-Coperchio				<b>84 19 14 09</b>
			* Versioni colorate in arancione, verde e nero su richiesta.	

Preparazione

**Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment – con angoli smussati! –****Accessori**

Maniglie thermoplates® – per trasportare, lavorare e presentare le pietanze in tutta sicurezza



Formato GN	Cod. art.
GN 1/1	<b>84 19 04 05</b>
GN 2/3	<b>84 19 04 02</b>
GN 1/2	<b>84 19 04 03</b>
GN 1/3	<b>84 19 04 04</b>



**hybrid kitchen® 200, campo di impiego da -20 °C a +200 °C**

hybrid kitchen® 200 è adatta a rigenerare, cuocere, cuocere al forno, cuocere con temperatura al cuore, cuocere a vapore e con diverse temperature della cella contemporaneamente. Per riscaldare e refrigerare simultaneamente. Raffreddamento passivo in tutto il vano interno. Campo di impiego da -20 °C a +200 °C, tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz, con comando elettrico e sonda al cuore. Potenza termica 3,5 kW. Peso complessivo 69 kg. Con regolazione/generazione del vapore elettromagnetica – funzionamento dall'esterno attraverso il comando. Porta speciale con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, pratica chiusura dello sportello. Per motivi di sicurezza, la porta può essere aperta solo in 2 posizioni. In tal modo si evita che il getto di vapore raggiunga l'utilizzatore. Comando elettronico per diverse funzioni.

hybrid kitchen® 200 è dotata di chiusura superiore e scanalatura per impilamento. Requisiti igienici H3. Porta estraibile per una maggiore facilità di pulizia dell'apparecchio. Orologio interno integrato nel comando.



Prodotto	Cod. art.	L x P x H in mm	
hybrid kitchen® 200 versione mobile	85 01 09 11	662 x 870 x 981	
hybrid kitchen® 200 versione da incasso	85 01 09 12	594 x 758 x 811	Battuta porta a sinistra, presa installata a sinistra. Nota per l'installazione: dalla parte inferiore della porta hybrid kitchen® 200 fuoriesce vapore caldo.
<b>Accessori</b>			
Piastra refrigerante in acciaio inox 1/1, asimmetrica	85 01 20 15	324 x 529 x 12,5	
Piastra refrigerante in acciaio inox 1/1	85 01 20 02	324 x 527 x 30	

**Nota:** il corpo presenta la stessa struttura di thermoport® CHILL, pertanto, sostituendo la porta, è possibile scegliere tra hybrid kitchen® 200 e thermoport® CHILL.

**hybrid kitchen® 140, campo di impiego da -20 °C a +140 °C**

Rigenerare, cuocere, cuocere con temperatura al cuore, cuocere a vapore, cuocere con temperature della cella diverse, riscaldare e refrigerare simultaneamente, raffreddare passivamente tutto il vano interno dell'apparecchio. Rispetto dei requisiti igienici H2. Porta estraibile per una maggiore facilità di pulizia dell'apparecchio. Campo di impiego da -20 °C a +140 °C, tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz, con comando elettrico e sonda al cuore. Capacità 78 litri, potenza termica 3,5 kW, peso totale 61 kg. Coperchio: guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura. Porta speciale con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente. Comando elettronico. Orologio interno integrato nel comando.



Prodotto	Cod. art.	L x P x H in mm	Descrizione
hybrid kitchen® 140 versione mobile	85 01 09 04	592 x 821 x 960	I bulloni della hybrid kitchen® 140 possono essere avvitati in 2 posizioni.
hybrid kitchen® 140 versione da incasso	85 01 09 06	584 x 715 x 745	Battuta porta a sinistra, presa installata a sinistra. Nota per l'installazione: dalla parte inferiore della porta hybrid kitchen® 140 fuoriesce vapore caldo.
<b>Accessori</b>			
Piastra refrigerante in acciaio inox 1/1, asimmetrica	85 01 20 15	324 x 529 x 12,5	
Piastra refrigerante in acciaio inox 1/1	85 01 20 02	324 x 527 x 30	

**thermoport® CHILL**

thermoport® con refrigerazione ventilata attiva. Requisiti igienici H3. Tipo di protezione IP X2. Campo di refrigerazione +2 °C (a porta chiusa). Potenza elettrica allacciata 280 kW, capacità di raffreddamento 150 Watt, fluido refrigerante R 134 A. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50 / 60 Hz.


**thermoport® CHILL**  
**L'esperto di refrigerazione mobile**

thermoport® CHILL rappresenta il clou del trasporto refrigerato delle vivande. Con la sua refrigerazione ventilata attiva raggiunge una potenza frigorifera di + 2 °C e vanta 78 l di volume di riempimento. L'acciaio inox interno ed esterno non solo garantisce una sorprendente capacità di isolamento e soddisfa le severe richieste igieniche, ma è simbolo anche di una qualità perfetta. La robustezza, il pannello di comando digitale e la guarnizione della porta intercambiabile lo rendono il compagno perfetto per il catering. Il vano interno è saldato ermeticamente e presenta scanalature di supporto completamente stampate. Soddisfa quindi i requisiti igienici H3. La porta è estraibile e può quindi essere pulita con estrema facilità.













Modello	thermoport® CHILL		
Dimensioni esterne in mm	662 x 870 x 981		
Peso totale	65 kg		
Volume	78 l		
Cod. art.	85 01 09 07		

Accessori cfr. pag. 64.

**Nota:** il corpo presenta la stessa struttura di hybrid kitchen® 200, pertanto, sostituendo la porta, è possibile scegliere tra thermoport® CHILL e hybrid kitchen® 200.

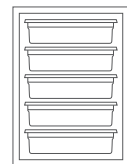


## tabella informativa per hybrid kitchen®

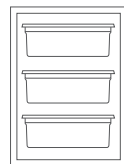
	Contenitore GN GN 1/1, profondità 200 mm	thermoplates® GN 1/1, profondità 100 mm	thermoplates® GN 1/1, profondità 65 mm
<b>Cuocere (cottura a vapore disponibile)</b>  Tutto il vano interno viene riscaldato da due unità di riscaldamento ed è possibile effettuare una cottura precisa grazie alla sonda al cuore.	 52,0 l (2 pz.)	 58,5 l (5 pz.)	 56,0 l (8 pz.)
<b>Ibrida (cottura a vapore non disponibile)</b>  Vano interno separato da un divisorio isolante: la parte sopra è refrigerata passivamente, quella sotto riscaldabile. Ciò consente di riscaldare e refrigerare contemporaneamente.	 52,0 l (2 pz.)	 46,8 l (4 pz.)	 49,0 l (7 pz.)
<b>Refrigerazione</b>  Tutto l'interno viene refrigerato passivamente mediante elementi refrigeranti e circolazione dell'aria	 52,0 l (2 pz.)	 58,5 l (5 pz.)	 49,0 l (7 pz.)

## navioven

**NOVITÀ: navioven hybrid con piano cottura in vitroceramica integrato, 140, range termico da +20 °C a +230 °C**



5 x GN 1/1, profondità 65 mm



3 x GN 1/1, profondità 100 mm

Apparecchiatura da tavolo per cuocere al forno, cuocere, cuocere con temperatura al cuore, stufare e rigenerare alimenti. Il range termico spazia da +20 °C a +230 °C. Grazie a una tensione nominale di 230 V, **navioven** è ideale per ogni tipo di catering. I comandi programmabili in anticipo garantiscono la massima facilità di utilizzo. Orologio interno integrato. La regolazione continua della circolazione dell'aria consente di scegliere tra diversi metodi di cottura, da delicati a potenti. 7 coppie di supporti (per max. 5 x 1/1 GN, profondità 65 mm).

Il **navioven hybrid** consente anche di rosolare i cibi grazie al piano in vitroceramica interamente riscaldabile integrato nel fondo. È possibile regolare le seguenti funzioni: temperatura dell'aria di circolazione, temperatura del piano in vitroceramica, aria di circolazione/vetroceramica in combinazione tra di loro, impostazione del tempo di cottura, temperatura al cuore (verificabile con sonda) e afflusso di vapore. Con scanalatura raccogliacqua e vaschetta raccogliacqua.

Piano cottura in vitroceramica integrato nel fondo 2,2 kW, sul retro riscaldamento ad aria 1,3 kW.

Modello	Dimensioni esterne (largh x prof x h) ca.	Peso	Potenza elettrica allacciata	Cod. art.
navioven	463 x 763 x 633 mm	42 kg	3,2 kW	85 01 10 21
navioven hybrid	485 x 770 x 675 mm	51 kg	3,55 kW	85 01 10 24

**Accessori consigliati:** contenitore GN e SWISS-PLY® thermoplates® in diverse dimensioni e profondità.

**thermomat®**


TM-SL-311L



TM-SL-211L

**Thermomat® con cassetti**

Cuocere, cuocere con temperatura al cuore, stufare e rigenerare alimenti. Pannello doppio con maniglie incassate in plastica che scorrono su stabili guide telescopiche in acciaio inox. A seconda del modello, con 2 o 3 cassetti con chiusura a scatto. Guarnizioni dei cassetti per alimenti sul corpo, estraibili per una facile pulizia. Per contenitori 1/1 GN longitudinali. Predisposizione per l'inserimento laterale di griglie e piastre di inserimento al livello inferiore. Pannello dei cassetti estraibile per una migliore pulizia. Nota: Questa versione non costituisce un apparecchio mobile, i cassetti non risultano fissati automaticamente durante il trasporto. Possibilità di inserire la sonda al cuore.

**thermomat® con cassetti**

	Modello	Dimensioni in mm	Peso a vuoto in kg	Capacità	Potenza elettrica allacciata	Cod. art.	
	TM-SL-211Q	660 x 604 x 504	44	1 x GN 1/1 150 mm e 1 x GN 1/1 100 mm (o rispettivi sezionamenti GN 1/2, 1/3)	0,830 kW	<b>85 01 10 04</b>	
	TM-SL-211L	448 x 691 x 554	37	2 x GN 1/1 150 mm, Sezionamenti 1/2, 1/3 o 2 x griglia GN 1/1 su piastra di inserimento 1 GN 1/1	0,830 kW	<b>85 01 10 05</b>	
	TM-SL-311L	448 x 691 x 752	50	3 x GN 1/1 150 mm, sezionamenti 1/2, 1/3 o 3 x griglia GN 1/1 su 1 x piastra di inserimento GN 1/1	1,230 kW	<b>85 01 10 06</b>	



TM-7-65



TM-3-65

**Thermomat® con porte**

Cuocere, cuocere con temperatura al cuore, stufare e rigenerare alimenti. 1 telaio di guide su ciascuno dei due lati, con sicura antiribaltamento e blocco di spinta. A seconda del modello, con 3 o 7 coppie di guide di inserimento. Guarnizione della porta per alimenti, estraibile per una facile pulizia. Battuta porta DIN destra, reversibile. Meccanismo di apertura e chiusura a una mano con elasticità permanente, porta a chiusura automatica (scatta spingendola), angolo di apertura di ca. 210°. Due maniglie a scomparsa in alluminio posizionate lateralmente in alto.

**thermomat® con porte**

	TM-3-65	448 x 689 x 465	30	3 x GN 1/1 65 mm o 2 x GN 1/1 100 mm (o rispettivi sezionamenti GN 1/2, 1/3)	0,830 kW	<b>85 01 10 01</b>	
	TM-7-65	448 x 689 x 749	45	7 x GN 1/1 65 mm o 4 x GN 1/1 100 mm (o rispettivi sezionamenti GN 1/2, 1/3)	1,230 kW	<b>85 01 10 02</b>	

**Accessori**
**per thermomat® con cassetti**

	Rolliport in plastica					<b>88 07 06 01</b>	
	Contenitore GN 1/1, 65 mm, acciaio inox					<b>84 01 01 10</b>	
	Contenitore GN 1/1, 100 mm, acciaio inox					<b>84 01 01 09</b>	
	Contenitore GN 1/1, 150 mm, acciaio inox					<b>84 01 01 08</b>	
	Griglia GN 1/1 in acciaio inox					<b>84 14 01 05</b>	
	GN 1/1, piastra di inserimento in acciaio inox da 20 mm					<b>84 10 01 04</b>	

**per thermomat® con porte**

	Rolliport in plastica					<b>88 07 06 01</b>	
	Contenitore GN 1/1, 65 mm, acciaio inox					<b>84 01 01 10</b>	
	Contenitore GN 1/1, 100 mm, acciaio inox					<b>84 01 01 09</b>	
	Griglia GN 1/1 in acciaio inox					<b>84 14 01 05</b>	
	GN 1/1, piastra di inserimento in acciaio inox da 20 mm					<b>84 10 01 04</b>	
	Su richiesta, battuta porta a sinistra						

**Bollitore multifunzione – Per arrostitire e cuocere con la massima efficienza energetica. Mobile e flessibile.**



Bollitore multifunzione a risparmio energetico – particolarmente adatto ad un gran numero di porzioni e per la preparazione in quantità di salse, pasta, zuppe e cibi da rosolare.

**Tante funzioni, un solo apparecchio:**

- per cuocere, grigliare, cuocere a vapore e cuocere con temperatura al cuore
- disponibile in 4 versioni: da 70 l o 125 l di volume, con o senza funzione di ribaltamento
- 2 zone di cottura controllabili separatamente: 1/3 e 2/3
- fondo in materiale multistrato brevettato
- bollitore completamente stampato senza giunture
- 2 telai scorrevoli per 2 contenitori GN 1/1 forato
- coperchio con anello di tenuta su tutto il perimetro, apertura per ventilazione, coperchio autotenente, con sonda al cuore
- meccanismo di ribaltamento idraulico per uno svuotamento più semplice e una pulizia più facile (opzionale)
- liquido motore per alimenti
- manovella manuale ripiegabile, corsa da 50 mm
- rubinetto di scarico di sicurezza 2" con maniglia in metallo, cromata

**Funzionamento:**

- 5 programmi: modo manuale, cuocere-grigliare, cuocere a vapore, cuocere con temperatura al cuore e menu (qui è possibile selezionare i programmi salvati)
- le impostazioni possono essere salvate come menu propri

**Scomparti:**

- 2 ante nella base
- posto per 2 contenitori GN 1/1 e 2 telai scorrevoli 1/1 (con il meccanismo di ribaltamento)
- posto per 3 contenitori GN 1/1 e 2 telai scorrevoli 1/1

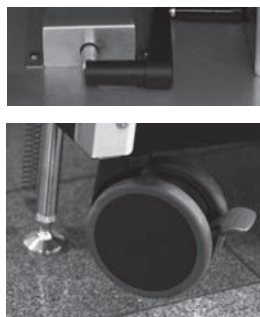
	Bollitore multifunzione da 70 l	Bollitore multifunzione da 125 l
<b>Capacità</b>	70 litri	125 litri
<b>Dimensioni esterne (lung x largh x h):</b>	1180 x 780 x 970 mm (con rubinetto di scarico larghezza complessiva 880 mm)	1180 x 780 x 970 mm (con rubinetto di scarico larghezza complessiva 880 mm)
<b>Dimensioni interne del bollitore (lung x largh x prof)</b>	750 x 558 x 200 mm	750 x 558 x 395 mm
<b>Potenza allacciata complessiva</b>	10,2 kW / 400 V	10,2 kW / 400 V
<b>Cod. art. senza meccanismo di ribaltamento</b>	<b>92 60 01 02</b> coperchio a cerniera fissato a sinistra	<b>92 60 01 01</b> coperchio a cerniera fissato a sinistra
<b>Cod. art. senza meccanismo di ribaltamento</b>	<b>92 60 01 12</b> coperchio a cerniera fissato sul retro	<b>92 60 01 11</b> coperchio a cerniera fissato sul retro

Optional: meccanismo di ribaltamento per bollitore multifunzione da 70 l / 125 l, cod. art. 92 60 02 01

Versione da incasso su richiesta



Vista laterale del bollitore multifunzione con meccanismo di ribaltamento.



Manovella manuale ripiegabile integrata nella base, corsa da 50 mm, per meccanismo di ribaltamento.

**varithek® – acs 800-EC e 1000-EC**

**air-cleaning-system varithek®** con aspirazione dei vapori integrata ("push & pull") in acciaio inox. Sgradevoli fumi di cottura, grassi, vapori e odori nocivi alla salute vengono aspirati direttamente davanti al cliente e all'utilizzatore. Tramite un getto d'aria soffiata che fuoriesce da sinistra, i vapori che salgono vengono convogliati verso destra, aspirati e privati di grassi e odori grazie ai filtri. Nell'area dei filtri, un potente sistema di filtri a correnti parassite anti-ritorno di fiamma e un filtro zeolitico antiodore garantiscono aria pulita e depurata. Il grasso filtrato viene convogliato in una vasca di raccolta per lo smaltimento. La cortina d'aria pulita impedisce che l'aria ambiente impura entri in contatto con l'alimento da cuocere o grigliare. La pulizia è estremamente facile: il filtro a correnti passive viene lavato in lavastoviglie, il filtro zeolitico antiodore nella vaporiera ad aria calda o in forno tramite desorbimento.

Per l'alloggiamento di moduli funzionali senza supporti o di 2 (1) supporti con moduli funzionali in formato 1/1 GN.

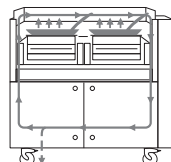
**Optional: con tecnologia brevettata al plasma in combinazione con filtro ai carboni attivi.**

Con nicchia di innesto. Armadietto chiuso. 2 (1) sportelli di controllo. air-cleaning-system nell'armadietto, convogliamento dell'aria "Push and Pull". Flusso di volume dell'aria secondo DIN 2052. Con paraspruzzi.



Pannello di controllo con interruttore on/off, 4 prese protette, di cui 2 da 230 V e 2 da 400 V.

Protezione contro l'umidità.

Modulo mobile, 4 ruote sterzanti, di cui 2 con blocco totale, secondo DIN 18867, Ø 80 mm. Distanza dal suolo 120 mm. Pronta per l'uso. Cavo di connessione di 2 m con spina CEE (400 V). Tensione nominale 3 N CA 400 V 50/60 HZ. Tutti i componenti sono realizzati in conformità con le disposizioni DIN, VDE, GS e con le apposite "Norme per la sicurezza e la tutela della salute dei lavoratori". Potenza elettrica allacciata: 11.000 Watt.




**varithek® acs 800-EC e 1000-EC con aspirazione "Push & Pull"**

	Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Cod. art.		Cod. art. con tecnologia al plasma
	V-ACS-800-EC (mobile), con paraspruzzi, senza alzata	800 x 722 x 1000	125	91 14 01 09		91 14 01 48
	V-ACS-1000-EC (mobile), con paraspruzzi, senza alzata	1000 x 722 x 1000	130	91 14 01 07		91 14 01 46
	V-ACS-1000-EC (mobile), con paraspruzzi e alzata	1000 x 722 x 1225	140	91 14 01 12		91 14 01 51
	Rivestimento nero su richiesta					

**Accessori**

**per ACS 800**

	Ripiano ribaltabile, laterale per ciascun ripiano			91 14 02 05		91 14 02 05
	Ripiano ribaltabile, lato ospite			91 14 02 06		91 14 02 06

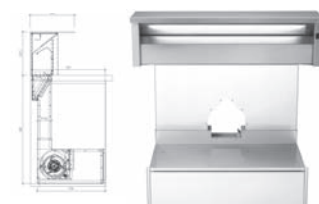
**per ACS 1000**

	Ripiano ribaltabile, laterale per ciascun ripiano			91 14 02 05		91 14 02 05
	Ripiano ribaltabile, lato ospite			91 14 02 08		91 14 02 08

**per tutti i sistemi acs**

	Supporto da tavolo V-AST-200-OF			91 05 01 07		91 05 01 07
	Elementi varithek®					
	thermoplates® – Cuocere in formato GN					

**Aspirazione downdraft Airclean 3d 900 vb (versione da incasso)**



La cappa downdraft **airclean3d®** aspira direttamente da dietro l'aria grassa generata durante la cottura e la rosolatura. La pulizia dell'aria impura avviene in due fasi:

1. L'aria grassa viene dapprima aspirata attraverso un filtro antigrasso appositamente studiato, che separa il grasso dall'aria.
2. Dopo la prima filtrazione, l'aria viene convogliata nella "Airbox", dove si trovano il ventilatore radiale e il filtro antiodore ai carboni attivi.

Dopodiché, l'aria pulita viene fatta confluire nuovamente nell'aria ambiente della cucina attraverso la base.

**Optional: con tecnologia brevettata al plasma in combinazione con filtro ai carboni attivi.**

- Possibilità di montaggio successivo per cucine esistenti e integrazione all'interno di mobili standard
- Adatta a piani di lavoro con almeno 600 mm di profondità, larghezza del corpo 900 mm
- Ecologica grazie al sistema di ricircolo dell'aria
- Design elegante
- Superficie di appoggio aggiuntiva

Altri modelli su richiesta.

Modello	Dimensioni in mm largh x largh x h	Cod. art.		Cod. art. con tecnologia al plasma
Airclean 3d 900 vb	Dimensioni complete con alzata: 1150 x 545 x 1125 Alzata: 1150 x 325 x 325 Base: 860 x 545 x 800	92 50 10 50		92 50 15 09

**varithek® – acs 1100-d3 e 1500-d3**

**varithek® acs 1100-d3 e varithek® acs 1500-d3**

Per l'inserimento di max. 2 o 3 elementi varithek® (con o senza supporto). Come acs 1000 EC (push & pull, cfr. a sinistra), ma con aspirazione dai bordi. Funzionamento disponibile a sinistra, a destra o su entrambi i lati. Capacità di aspirazione doppia mediante due ventilatori. A destra e sinistra un pannello di controllo con interruttore on/off e 2 prese 230 V e 400 V / 16 A, versione da 32 A su richiesta.

1 sportello di controllo.

varithek® acs 1100d3:

per l'inserimento di max. 2 elementi varithek® (con o senza supporto).

varithek® acs 1500d3:

per l'inserimento di max. 3 elementi varithek® (con o senza supporto).

**Optional: con tecnologia brevettata al plasma in combinazione con filtro ai carboni attivi.** acs 1100-d3



acs 1500-d3

**varithek® acs con aspirazione flessibile dai bordi (aspirazione da destra, sinistra, dietro impostabile con la massima flessibilità)**

Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Cod. art.	Cod. art. con tecnologia al plasma
V-ACS-1100-d3 (mobile) con paraspruzzi, senza alzata	1100 x 722 x 1100	115	91 14 01 17	91 14 01 56
V-ACS-1100-d3 (mobile) con paraspruzzi e alzata	1100 x 722 x 1225	ca. 125	91 14 01 19	91 14 01 58
V-ACS-1500-d3 (mobile) con paraspruzzi, senza alzata	1500 x 770 x 1100	130	91 14 01 28	91 14 01 67
V-ACS-1500-d3 (mobile) con paraspruzzi e alzata	1500 x 770 x 1225	ca. 145	91 14 01 34	91 14 01 73
Rivestimento nero su richiesta				

**Accessori**

Sovrapprezzo per paraspruzzi frontale in vetro per modello V-ACS-1100-d3	91 14 02 54
Sovrapprezzo per paraspruzzi frontale in vetro per modello V-ACS-1500-d3	91 14 02 89
Struttura annessa sinistra o destra in acciaio inox, con 3 feritoie per contenitori GN 1/9, profondità 65 mm. Per varithek® acs 1100d3 e acs 1500d3 solo senza alzata. Contenitori GN non in dotazione.	91 14 02 55
Struttura annessa sinistra o destra in acciaio inox, con 2 feritoie per contenitori GN 2/8, profondità 65 mm. Per varithek® acs 1100d3 e acs 1500d3 solo senza alzata. Contenitori GN non in dotazione.	91 14 02 62
Struttura annessa sinistra in acciaio inox, con 2 feritoie per contenitori GN 1/9, profondità 65 mm. Per varithek® acs 1100d3 e acs 1500d3 possibilità di alzata. Contenitori GN non in dotazione.	91 14 02 98
Struttura annessa destra in acciaio inox, con 2 feritoie per contenitori GN 1/9, profondità 65 mm. Per varithek® acs 1100d3 e acs 1500d3 possibilità di alzata. Contenitori GN non in dotazione.	91 14 02 99
varithek® Elementi varithek	
thermplates® – Cuocere in formato GN	

**varithek® – acs 1600 O<sub>3</sub>**

**varithek® acs 1600 O<sub>3</sub> con tecnologia brevettata al plasma e scomparti**

Modulo di cottura mobile con aspirazione integrata e depurazione dell'aria di ricircolo, nonché tecnologia brevettata al plasma, robusta struttura saldata in acciaio inox 18/10 completamente investita, pannello frontale in 2 pezzi (parte inferiore asportabile per consentire l'ispezione), con nicchia di inserimento saldata ermeticamente per max. 3 apparecchi di cottura varithek® (con o senza supporto). Grazie al sistema di aspirazione, i vapori derivanti dalla cottura e della frittura sono aspirati da 3 lati. Di serie con alzata per calotta di protezione e paraspruzzi su paraspruzzi frontale in vetro e laterale in acciaio inox (paraspruzzi in vetro come optional). La pulizia dell'aria avviene in 2 fasi (aspirazione vapori su 3 lati): nelle pareti laterali destra e sinistra sono installati il separatore di grassi ad alta efficienza e due bacinelle raccogligrassi estraibili; Nella base sono installati le ventole radiali silenziose, i generatori di ozono per rimuovere i cattivi odori e quattro filtri ai carboni attivi. Al centro della base ci sono inoltre due scomparti (standard igiene H3) con 8 scanalature di supporto ciascuno. Sono disponibili le seguenti varianti di scomparti: 1 x caldo / 1 x freddo, 2 x neutrale, 1 x neutrale / 1 x caldo, 1 x neutrale / 1 x freddo, 2 x caldo. Pannello di comando, interruttore on/off e 6 prese di corrente protette dall'umidità (standard 2 x 400 V e 2 x 230 V), ciascuna con coperchio ribaltabile, per il collegamento degli apparecchi installati. 2 ruote sterzanti con blocco e 2 ruote fisse, altezza 125 mm. Max. 22 kW, 3 N CA 400 V 50/60 Hz. Cavo di collegamento 400 V, spina CEE 32 A, ca. 2 m di lunghezza. Nicchia di inserimento (lunghezza x larghezza x altezza) 1200 x 660 x 250 mm. Tipo di protezione IP X4.



acs 1600 O<sub>3</sub>

Modello	Dimensioni in mm	Peso in kg	Cod. art. con tecnologia al plasma
acs 1600 O <sub>3</sub> W/K (caldo/freddo)	1745 x 850 x 1225	ca. 195	91 14 01 41
acs 1600 O <sub>3</sub> N/N (neutrale/neutrale)	1745 x 850 x 1225	ca. 195	91 14 01 43
acs 1600 O <sub>3</sub> N/W (neutrale/caldo)	1745 x 850 x 1225	ca. 195	91 14 01 44
acs 1600 O <sub>3</sub> N/K (neutrale/freddo)	1745 x 850 x 1225	ca. 195	91 14 01 45
acs 1600 O <sub>3</sub> W/W (caldo/caldo)	1745 x 850 x 1225	ca. 195	91 14 01 42

**Accessori**

Paraspruzzi in vetro opzionale su 3 lati per modello acs 1600 O <sub>3</sub>	91 14 03 01
Struttura annessa sinistra o destra in acciaio inox, con 3 feritoie per contenitori GN 1/9, profondità 65 mm. Solo senza alzata. Contenitori GN non in dotazione.	91 14 02 55
Struttura annessa sinistra o destra in acciaio inox, con 2 feritoie per contenitori GN 2/8, profondità 65 mm. Solo senza alzata. Contenitori GN non in dotazione.	91 14 02 62
Elementi varithek®	
thermplates® – Cuocere in formato GN	



**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile**  
 plastica non porosa, con pareti doppie, saldato ermeticamente, lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C

**Modelli 50 K, 100 K e 600 K:**

neutrale, senza riscaldamento

**Modelli 50 KB e 100 KB:**

 Riscaldabili, temperatura max. +95 °C,  
 potenza termica 500 W,  
 tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz.

**NOVITÀ: thermoport® 2.0 50 KB-CNS e thermoport® 2.0 100 KB-CNS**
**L'evoluzione del classico - ora con muffola interna in acciaio inox**

La nuova muffola interna consente di usare thermoport® per trasportare, riscaldare e cuocere a basse temperature (tramite Rieber vaculd®) direttamente al suo interno, nonché per servire le pietanze. Rispetto ad una versione tradizionale di thermoport®, thermoport® 2.0 50 KB-CNS / 100 KB-CNS raggiunge una temperatura superiore (fino a 100 °C) molto più velocemente, grazie al nuovo riscaldamento a film (500 Watt). Lavabile in lavastoviglie.



TP 50 KB, carica dall'alto, riscaldabile

**NOVITÀ!**


TP 2.0 50 KB-CNS, riscaldabile



TP 100 K, carica dall'alto, riscaldabile

**NOVITÀ!**


TP 2.0 100 KB-CNS, riscaldabile



Carica frontale, con sportello

Modello	50 K / 50 KB riscaldabile	TP 2.0 50 KB-CNS riscaldabile	100 K / 100 KB riscaldabile	TP 2.0 100 KB-CNS riscaldabile	600 K
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	max. 11,7 litri	max. 11,7 litri	max. 26 litri	max. 26 litri	max. 33 litri
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	370 x 645 x 240	370 x 645 x 240	370 x 645 x 308	370 x 645 x 308	420 x 610 x 386
<b>Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C</b>	x / con riscaldamento rimosso	x	x / con riscaldamento rimosso	x	x
<b>Peso totale</b>	6,9 kg / 7,3 kg	8 kg	7,2 kg / 8,3 kg	10 kg	9,2 kg
<b>Esempi di dotazione</b>	1 GN 1/1 100 mm, ecc.	1 GN 1/1 100 mm, ecc.	1 GN 1/1 200 mm, ecc.	1 GN 1/1 200 mm, ecc.	1 GN 1/1 200 mm, 1 GN 1/1 65 mm, ecc.
<b>TP 50 K / TP 100 K</b> Cod. art.	85 02 02 01 arancione 85 02 02 16 nero	-	85 02 03 01 arancione 85 02 03 28 nero	-	85 02 05 05 arancione 85 02 05 18 nero
<b>TP 50 KB / TP 100 KB</b> riscaldabile Cod. art.	85 02 02 06 arancione 85 02 02 17 nero	85 02 02 18 arancione	85 02 03 13 arancione 85 02 03 29 nero	85 02 03 52 arancione	-
<b>Compl., coperchio con piastra refrigerante per TP 50 K e TP 100 K</b> Cod. art.	85 02 02 14 arancione 85 02 02 15 nero	-	85 02 03 46 arancione 85 02 03 47 nero	-	-
<b>Accessori</b>					
<b>Coperchio senza piastra refrigerante</b> Cod. art.	85 02 25 56 arancione 85 02 25 57 nero	-	85 02 25 56 arancione 85 02 25 57 nero	-	-
<b>Piano refrigerato GN 1/1 in plastica</b> Cod. art.	85 02 20 38 arancione 85 02 20 67 nero	-	85 02 20 38 arancione 85 02 20 67 nero	-	85 02 20 38 arancione 85 02 20 67 nero
<b>Elemento riscaldante GN 1/2, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	89 08 01 71	-	89 08 01 71	-	-
<b>Elemento riscaldante GN 1/1, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	-	-	-	-	89 08 01 72
<b>Tappo ermetico</b> Cod. art.	85 02 20 59 arancione	-	85 02 20 59 arancione	-	-
<b>Divisorio isolante</b> Cod. art.	-	-	-	-	85 02 20 12 arancione 85 02 20 69 nero
<b>Traversina isolante</b> Cod. art.	-	-	85 02 20 42 arancione	-	-
<b>Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN</b> Cod. art.	-	-	-	-	85 01 20 09
<b>Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN</b> Cod. art.	-	-	-	-	85 01 20 10
<b>Tappo di chiusura</b> Cod. art.	37 13 08 41	-	37 13 08 41	-	-
<b>Traversina trasversale (senza molla)</b> Cod. art.	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	84 19 02 02	-

**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile**  
 plastica non porosa, con pareti doppie, saldato ermeticamente, lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C

Modelli 600 KB e 6000 KB:  
 Riscaldabili, temperatura max. +95 °C  
 Potenza termica 240 W (modello 600 KB)  
 Potenza termica 300 W (modello 6000 KB)  
 Tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz.

**NOVITÀ: thermoport® 2.0 1000 KB**

**L'evoluzione del classico – ora con riscaldamento ad aria digitale**

Per trasportare, rigenerare e cuocere a basse temperature (in combinazione con Rieber vacuuld®). Riscaldamento ad aria digitale, potenza termica fino a +85 °C – ora con circolazione del calore migliorata. Cassetto di distribuzione del vapore integrato nella porta per una migliore regolazione in caso di pressione eccessiva. Raffreddamento passivo con l'inserimento di una piastra refrigerante GN 1/1 – con l'ausilio della ventola, l'aria fredda viene ripartita uniformemente. Lavabile in lavastoviglie previa rimozione del riscaldamento. Potenza termica 763 Watt, tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz.



come 600 K, ma riscaldabile



TP 1000 K, carica frontale



TP 2.0 1000 KB

**NOVITÀ!**




Carica frontale



Carica frontale




Modello	600 KB riscaldabile	1000 K	TP 2.0 1000 KB riscaldabile con riscaldamento ad aria digitale	6000 K	6000 KB riscaldabile
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	max. 33 litri	max. 52 litri	max. 52 litri	max. 104 litri	max. 104 litri
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	420 x 645 x 390	435 x 610 x 561	435 x 670 x 561	645 x 790 x 560	645 x 790 x 560
<b>Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C</b>	x / con riscaldamento rimosso	x	x / con riscaldamento rimosso	x	x / con riscaldamento rimosso
<b>Peso totale</b>	11 kg	12 kg	17,2 kg	21 kg	23 kg
<b>Esempi di dotazione</b>	1 GN 1/1 200 mm, 1 GN 1/1 65 mm ecc.	1 GN 2/1 200 mm, ecc.	1 GN 2/1 200 mm, ecc.	1 GN 4/1 200 mm, ecc.	1 GN 4/1 200 mm, ecc.
<b>Cod. art.</b>	<b>85 02 05 07 arancione</b> <b>85 02 05 17 nero</b>	<b>85 02 04 01 arancione</b> <b>85 02 04 12 nero</b>	<b>85 02 04 23 arancione</b> <b>85 02 04 24 nero</b>	<b>85 02 08 01 arancione</b> <b>85 02 08 05 nero</b>	<b>85 02 08 03 arancione</b> <b>85 02 08 06 nero</b>

**Accessori**

<b>Divisorio isolante</b> Cod. art.	-	<b>85 02 20 12 arancione</b> <b>85 02 20 69 nero</b>	-	<b>85 02 20 12 arancione</b> <b>85 02 20 69 nero</b>	-
<b>Piano refrigerato GN 1/1 in plastica</b> Cod. art.	-	<b>85 02 20 38 arancione</b> <b>85 02 20 67 nero</b>	-	<b>85 02 20 38 arancione</b> <b>85 02 20 67 nero</b>	-
<b>Elemento riscaldante GN 1/1, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	-	<b>89 08 01 72</b>	-	<b>89 08 01 72</b>	-
<b>Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4</b> Cod. art.	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>
<b>Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9, 6 x 1/6</b> Cod. art.	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>
<b>Blocco catasta</b> Cod. art.	-	<b>85 02 20 61</b>	<b>85 02 20 61</b>	-	-
<b>Ruote in acciaio inox</b> Cod. art.	-	<b>88 14 01 05</b>	<b>88 14 01 05</b>	<b>88 14 01 04</b>	<b>88 14 01 04</b>
<b>Grata da forno 6000, acciaio inox, per la sistemazione di contenitori con dimensioni 600 x 400 mm, 8 coppie di supporti</b> Cod. art.	-	-	-	-	<b>85 02 20 44</b>
<b>Carrello in plastica</b> 490 x 640 x 210 mm Telaio in acciaio inox con parapigoli in plastica. 2 ruote sterzanti con blocco in plastica, 2 ruote fisse in plastica, diametro 125 mm, peso 5,5 kg Cod. art.	-	<b>88 14 01 06</b>	<b>88 14 01 06</b>	<p><b>catering kitchen®</b> Plastica su richiesta</p> 	

**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile**

Plastica non porosa, con pareti doppie, saldato ermeticamente (tranne carica dall'alto 50), lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C

Per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN	 <p>Carica dall'alto</p>	Per il trasporto di pizze e quant'altro, ad es. 6 pizze in cartoni fino a 320 x 320 mm o contenitori GN di formato 1/2 con profondità da 20 a 200 mm. Normalmente il Mini K è dotato di due griglie intermedie. Il sacchetto di stoffa Hot Accu (sacchetto resistente al calore per la raccolta dell'umidità) è un accessorio.	 <p>Con due griglie intermedie</p>	 <p>Carica frontale (contenitori accessori) Per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN 2/3.</p>
<b>Modello</b>	<b>50</b>	<b>Mini K</b>	<b>230 K</b>	
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	11,7 litri	max. 10,9 litri	max. 15,3 litri	
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	600 x 370 x 172	397 x 394 x 340	397 x 394 x 340	
<b>Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C</b>	x	x	x	
<b>Peso totale</b>	4 kg	3,8 kg	3,7 kg	
<b>Esempi di dotazione</b>	1 GN 1/1 100 mm, ecc.	1 GN 1/2 200 mm, ecc.	1 GN 2/3 200 mm, ecc.	
<b>Cod. art.</b>	<b>85 02 02 03 arancione</b>	<b>85 02 05 09 arancione</b>	<b>85 02 05 11 nero</b>	
<b>Accessori</b>				
<b>Hot Accu Cod. art.</b>	-	<b>85 02 20 39</b>	-	
<b>Griglia intermedia Cod. art.</b>	-	<b>32 76 02 22</b>	-	
<b>Piastra refrigerante GN 1/2 in plastica Cod. art.</b>	-	-	<b>85 02 20 71 nera</b>	

Ulteriori colori su richiesta

**thermoport® 75 light nel set da 3**  
**Campo di impiego da -40 a +100 °C in EPP**
**Set**

Contenitore per trasporto alimenti in polipropilene espanso per max. GN 1/1, profondità 150 mm. 2 chiusure a leva in plastica, arancioni. Cassetto estraibile per 2 piastre refrigeranti o riscaldanti GN 1/2. Maniglie integrate sul fondo. Lavabile in lavastoviglie fino a +85 °C.

Coperchio e fondo impilabili con tutta la gamma thermoport® grazie alla loro forma.

Carica dall'alto



<b>Modello</b>	<b>thermoport® 75 light, set da 3</b>	
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	18,4 litri per thermoport® 75 light	
<b>Dimensioni esterne lung x largh x h mm</b>	615 x 390 x 285 per thermoport® 75 light	
<b>Peso complessivo in kg</b>	1,8 litri per thermoport® 75 light	
<b>Colore</b>	nero	
<b>Esempi di dotazione per thermoport®</b>	1 x GN 1/1, 150 mm, ecc.	
<b>Cod. art. set (contiene 3 thermoport® 75 light)</b>	<b>85 02 27 30</b> (con supporto per pellet GN 1/2)	
<b>Accessori</b>	<b>Cod. art.</b>	
<b>Elemento riscaldante GN 1/2, acciaio inox, asimmetrico</b>	<b>89 08 01 71</b>	
<b>Elemento refrigerante GN 1/2, acciaio inox, asimmetrico</b>	<b>85 01 20 12</b>	



**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C,  
Plastica non porosa, con pareti doppie, saldato ermeticamente**

**thermoport® "Maxi K" per banchetti, plastica**

2 thermoport® Plastica non porosa, fissati, con ruote montate di diametro 125 mm sull'elemento thermoport® inferiore.

Adatto per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN e da equipaggiare con griglie in acciaio inox GN 2/1.

Modello 6000 KB: riscaldabile, temperatura max. +90 °C, potenza termica 300 W, tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz.



Carica frontale



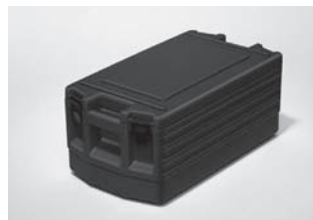
Carica frontale

<b>Modello</b>	<b>2 x 6000 K (non riscaldabile), mobili</b>	<b>1 d 6000 K (non riscaldabile), 1 x 6000 KB (riscaldabile), mobili</b>
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	max. 2 da 104 litri	max. 2 da 104 litri
<b>Dimensioni esterne lung x largh x h in mm</b>	766 x 779 x 1280	766 x 790 x 1280
<b>Peso totale</b>	56,5 kg	59,7 kg
<b>Esempi di dotazione</b>	1 GN 8/1 200 mm, ecc.	1 GN 8/1 200 mm, ecc.
<b>Cod. art.</b>	<b>85 02 08 02 arancione 85 02 08 12 nero</b>	<b>85 02 08 04 arancione 85 02 08 07 nero</b>
<b>Accessori</b>		
<b>Griglia GN 2/1, acciaio inox</b> , versione leggera Cod. art.	<b>84 14 01 06</b>	<b>84 14 01 06</b>
<b>Divisorio isolante</b> per modello 6000 K non riscaldabile Cod. art.	<b>85 02 20 12 arancione 85 02 20 69 nero</b>	<b>85 02 20 12 arancione (per modello 6000 K) 85 02 20 69 nero (per modello 6000 K)</b>
<b>Piastra refrigerante GN 1/1 plastica</b> per modello 6000 K non riscaldabile Cod. art.	<b>85 02 20 38 arancione 85 02 20 67 nero</b>	<b>85 02 20 38 arancione (per modello 6000 K) 85 02 20 67 nero (per modello 6000 K)</b>
<b>Elemento riscaldante GN 1/1, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	<b>89 08 01 72</b>	-
<b>Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4</b> Cod. art.	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>
<b>Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6</b> Cod. art.	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>
<b>Grata da forno 6000</b> in acciaio inox, per l'alloggiamento di contenitori con dimensioni 600 x 400 mm, 8 coppie di supporti Cod. art.	<b>85 02 20 44</b>	<b>85 02 20 44</b>

**Campo di impiego da -20 °C a +85 °C, thermoport® in materiale plastico altamente stabile**

Plastica non porosa, lavabile in lavastoviglie fino a +80 °C

Per il trasporto di alimenti caldi e freddi in contenitori GN.


 Immagine versione non riscaldabile  
thermoport® 1000 K-UNIT  
Carica frontale


Carica dall'alto con chiusura



Carica frontale

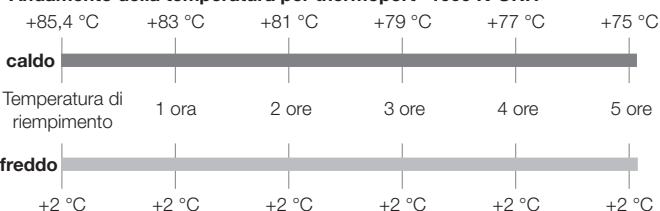
Modello	1000 K-UNIT / 1000 KB-UNIT	100 K-UNI	500 K-UNI
Capacità con i contenitori GN	max. 52 litri	max. 26 litri	max. 26 litri
Dimensioni esterne in mm	435 x 610 x 561 / 435 x 690 x 561	680 x 370 x 290	615 x 420 x 385
Lavabile in lavastoviglie fino a +80 °C	x / (con riscaldamento rimosso)	x	x
Peso totale	13 kg / 18,5 kg	7,7 kg	9,7 kg
Esempi di dotazione	1 GN 2/1 200 mm, ecc.	1 GN 1/1 200 mm, ecc.	1 GN 1/1 200 mm, ecc.
Cod. art.	<b>85 02 04 19 nero</b> versione non riscaldabile <b>85 02 04 18 arancione</b> versione non riscaldabile	<b>85 02 03 30 nero</b>	<b>85 02 05 12 nero</b>
Cod. art.	<b>85 02 04 21 nero</b> versione riscaldabile <b>85 02 04 20 arancione</b> versione riscaldabile		

Accessori			
Divisorio isolante Cod. art.	<b>85 02 20 12 arancione</b> <b>85 02 20 69 nero</b>	-	<b>85 02 20 12 arancione</b> <b>85 02 20 69 nero</b>
Piano refrigerato GN 1/1 in plastica Cod. art.	<b>85 02 20 38 arancione</b> <b>85 02 20 67 nero</b>	-	<b>85 02 20 38 arancione</b> <b>85 02 20 67 nero</b>
Elemento riscaldante, acciaio inox, asimmetrico Cod. art.	<b>GN 1/1: 89 08 01 72</b>	<b>GN 1/2: 89 08 01 71</b>	<b>GN 1/1: 89 08 01 72</b>
Traversina trasversale (senza molla), cod. art.	-	<b>84 19 02 02</b>	-
Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4, cod. art.	<b>85 01 20 09</b>	-	<b>85 01 20 09</b>
Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6, cod. art.	<b>85 01 20 10</b>	-	<b>85 01 20 10</b>
Pellet GN 2/8 (utilizzabile fino a max. +60 °C)	x	-	-
Telaio mobile in plastica 490 x 640 x 210 mm Cod. art.	<b>88 14 01 06</b> Telaio in acciaio inox con parasigoli in plastica, 2 ruote sterzanti con blocco, 2 ruote fisse, Ø 125 mm, peso 5,5 kg		
Ruote in acciaio inox Cod. art.	<b>88 14 01 05</b>		

Immagine versione riscaldabile thermoport® 1000 KB-UNIT



I vostri vantaggi:  
con questa versione, è possibile refrigerare anche passivamente tramite la ventola (senza funzione di riscaldamento). Basta inserire una piastra refrigerante. La distribuzione dell'aria risulta uniforme.

**Andamento della temperatura per thermoport® 1000 K-UNIT**


**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C, thermoport® in acciaio inox**

lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C

thermoport® 105 L: lavabile in lavastoviglie, tipo di protezione IP X5  
 thermoport® 1000 N: lavabile in lavastoviglie, tipo di protezione IP X3.  
 thermoport® 1000 H e 1000 DU: lavabili in lavastoviglie con riscaldamento  
 rimosso, tipo di protezione IP X3.  
 Tensione nominale 1N CA 230 V 50 / 60 Hz.



**catering kitchen® Acciaio inox**  
 su richiesta



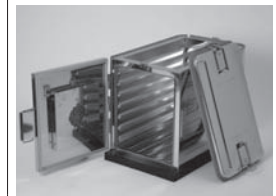
Carica dall'alto, riscaldabile



Carica frontale








Carica frontale, riscaldabile







Carica frontale con opzione di distribuzione, riscaldabile

Modello	105 L	1000 N	1000 H	1000 DU
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	max. 26 litri	max. 44,4 litri	max. 44,4 litri	max. 52 litri
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	400 x 600 x 306	410 x 665 x 470	410 x 655 x 470	410 x 645 x 530
<b>Riscaldamento</b>	max. temperatura raggiungibile: +95 °C	-	max. temperatura raggiungibile: +100°C	max. temperatura raggiungibile: +100°C
<b>Lavabile in lavastoviglie</b>	x	x	x (con riscaldamento rimosso)	x (con riscaldamento rimosso)
<b>Potenza termica</b>	500 W	-	763 W	763 W
<b>Peso totale</b>	13,5 kg	17 kg	20 kg	32 kg
<b>Coperchio</b>	guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura	-	-	guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura
<b>Supporti</b>	-	8 coppie (completamente stampati senza giunture)	8 coppie (completamente stampati senza giunture)	7 coppie (completamente stampati senza giunture)
<b>Esempi di dotazione</b>	1 GN 1/1 200 mm, ecc.	1 GN 1/1 200 mm, 1 GN 1/1 150 mm ecc.	1 GN 1/1 200 mm, 1 GN 1/1 150 mm ecc.	1 GN 2/1 200 mm, ecc.
<b>Cod. art.</b>	<b>85 01 03 02</b>	<b>85 01 04 04</b>	<b>85 01 04 05</b>	<b>85 01 05 03</b>
<b>Accessori</b>				
<b>Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4</b> Cod. art.	-	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>
<b>Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6</b> Cod. art.	-	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>
<b>Piastra refrigerante in acciaio inox GN 1/1, asimmetrica 324 x 529 x 12,5 mm</b> Cod. art.	-	<b>85 01 20 15</b>	-	-
<b>Piastra refrigerante in acciaio inox GN 1/1, 324 x 527 x 30 mm</b> Cod. art.	-	<b>85 01 20 02</b>	-	-
<b>Elemento riscaldante GN 1/1, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	-	<b>89 08 01 72</b>	-	-
<b>Carrello in acciaio inox</b> 460 x 670 x 305 mm Acciaio inox con parasigoli in plastica. 2 ruote sterzanti con blocco in plastica, 2 ruote fisse in plastica, diametro 125 mm, peso 7 kg Cod. art.	-	<b>88 14 01 07</b>	<b>88 14 01 07</b>	-

**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C Cucine thermoport® mobili in acciaio inox**  
 lavabile in lavastoviglie (previa rimozione del riscaldamento)

Requisiti igienici H3 (eccetto 1600 DU: H2). <b>thermoport®</b> riscaldabili: tipo di protezione IP X5. <b>thermoport®</b> riscaldabili 1600 DU: guarnizione circolare esterna fisiologicamente sicura. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 / 60 Hz (per modelli riscaldabili).	Carica frontale, mobile	come 1400, ma riscaldabile	Carica frontale, mobile	come 1600, ma riscaldabile	come 1600, ma con opzione di distribuzione, riscaldabile
					
<b>Modello</b>	<b>1400</b>	<b>1400 U riscaldabile</b>	<b>1600</b>	<b>1600 U riscaldabile</b>	<b>1600 DU riscaldabile</b>
<b>Capacità con i contenitori GN</b>	max. 63,7 litri	max. 63,7 litri	max. 70,4 litri	max. 70,4 litri	max. 78 litri
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	492 x 769 x 793	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 930	492 x 769 x 963
<b>Riscaldamento</b>	-	max. temperatura raggiungibile: +100 °C	-	max. temperatura raggiungibile: +100 °C	max. temperatura raggiungibile: +100 °C
<b>Lavabile in lavastoviglie</b>	x	x (con riscaldamento rimosso)	x	x (con riscaldamento rimosso)	x (con riscaldamento rimosso)
<b>Potenza termica</b>	-	763 W	-	763 W	763 W
<b>Peso totale</b>	38,5 kg	42,5 kg	41 kg	45 kg	47 kg
<b>Carico utile massimo</b>	75 kg	75 kg	150 kg	150 kg	150 kg
<b>Supporti</b>	14 coppie (completamente stampati senza giunture)	14 coppie (completamente stampati senza giunture)	16 coppie (completamente stampati senza giunture)	16 coppie (completamente stampati senza giunture)	16 coppie (completamente stampati senza giunture)
<b>Esempi di dotazione</b>	2 GN 1/1 200 mm 1 GN 1/1 100 mm, ecc.	2 GN 1/1 200 mm 1 GN 1/1 100 mm, ecc.	2 GN 1/1 200 mm 1 GN 1/1 150 mm, ecc.	2 GN 1/1 200 mm 1 GN 1/1 150 mm, ecc.	1 GN 3/1 200 mm, ecc.
<b>Cod. art.</b>	<b>85 01 11 01</b>	<b>85 01 11 02</b>	<b>85 01 06 08</b>	<b>85 01 06 09</b>	<b>85 01 09 03</b>
<b>Accessori</b>					
<b>Piastra refrigerante in acciaio inox GN 1/1, asimmetrica 324 x 529 x 12,5 mm</b> Cod. art.	<b>85 01 20 15</b>	-	<b>85 01 20 15</b>	-	-
<b>Piastra refrigerante in acciaio inox GN 1/1 324 x 527 x 30 mm</b> Cod. art.	<b>85 01 20 02</b>	-	<b>85 01 20 02</b>	-	-
<b>Elemento riscaldante GN 1/1, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	<b>89 08 01 72</b>	-	<b>89 08 01 72</b>	-	-
<b>Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4</b> Cod. art.	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>
<b>Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6</b> Cod. art.	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>
<b>Ruote antitraccia e antistatiche per set</b> Cod. art.	diametro 75 mm su richiesta	diametro 75 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta

**Campo di impiego da -20 °C a +100 °C Cucine thermoport® mobili in acciaio inox**  
lavabile in lavastoviglie (previa rimozione del riscaldamento)

<p>Requisiti igienici H3. <b>thermoport®</b> riscaldabile: tipo di protezione IP X5. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 / 60 Hz (per modelli riscaldabili).</p>	Carica frontale, mobile	come 2000, ma riscaldabile	Carica frontale, mobile	come 3000, ma riscaldabile
				
<b>Modello</b>	<b>2000</b>	<b>2000 U riscaldabile</b>	<b>3000</b>	<b>3000 U riscaldabile</b>
<b>Capacità con contenitori GN</b>	max. 89,7 litri	max. 89,7 litri	max. 130 litri	max. 130 litri
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	492 x 769 x 1078	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448	592 x 769 x 1448
<b>Riscaldamento</b>	-	Temperatura massima raggiungibile: +100 °C	-	Temperatura massima raggiungibile: +100 °C
<b>Lavabile in lavastoviglie</b>	x	x (con riscaldamento rimosso)	x	x (con riscaldamento rimosso)
<b>Potenza termica</b>	-	763 W Versione 110 V su richiesta	-	763 W Versione 110 V su richiesta
<b>Peso totale</b>	46 kg	50 kg	59 kg	63 kg
<b>Carico utile massimo</b>	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
<b>Supporti</b>	20 coppie (completamente stampati senza giunture)	20 coppie (completamente stampati senza giunture)	30 coppie (completamente stampati senza giunture)	30 coppie (completamente stampati senza giunture)
<b>Esempi di dotazione</b>	3 GN 1/1 200 mm 1 GN 1/1 100 mm, ecc.	3 GN 1/1 200 mm 1 GN 1/1 100 mm, ecc.	1 GN 5/1 200 mm, ecc.	1 GN 5/1 200 mm, ecc.
<b>Cod. art.</b>	<b>85 01 07 07</b>	<b>85 01 07 08</b>	<b>85 01 08 07</b>	<b>85 01 08 08</b>
<b>Accessori</b>				
<b>Piastra refrigerante in acciaio inox GN 1/1, asimmetrica 324 x 529 x 12,5 mm</b> Cod. art.	<b>85 01 20 15</b>	-	<b>85 01 20 15</b>	-
<b>Piastra refrigerante GN 1/1 in acciaio inox 324 x 527 x 30 mm</b> Cod. art.	<b>85 01 20 02</b>	-	<b>85 01 20 02</b>	-
<b>Elemento riscaldante, GN 1/1, acciaio inox, asimmetrico</b> Cod. art.	<b>89 08 01 72</b>	-	<b>89 08 01 72</b>	-
<b>Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4</b> Cod. art.	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>	<b>85 01 20 09</b>
<b>Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6</b> Cod. art.	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>	<b>85 01 20 10</b>
<b>Ruote antitraccia e antistatiche per set</b> Cod. art.	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta

**thermoport® raffreddato in acciaio inox, mobile**

Campo di refrigerazione da +2 °C a +8 °C

Requisiti igienici H3. Tipo di protezione IP X3.

Campo di refrigerazione da +2 °C a +8 °C (con sportello chiuso), thermoport riscaldabili® 1000 C: potenza elettrica allacciata 0,25 kW, potenza frigorifera 119 W con VT -10 °C, fluido refrigerante 134 A. thermoport riscaldabili® 1600 K, 2000 K e 3000 K: potenza elettrica allacciata 0,170 kW, potenza frigorifera 180 Watt con VT -10 °C, fluido refrigerante R 134 A.

Tensione nominale 1N CA 230 V 50/60 Hz.



Carica frontale, mobile, refrigerato



Carica frontale, mobile, refrigerato



Carica frontale, mobile, refrigerato



Carica frontale, mobile, refrigerato

Modello	1000 C refrigerato	1600 K refrigerato	2000 K refrigerato	3000 K refrigerato
Capacità con contenitori GN	max. 44,4 litri	max. 70,4 litri	max. 89,7 litri	max. 130 litri
Dimensioni esterne in mm	410 x 655 x 760	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	592 x 769 x 1648
Peso totale	37 kg	50 kg	80 kg	100 kg
Carico utile massimo	44 kg	62 kg	85 kg	130 kg
Supporti	8 coppie (completamente stampati senza giunture)	16 coppie (completamente stampati senza giunture)	20 coppie (completamente stampati senza giunture)	30 coppie (completamente stampati senza giunture)
Esempi di dotazione	1 GN 1/1 200 mm, 1 GN 1/1 150 mm, ecc.	1 GN 2/1 200 mm, 1 GN 1/1 150 mm, ecc.	1 GN 3/1 200 mm, 1 GN 1/1 100 mm, ecc.	1 GN 5/1 200 mm, ecc.
Cod. art.	85 01 04 06	85 01 06 10	85 01 07 10	85 01 08 10

**Accessori**

Telaio di guida con 1 traversina longitudinale per GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 o 2 x 2/4 Cod. art.	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09	85 01 20 09
Telaio di guida con 2 traversine trasversali per GN 9 x 1/9 o 6 x 1/6 Cod. art.	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10	85 01 20 10
Ruote antitraccia e antistatiche per set Cod. art.	Diametro: 125 mm su richiesta	Diametro: 125 mm su richiesta	Diametro: 125 mm su richiesta	Diametro: 125 mm su richiesta

thermoport riscaldabili® con refrigerazione ventilata attiva.

Requisiti igienici H3.

Tipo di protezione IP X2.

Campo di refrigerazione +2 °C (con sportello chiuso). Potenza elettrica allacciata 280 kW, capacità di raffreddamento 150 Watt, fluido refrigerante R 134 A. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 / 60 Hz.


**thermoport riscaldabili® CHILL**
**L'esperto di refrigerazione mobile**

thermoport® CHILL rappresenta il clou del trasporto refrigerato delle vivande. Con la sua refrigerazione ventilata attiva raggiunge una potenza frigorifera di +2 °C e vanta 78 l di volume di riempimento.

L'acciaio inox interno ed esterno non solo garantisce una sorprendente capacità di isolamento e soddisfa le severe richieste igieniche, ma è simbolo anche di una qualità perfetta. La robustezza, il pannello di comando digitale e la guarnizione della porta intercambiabile lo rendono il compagno perfetto per il catering.

Il vano interno è saldato ermeticamente e presenta scanalature di supporto completamente stampate. Soddisfa quindi i requisiti igienici H3. La porta è estraibile e può quindi essere pulita con estrema facilità.

**Nota:** il corpo presenta la stessa struttura di hybrid kitchen® 200, pertanto, sostituendo la porta, è possibile scegliere tra thermoport® chill e hybrid kitchen® 200. Si prega di osservare pag. 40.

Modello	thermoport riscaldabili® CHILL			
Dimensioni esterne in mm	662 x 870 x 981			
Peso totale	65 kg			
Volume	78 l			
Cod. art.	85 01 09 07			
Accessori cfr. sopra.				

## Carrelli per il trasporto e la distribuzione in plastica e acciaio inox

Per il trasporto di **thermoport**® modello 50, 100, 600 e 1000 e per la distribuzione delle pietanze.



per 1 thermoport®



per 2 thermoport®



per 3 thermoport®

<b>Modello</b>	<b>TH-TA-1</b>	<b>TH-TA-2</b>	<b>TH-TA-3</b>
<b>Dimensioni in mm</b>	661 x 705 x 840	1141 x 705 x 840	1621 x 705 x 840
<b>Peso</b>	14 kg	21 kg	27 kg
<b>Portata</b>	80 kg	130 kg	210 kg
<b>Cod. art.</b>	<b>88 15 01 01</b>	<b>88 15 02 01</b>	<b>88 15 03 01</b>

## Accessori

<b>Ruote antitraccia e antistatiche per set</b>	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta	diametro 125 mm su richiesta
---	------------------------------	------------------------------	------------------------------



per tutti i modelli thermoport® portatili



Modello PW-U670 in acciaio inox



Modello PW-S1000 e PW-S1200 in acciaio inox

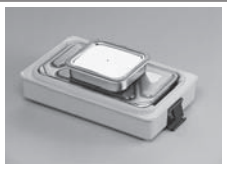












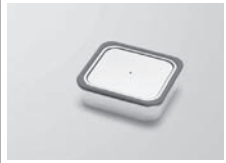
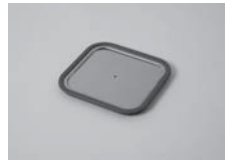


<b>Modello</b>	<b>Rolloport, PW-TH-RP</b>	<b>Carrello universale</b>	<b>Carrello per trasporti pesanti 1000</b>	<b>Carrello per trasporti pesanti 1200</b>
<b>Dimensioni in mm</b>	850 x 470 x 890	786 x 651 x 900	1065 x 665 x 956	1265 x 665 x 956
<b>Misure piattaforma lung x largh in mm</b>	-	667 x 532	1000 x 600	1200 x 600
<b>Peso</b>	9 kg	17 kg	23 kg	27 kg
<b>Portata</b>	100 kg	150 kg	350 kg	350 kg
<b>Cod. art.</b>	<b>88 07 06 01</b>	<b>88 07 04 03</b>	<b>88 07 03 01</b>	<b>88 07 03 02</b>

## Accessori

<b>Ruote antitraccia e antistatiche per set</b>	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 125 mm su richiesta	Diametro 160 mm su richiesta
---	------------------------------	------------------------------	------------------------------








**thermoport® riscaldabili 10 "Pietanze su ruote" con accumulatore termico latente – lavabile in lavastoviglie fino a +90°C**

<p>Per il trasporto di un pasto con zuppa. Teglia con accumulatore termico latente. Dimensioni esterne (lung x largh x h): 380 x 220 x 153 mm.</p>					
	<p><b>Set completo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· contenitore e coperchio</li> <li>· teglia a 3 scomparti con coperchio</li> <li>· teglia per contorni 1/6 con coperchio a incastro</li> </ul>	<p>Contenitore e coperchio in polipropilene, arancione</p>	<p>Teglia in acciaio inox, a 3 scomparti, con accumulatore termico latente, con coperchio</p>	<p>Teglia in acciaio inox, a 3 scomparti, con accumulatore termico latente, con coperchio</p>	<p>Teglia per contorni 1/6, 32 mm (zuppa) con coperchio a incastro</p>
<p><b>Modello</b></p>		<p>thermoport® riscaldabili 10 D (senza equipaggiamento)</p>	<p>Teglia a 3 scomparti, max. 1,125 l</p>	<p>Teglia senza scomparti, max. 1,4 l</p>	<p>Teglia per contorni, max. 0,6 l</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>	<p><b>85 02 27 05</b></p>	<p><b>85 02 01 01</b> arancione    <b>85 02 01 04</b> nero</p>	<p><b>85 02 20 03</b></p>	<p><b>85 02 20 04</b></p>	<p><b>85 02 20 01</b></p>
<p>Per il trasporto di un pasto con 2 contorni. Teglia con accumulatore termico latente. Dimensioni esterne (lung x largh x h): 380 x 220 x 153 mm.</p>					
	<p><b>Set completo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· contenitore e coperchio</li> <li>· teglia a 3 scomparti con coperchio</li> <li>· 2 teglie per contorni 1/6 con coperchio a incastro</li> </ul>	<p>Contenitore e coperchio in polipropilene, arancione</p>	<p>Teglia in acciaio inox, a 3 scomparti con accumulatore termico latente, con coperchio</p>	<p>Teglia in acciaio inox, a 3 scomparti, con accumulatore termico latente, con coperchio</p>	<p>1 teglia per contorni 1/6, a 3 scomparti, con accumulatore termico latente, con coperchio a incastro</p>
<p><b>Modello</b></p>		<p>thermoport® riscaldabili 10 D (senza equipaggiamento)</p>	<p>Teglia a 3 scomparti, max. 1,125 l</p>	<p>Teglia senza scomparti, max. 1,4 l</p>	<p>Teglia per contorni, max. 0,6 l</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>	<p><b>85 02 27 06</b></p>	<p><b>85 02 01 02</b> arancione    <b>85 02 01 05</b> nero</p>	<p><b>85 02 20 03</b></p>	<p><b>85 02 20 04</b></p>	<p><b>85 02 20 01</b></p>
<p>Per il trasporto di piatti in 2 teglie per più porzioni con coperchi a incastro. Dimensioni esterne (lung x largh x h): 380 x 220 x 153 mm.</p>					
	<p><b>Set completo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· contenitore e coperchio</li> <li>· 2 teglie per più porzioni</li> </ul>	<p>Contenitore e coperchio in polipropilene, arancione</p>			<p>1 teglia per più porzioni 1/6, 91 mm con coperchio a incastro</p>
<p><b>Modello</b></p>		<p>thermoport® riscaldabili 10 D (senza equipaggiamento)</p>			<p>Teglia per più porzioni, max. 1,375 l</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>	<p><b>85 02 27 07</b></p>	<p><b>85 02 01 02</b> arancione    <b>85 02 01 05</b> nero</p>			<p><b>85 02 20 08</b></p>
<p><b>Accessori</b></p>					
<p>thermoport® riscaldabili 10 ...</p>					
<p><b>Modello</b></p>		<p>Teglie per contorni 1/6, acciaio inox, profondità 48 mm, con coperchio a incastro</p>	<p>Coperchio a incastro con guarnizione, acciaio inox per teglia per contorni 1/6</p>	<p>Teglia a 3 scomparti senza accumulatore termico latente con coperchio in polipropilene</p>	<p>Coperchio in polipropilene per teglia a 3 scomparti</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>		<p><b>85 02 20 02</b></p>	<p><b>85 02 20 07</b></p>	<p><b>85 02 20 30</b></p>	<p><b>85 02 20 21</b></p>












## Versione thermoport® 10 KW con scomparto refrigerato supplementare – lavabile in lavastoviglie fino a +90°C

Per il trasporto di un pasto con pietanze fredde. Teglia con accumulatore termico latente. Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza): 380 x 220 x 165 mm.					
	<b>Set completo:</b> · contenitore · parte intermedia e coperchio · teglia a 3 scomparti con coperchio · 2 teglie per contorni GN 1/6, altezza 32 mm con coperchio a incastro	Contenitore e parte intermedia in polipropilene, arancione, coperchio in polipropilene, nero	Teglia in acciaio inox, a 3 scomparti, con accumulatore termico latente, con coperchio	Teglia in acciaio inox, senza scomparti, con accumulatore termico latente, con coperchio	Teglia per contorni 1/6, 32 mm (zuppa) con coperchio a incastro
<b>Modello</b>		thermoport® riscaldabili 10 D (senza equipaggiamento)	Teglia a 3 scomparti, max. 1,125 l	Teglia senza scomparti, max. 1,4 l	Teglia per contorni, max. 0,6 l
<b>Cod. art.</b>	<b>85 02 27 02</b>	<b>85 02 01 03</b>	<b>85 02 20 03</b>	<b>85 02 20 04</b>	<b>85 02 20 01</b>



Equipaggiamento dello scomparto refrigerato **con elemento refrigerante** e teglie per contorni con coperchi a incastro o bombati

<b>Set completo con elemento refrigerante:</b> · contenitore, parte intermedia e coperchio · teglia a 3 scomparti con coperchio · teglia per contorni GN 1/6, 32 mm con coperchio a incastro · elemento refrigerante · 2 teglie per contorni GN 1/9, altezza 22 mm			< Elemento refrigerante Cod. art. 85 02 20 23		
					
	Set completo	Teglia per contorni con coperchio a incastro 1/6, 32 mm, max. 0,6 l	1 teglia per contorni con coperchio a incastro 1/9, 32 mm (immagine con 2 teglie per contorni)	Teglia per contorni con coperchio bombato (polipropilene) 1/6, 22 mm	1 teglia per contorni con coperchio bombato (polipropilene) 1/9, 22 mm (immagine con 2 teglie per contorni)
<b>Cod. art.</b>	<b>85 02 27 03</b>	<b>85 02 20 01</b>	<b>85 02 20 24</b>	<b>85 02 20 29</b>	<b>85 02 20 28</b>




Equipaggiamento dello scomparto refrigerato **senza elemento refrigerante**, con teglie per contorni con coperchi a incastro o bombati

<b>Set completo senza elemento refrigerante:</b> · contenitore, parte intermedia e coperchio · teglia a 3 scomparti con coperchio · teglia per contorni GN 1/6, 32 mm con coperchio a incastro · 2 teglie per contorni GN 1/9, altezza 32 mm					
					
	Set completo	Teglia per contorni con coperchio a incastro 1/6, 32 mm, max. 0,6 l	1 teglia per contorni con coperchio a incastro 1/9, 32 mm (immagine con 2 teglie per contorni)	Teglia per contorni con coperchio bombato (polipropilene) 1/6, 32 mm	1 teglia per contorni con coperchio bombato (polipropilene) 1/9, 32 mm (immagine con 2 teglie per contorni)
<b>Cod. art.</b>	<b>85 02 27 04</b>	<b>85 02 20 01</b>	<b>85 02 20 24</b>	<b>85 02 20 14</b>	<b>85 02 20 13</b>






**Accessori**

thermoport® riscaldabili 10 ...					
<b>Modello</b>	Bidone con ruote 10 per trasportare fino a 24 thermoport® 10	Distributore di teglie per riscaldare fino a 48 teglie con accumulatore termico latente in 8 cestelli (non in dotazione).	Cestelli in acciaio inox GN 2/1 C7 (per distributore di teglie)		
<b>Cod. art.</b>	<b>88 14 02 03</b>	<b>89 02 01 07</b>	<b>89 06 03 05</b>		

**thermoport® riscaldabili 20 "Pietanze su ruote"** – lavabile in lavastoviglie fino a +90°C

<p>Per trasportare un pasto con zuppa e 2 contorni, piatto rettangolare, dimensioni esterne 454 x 364 x 111 mm.</p>			
	<p>Contenitore e coperchio in polipropilene, arancioni, maniglia e chiusure rosse</p>	<p>Piatto senza scomparti</p>	<p>Piatto a 2 scomparti</p>
<p><b>Modello pasto fresco con elemento riscaldante sotto al piatto</b> <b>Equipaggiamento</b></p>		<p>thermoport® riscaldabili 20 P3.1</p> <p>Piatto senza scomparti, tutte le teglie in porcellana, coperchio in polipropilene, elemento riscaldante</p>	<p>thermoport® riscaldabili 20 P3.2</p> <p>Piatto a 2 scomparti, utilizzabile anche a 3 scomparti, tutte le teglie in porcellana, coperchio in polipropilene, elemento riscaldante</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>		<p><b>85 02 07 16</b></p>	<p><b>85 02 07 17</b></p>
<p><b>Modello pasto fresco con piatto in acciaio inox con accumulatore termico latente</b></p>		<p>thermoport® riscaldabili 20 S4</p> <p>Piatto in acciaio inox con accumulatore termico latente, zuppe e teglie refrigeranti in porcellana, coperchio in polipropilene</p>	
<p><b>Cod. art.</b></p>		<p><b>85 02 07 04</b></p>	

**thermoport® riscaldabili 21 "Pietanze su ruote"** – lavabile in lavastoviglie fino a +90°C

<p>Per il trasporto di un pasto con zuppa e 2 contorni, piatto circolare, dimensioni esterne 454 x 364 x 111 mm, peso equipaggiato ca. 5 kg.</p>			
<p><b>Modello pasto fresco con elemento riscaldante sotto al piatto</b> <b>Equipaggiamento</b></p>	<p>Contenitore e coperchio in polipropilene, colore grigio, maniglia e chiusure rosse</p>	<p>Piatto senza scomparti Ø 230 mm</p>	<p>Piatto a 2 scomparti Ø 230 mm</p>
<p><b>Modello pasto fresco con elemento riscaldante sotto al piatto</b> <b>Equipaggiamento</b></p>	 <p>Elemento riscaldante in acciaio inox</p>	<p>thermoport riscaldabili® 21 P1.1</p> <p>Porcellana, con coperchio in polisolfone o polipropilene, elemento riscaldante</p>	<p>thermoport riscaldabili® 21 P1.2</p> <p>Porcellana, con coperchio in polisolfone o polipropilene, elemento riscaldante</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>		<p><b>85 02 07 11</b></p>	<p><b>85 02 07 12</b></p>
<p><b>Modello pasto freddo con rivestimento per induzione su piatto e teglia per zuppe</b> <b>Equipaggiamento</b></p>		<p>thermoport riscaldabili® 21 P2.1</p> <p>Porcellana, rivestimento per induzione, con coperchio in polisolfone o polipropilene</p>	<p>thermoport riscaldabili® 21 P2.2</p> <p>Porcellana, rivestimento per induzione, con coperchio in polisolfone o polipropilene</p>
<p><b>Cod. art.</b></p>		<p><b>85 02 07 13</b></p>	<p><b>85 02 07 14</b></p>
<p><b>Accessori</b></p>			
<p><b>Modello Modul Menü-Induc per rigenerare piatti freddi in thermoport® 21</b></p>			
<p><b>Cod. art.</b></p>		<p><b>85 02 07 15</b></p>	

**Carrello per thermoport® 20 e thermoport® 21**

Carrello per thermoport® 21, scomponibile  
Composto da 4 tubi quadri in acciaio inox con quattro fondi a griglia in acciaio inox inseriti (regolabili in altezza). Con paraurti composto da 4 ruote piroettanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.  
Capacità:  
36 thermoport® 20 o thermoport® 21, coperchi e fondi (trasporto orizzontale) o 60 coperchi o 120 fondi



<b>Modello</b>	<b>RW-ST-TT-2021</b>
<b>Dimensioni esterne lung x largh x h</b>	1285 x 640 x 1965 mm
<b>Peso a vuoto in kg</b>	39
<b>2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco</b>	Ø 125 mm
<b>Cod. art.</b>	<b>88 32 07 01</b>
<b>Accessori</b>	
<b>Ruote antitraccia e antistatiche per set</b>	Ø 125 mm
<b>Ruote zincate per set</b>	Ø 125 mm

**Panoramica thermoport® 20, modello pasto fresco – Componenti di sistema**

	Cod. art.	Pezzi	Descrizione
<b>thermoport® 20, modello pasto fresco, componenti di sistema</b>			
	<b>85 02 07 16</b>		<b>Versione P 3.1 completamente equipaggiata, composta da:</b>
	<b>85 02 07 05</b>	1	thermoport® riscaldabili 20, non equipaggiati, parte superiore e inferiore
	<b>89 08 04 50</b>	1	Teglia in porcellana, monoscomparto
	<b>89 08 02 70</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia
	<b>89 08 04 16</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana
	<b>89 08 02 59</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa
	<b>89 08 04 18</b>	2	Teglie in porcellana per pietanze fredde, rettangolari 115 x 115 x 45 mm
	<b>89 08 02 60</b>	2	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare
	<b>85 02 20 51</b>	1	Elemento riscaldante per thermoport® 20
	<b>85 02 07 17</b>		<b>Versione P 3.2 completamente equipaggiata, composta da:</b>
	<b>85 02 07 05</b>	1	thermoport® riscaldabili 20, non equipaggiati, parte superiore e inferiore
	<b>89 08 04 51</b>	1	Teglia in porcellana, 2 pezzi
	<b>89 08 02 70</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia
	<b>89 08 04 16</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana
	<b>89 08 02 59</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa
	<b>89 08 04 18</b>	2	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 115 x 115 x 45 mm
	<b>89 08 02 60</b>	2	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare
	<b>85 02 20 51</b>	1	Elemento riscaldante per thermoport® 20
	<b>85 02 07 04</b>		<b>Variante P 4 completamente equipaggiata, composta da:</b>
	<b>85 02 07 05</b>	1	thermoport® riscaldabili 20, non equipaggiati, parte superiore e inferiore
	<b>85 02 20 03</b>	1	Teglia a 3 scomparti, accumulatore termico latente in CNS e coperchio in polipropilene
	<b>89 08 04 16</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana
	<b>89 08 02 59</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa
	<b>89 08 04 18</b>	2	Teglie in porcellana per pietanze fredde, rettangolari 115 x 115 x 45 mm
	<b>89 08 02 60</b>	2	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare

**Panoramica thermoport® 21, modello pasto fresco – Componenti di sistema**

	Cod. art.	Pezzi	Descrizione	
<b>thermoport® 21, modello pasto fresco, componenti di sistema</b>				
	<b>85 02 07 11</b>		<b>Versione P 1.1 completamente equipaggiata, composta da:</b>	
	<b>85 02 07 10</b>	1	thermoport® riscaldabili 21, non equipaggiati, parte superiore e inferiore	
	<b>85 02 20 55</b>	1	Piatto Ø 230 mm, monocomparto	
	<b>88 22 09 04</b>	1	Coperchio per piatto (polisolfone)	
	<b>89 08 04 56</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana Ø 105 mm	
	<b>89 08 02 83</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa	
	<b>89 08 04 18</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 115 x 115 x 45 mm	
	<b>89 08 02 60</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare	
	<b>85 02 20 47</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 57,5 x 115 mm	
	<b>85 02 20 49</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde	
	<b>85 02 20 52</b>	1	Elemento riscaldante per thermoport® 21	
	<b>85 02 07 12</b>		<b>Versione P 1.2 completamente equipaggiata, composta da:</b>	
	<b>85 02 07 10</b>	1	thermoport riscaldabili 21, non equipaggiati, parte superiore e inferiore	
	<b>85 02 20 56</b>	1	Piatto in porcellana Ø 230 mm, 2 pezzi	
	<b>88 22 09 04</b>	1	Coperchio per piatto (polisolfone)	
	<b>89 08 04 56</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana Ø 105 mm	
	<b>89 08 02 83</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa	
	<b>89 08 04 18</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 115 x 115 x 45 mm	
	<b>89 08 02 60</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare	
	<b>85 02 20 47</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 57,5 x 115 mm	
	<b>85 02 20 49</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde	
	<b>85 02 20 52</b>	1	Elemento riscaldante per thermoport® 21	
<b>thermoport® 21, modello pasto freddo, componenti di sistema</b>				
	<b>85 02 07 13</b>		<b>Versione P 2.1 completamente equipaggiata, composta da:</b>	
	<b>85 02 07 10</b>	1	thermoport® riscaldabili 21, non equipaggiati, parte superiore e inferiore	
	<b>85 02 20 53</b>	1	Piatto in porcellana Ø 230 mm, 1 pezzo, rivestito per induzione	
	<b>88 22 09 04</b>	1	Coperchio per piatto (polisolfone)	
	<b>89 08 04 57</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana Ø 105 mm, rivestita per induzione	
	<b>89 08 02 83</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa	
	<b>89 08 04 18</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 115 x 115 x 45 mm	
	<b>89 08 02 60</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare	
	<b>85 02 20 47</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 57,5 x 115 mm	
	<b>85 02 20 49</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde	
	<b>85 02 07 14</b>		<b>Versione P 2.2 completamente equipaggiata, composta da:</b>	
	<b>85 02 07 10</b>	1	thermoport® riscaldabili 21, non equipaggiati, parte superiore e inferiore	
	<b>85 02 20 54</b>	1	Piatto in porcellana Ø 230 mm, 2 pezzi, rivestito per induzione	
	<b>88 22 09 04</b>	1	Coperchio per piatto (polisolfone)	
	<b>89 08 04 57</b>	1	Teglia per zuppa in porcellana Ø 105 mm, rivestita per induzione	
	<b>89 08 02 83</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per zuppa	
	<b>89 08 04 18</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 115 x 115 x 45 mm	
	<b>89 08 02 60</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde, rettangolare	
	<b>85 02 20 47</b>	1	Teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare 57,5 x 115 mm	
	<b>85 02 20 49</b>	1	Coperchio in polipropilene per teglia per pietanze fredde	
<b>Accessori</b>				
	<b>85 02 07 15</b>		Modulo Menü-Induc per rigenerare i cibi	



**Moduli di riscaldamento varithekbuffet – Tenere in caldo senz'acqua secondo HACCP**

Rivestimento in acciaio inox; alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrato sul lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile; base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di alimentazione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica allacciata: max. 10,5 kW, 400 V. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



Versione	Dimensioni in mm				Cod. art.
	Lungh.	Largh.	Alt. di lavoro	Alt. con alzata	
<b>Con 3 supporti integrati per l'inserimento di GN 1/1 max. profondità 100 mm, insieme alle piastre riscaldanti in vetroceramica varithek®, 5 prese Schuko 230 V, 4 pareti con registri inseribili.</b>					
Modulo di riscaldamento con alzata luce/calore, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 13
Modulo di riscaldamento con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 11
Modulo di riscaldamento con alzata luce, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 03
Modulo di riscaldamento con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 01
<b>Con 3 supporti integrati per l'inserimento di GN 1/1 max. profondità 200 mm, insieme agli elementi inseribili varithek®, 5 prese Schuko 230 V, pareti con registri ovvero porte su richiesta.</b>					
Modulo di riscaldamento con alzata luce/calore con EST, profondità 200 mm, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 20
Modulo di riscaldamento con alzata luce/calore con EST, profondità 200 mm	1180	780	900	1225	92 50 04 19
Modulo di riscaldamento con alzata luce con EST, profondità 200 mm, mobile	1180	780	900	1225	92 50 04 10
Modulo di riscaldamento con alzata luce con EST, profondità 200 mm	1180	780	900	1225	92 50 04 09
<b>Con 3 vasche bagnomaria integrate per GN 1/1 max. profondità 200 mm. Vasche termoregolabili singolarmente da +30 °C a +110 °C, riscaldabili a umido o a secco: scarico centrale sotto al fondo; 2 prese Schuko 230 V, 4 pareti con registri inseribili.</b>					
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, mobile, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 16
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 15
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, mobile, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 06
Modulo di riscaldamento a bagnomaria, umido/secco, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 05
<b>Con 3 supporti integrati per l'inserimento di GN 1/1 max. profondità 100 mm, insieme alle piastre riscaldanti in vetroceramica varithek®, nella base a destra Thermomat® fisso con 2 cassette GN 1/1 profondità 150 mm, 2 pareti con registri inseribili. Porte su richiesta.</b>					
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, mobile, con alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 14
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, alzata luce/calore	1180	780	900	1225	92 50 04 12
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, mobile con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 04
Modulo di riscaldamento con Thermomat®, con alzata luce	1180	780	900	1225	92 50 04 02
<b>Accessori (non è possibile un rivestimento in acciaio inox)</b>					
<b>Piastra riscaldante in vetroceramica varithek®</b> (piastra riscaldante) 230 V, 800 W, (max. 3), <b>V-1/1-CH-800-K08</b> , (lungh x largh x h 325 x 635 x 57 mm)					91 01 01 50
<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica					91 02 03 01
<b>Sportello inferiore</b> , per la chiusura dei sistemi integrati (solo per il modello EST 100)					92 50 10 41
<b>Sportello superiore</b> , acciaio inox, per la chiusura dei sistemi integrati (solo per il modello EST 200)					92 50 10 93
<b>Diversi elementi inseribili varithek®</b> per l'alloggiamento all'interno di supporti					
<b>Parete con registri in acciaio inox</b> , inferiore, sospesa (max. 4 pareti), con scanalature su entrambi i lati, per l'inserimento di contenitori Gastronorm o thermoplates® lungh x largh x h: 42,5 x 560 x 435,5 mm, distanza scanalature 115 mm, 4 scanalature (standard, EST 100)					92 50 10 16
Parete con registri in acciaio inox (per versione EST 200)					92 50 10 14
Per rivestimento laterale/frontale in Resopal e scorriavassoi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69					
<b>Ante in acciaio inox (non montabili successivamente!)</b> , pareti doppie, con maniglia incassata in plastica sul lato di servizio					
Sportello sinistro, (prof x largh) 364 x 438,5 mm					92 50 10 08
Sportello centrale, (prof x largh) 288 x 438,5 mm					92 50 10 10
Sportello destro, (prof x largh) 364 x 438,5 mm					92 50 10 09

## Moduli di cottura varithekbuffet

Rivestimento in acciaio inox con piani cottura installati a filo. Sotto al rivestimento pannello in acciaio inox con 1 presa Schuko, 230 V. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox, con 2 ante in acciaio inox. Sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria airclean3d® (a 2 stadi) integrato con filtri ai carboni attivi, filtro centrifugo, antigrasso a maglia fine e bacinella raccogligrassa rimovibile. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile. Interruttore on/off e 2 commutatori multipli aggiuntivi per il sistema di aspirazione a destra. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di alimentazione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica allacciata: max. 10,5 kW, 400 V, tensione nominale 3 N CA 400 V 50 Hz.

**Modello RBS-KOM-CK** 2 piani cottura in vetroceramica 3,4 kW con 2 zone cottura circolari ciascuno.

**Modello RBS-KOM-IK** con 2 piani cottura a induzione 3,5 kW; zona di cottura circolare a sinistra, zona di cottura interamente riscaldabili a destra.

**Modello KOM-IKW** 2 piani cottura a induzione 3,5 kW; con adattatore wok a sinistra, zone di cottura interamente riscaldabili a destra.



Modello	Versione	Dimensioni in mm				Cod. art.
		Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro	Altezza con alzata	
RBS-KOM-CK	con 2 piani cottura in vetroceramica da 3,4 kW ciascuno	1180	780	900	1225	92 50 03 01
RBS-KOM-CK-F mobile	con 2 piani cottura in vetroceramica da 3,4 kW ciascuno	1180	780	900	1225	92 50 03 03
RBS-KOM-IK	con 2 piani cottura a induzione da 3,5 kW ciascuno	1180	780	900	1225	92 50 03 02
RBS-KOM-IK-F mobile	con 2 piani cottura a induzione da 3,5 kW ciascuno	1180	780	900	1225	92 50 03 04
RBS-KOM-IKW	con 2 piani cottura a induzione da 3,5 kW ciascuno (adattatore wok a sinistra, a filo a destra)	1180	780	900	1225	92 50 03 05
RBS-KOM-IKW-F mobile	con 2 piani cottura a induzione da 3,5 kW ciascuno (adattatore wok a sinistra, a filo a destra)	1180	780	900	1225	92 50 03 07

## Accessori (non è possibile un rivestimento in acciaio inox)

<b>Supporto per wok RBS-HALT-W</b> , (lunghezza x larghezza x altezza) 555 x 350 x 20 mm	92 50 10 15
<b>Supporto per thermoplates® GN 1/1</b> (lunghezza x larghezza x altezza) 555 x 350 x 20 mm	92 50 10 17
<b>Supporto per thermoplates® GN 2/3</b> (lunghezza x larghezza x altezza) 555 x 350 x 20 mm	92 50 10 18
<b>thermoplates® GN 1/1</b> , rivestito, con maniglia, profondità 20 mm	84 01 09 32
<b>Raschietto per la pulizia</b> di piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	91 02 03 01
<b>Filtro zeolitico di ricambio</b> per airclean3d®	92 50 10 19
<b>Wok Demeyere WP3</b> in acciaio inox, Ø 360 mm, capacità 6 litri, con fondo circolare (utilizzabile con alzata per wok V-1/1-WA4)	91 04 02 03
<b>Wok Demeyere</b> in acciaio inox, 8,5 litri, con fondo piano (utilizzabile senza alzata per wok)	91 04 02 04
Per rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali pag. 69 Per scorriassoi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69	

## Parti di ricambio del sistema di aspirazione

Filtro a carbone attivo	92 50 10 52
Filtro in "tessuto non tessuto"	92 50 10 53



**Modulo di cottura con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria airclean3d® – Alternative più flessibili**

Modulo neutrale con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria airclean3d® integrato e superficie d'appoggio ribassata. Rivestimento in acciaio inox.

Disponibile in due versioni diverse:

- Con **superficie d'appoggio ribassata 1055 x 580 x 160 mm**, p.es. per max. 3 x GN-port 1/1 (modelli RBS-NM-AIR, RBS-NM-AIR-F, RBS-NM-AIR-Z, RBS-NM-AIR-F-Z), pannello in acciaio inox sotto al rivestimento con 3 prese Schuko, 230 V, 16 A.

- Con **superficie d'appoggio ribassata 1220 x 630 x 200 mm**, p.es. per max. 3 apparecchi da tavolo varithek® da 400 mm di larghezza (modelli RBS-NM-AIR-400, RBS-NM-AIR-F-400, RBS-NM-AIR-Z-400, RBS-NM-AIR-F-Z-400) o 3 supporti da tavolo V-AST-200-OF. Sotto al rivestimento pannello in acciaio inox con 3 prese Schuko, 230 V, 16 A e 3 prese CEE 400 V, 16 A.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox, con 2 ante con pareti doppie in acciaio inox. Sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria airclean3d® integrato (a 2 stadi) con filtro ai carboni attivi o zeolitico, filtro centrifugo, filtro antigrasso a maglia fine e bacinella raccogligrassa rimovibile. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W integrata e ripiano in vetro estraibile, interruttore on/off con 2 commutatori multipli aggiuntivi per il sistema di aspirazione a destra. Lato ospite rivestito in acciaio inox. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di alimentazione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica allacciata: max. 22 kW. Tensione nominale 3 N CA 400 V 50 Hz.

Versione per apparecchi da tavolo varithek®



	Modello	Versione	Dimensioni in mm				Cod. art.
			Lungh.	Largh.	Alt. di lavoro	Alt. con alzata	
	RBS-NM-AIR 16 A, 10,5 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro ai carboni attivi)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 160 mm.	1180	780	900	1225	<b>92 50 01 07</b>
	RBS-NM-AIR-F mobile 16 A, 10,5 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro ai carboni attivi)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 160 mm.	1180	780	900	1225	<b>92 50 01 08</b>
	RBS-NM-AIR-Z 16 A, 10,5 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro zeolitico)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 160 mm.	1180	780	900	1225	<b>92 50 01 09</b>
	RBS-NM-AIR-F-Z mobile 16 A, 10,5 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro zeolitico)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 160 mm.	1180	780	900	1225	<b>92 50 01 10</b>
	RBS-NM-AIR-400 32 A, 22 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro ai carboni attivi)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 200 mm.	1342	830	900	1225	<b>92 50 01 13</b>
	RBS-NM-AIR-F-400 mobile 32 A, 22 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro ai carboni attivi)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 200 mm.	1342	830	900	1225	<b>92 50 01 14</b>
	RBS-NM-AIR-Z-400 32 A, 22 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro zeolitico)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 200 mm.	1342	830	900	1225	<b>92 50 01 15</b>
	RBS-NM-AIR-F-Z-400 mobile 32 A, 22 kW	con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria <b>airclean3d® integrato (filtro zeolitico)</b> e superficie d'appoggio ribassata. Altezza di inserimento 200 mm.	1342	830	900	1225	<b>92 50 01 16</b>

**Accessori (non è possibile un rivestimento in acciaio inox)**

	<b>Filtro zeolitico di ricambio</b> per airclean3d® (sovrapprezzo)	<b>92 50 10 19</b>
	<b>varithek® GN-port</b> (max. 3 pezzi), lungh x largh x h: 350 x 555 x 160 mm (= supporto per l'alloggiamento di elementi inseribili varithek, SWISS PLY® thermoplates® e contenitori Gastronorm. In acciaio inox, pareti doppie, con 3 scanalature impresse all'interno). Consigliato per superficie d'appoggio ribassata 1055 x 580 x 160 mm	<b>91 05 03 01</b>
	Supporto da tavolo V-AST-200-OF	<b>91 05 01 07</b>
	Per rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali pag. 69 Per scorriavassoi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69	
	<b>Elementi inseribili varithek® o apparecchi da tavolo</b> A seconda dei requisiti, è possibile inserire ovvero impiegare sulla superficie d'appoggio ribassata (insieme a GN-ports) gli elementi inseribili varithek® adatti.	



## Moduli di raffreddamento varithekbuffet

Rivestimento in acciaio inox, base in tubolare d'acciaio inox, anta a sinistra, vano per macchina frigorifera a destra con griglia di ventilazione, interruttore e regolatore.

Pannello in acciaio inox sotto al rivestimento nell'area della vasca refrigerante.

Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica.

Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di alimentazione con spina Schuko 230 V. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz.

**Modello RBS-KM** vasca refrigerante per 3 x GN 1/1, profondità 200 mm, isolata, rubinetto di scarico, campo di refrigerazione: da +6 °C a +14 °C. Alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata dal lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile. Potenza elettrica allacciata: ca. 0,291 kW 230 V.

**Modello RBS-KMS (buffet insalate self-service)** vasca refrigerante per 3 x GN 1/1, profondità 200 mm, rubinetto di scarico, campo di refrigerazione: da +2 °C a +10 °C. Alzata: centrale, 2 pareti laterali in acciaio inox separate da un ripiano in acciaio inox con illuminazione integrata. Ripiano superiore in vetro estraibile, altezza passavivande 400 mm. Potenza elettrica allacciata: ca. 0,291 kW 230 V.

**Modello RBS-KMU** vasca a refrigerazione ventilata per 3 x GN 1/1, profondità 100 mm, isolata, con scarico, campo di refrigerazione da +5 °C a +12 °C. Depurazione dell'aria fredda mediante filtro lavabile in tessuto non tessuto. Alzata in acciaio inox con illuminazione 36 W e ripiano in vetro estraibile. Interruttore on/off. Lato ospite interamente vetrato. Potenza elettrica allacciata: ca. 0,656 kW 230 V.

**Modello RBS-KMV (vetrina)** vasca a refrigerazione ventilata per 3 x GN 1/1, profondità 100 mm, con scarico, campo di refrigerazione da +5 °C a +12 °C. Depurazione dell'aria fredda mediante filtro lavabile in tessuto non tessuto. Alzata: 2 pareti laterali in acciaio inox sul lato frontale, separate da un ripiano in acciaio inox con illuminazione integrata. Ripiano superiore in vetro estraibile, 3 sportelli rimovibili in plexiglas sul lato ospite. 2 porte scorrevoli in vetro VSG dal lato di servizio, ripiano in vetro interno rimovibile. Potenza elettrica allacciata: ca. 0,656 kW 230 V.



	Modello	Versione	Dimensioni in mm				Cod. art.	
			Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro	Altezza con alzata		
	RBS-KM	con alzata e refrigerazione statica	1180	780	900	1225	<b>92 50 02 01</b>	
	RBS-KM-F mobile	con alzata e refrigerazione statica	1180	780	900	1225	<b>92 50 02 04</b>	
	RBS-KMU	con vasca di refrigerazione ventilata e alzata	1180	780	900	1225	<b>92 50 02 02</b>	
	RBS-KMU-F mobile	con vasca di refrigerazione ventilata e alzata	1180	780	900	1225	<b>92 50 02 05</b>	
	RBS-KMS	buffet insalate self-service/ refrigerazione statica	1180	780	900	1300	<b>92 50 02 07</b>	
	RBS-KMS-F mobile	buffet insalate self-service/ refrigerazione statica	1180	780	900	1300	<b>92 50 02 08</b>	
	RBS-KMV	con vetrina e vasca di refrigerazione ventilata	1180	780	900	1560	<b>92 50 02 03</b>	
RBS-KMV-F mobile	con vetrina e vasca di refrigerazione ventilata	1180	780	900	1560	<b>92 50 02 06</b>		

## Accessori (non è possibile un rivestimento in acciaio inox)

thermoplates® GN 1/1, senza rivestimento, con maniglia, profondità 100 mm	<b>84 01 09 01</b>	
Contenitore per condensa GN 1/1, profondità 200 mm	<b>84 01 01 07</b>	
Falso fondo/vasca di recupero per vasca refrigerante, solo per modelli RBS-KMU e RBS-KMV, al pezzo	<b>92 50 10 90</b>	
Lamiera di chiusura per la copertura della vasca refrigerante, solo per modelli RBS-KMU e RBS-KMV, al pezzo	<b>92 50 10 92</b>	
Per rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali pag. 69 Per scorriavvassi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69		

**Moduli neutrali varithekbuffet**

Rivestimento in acciaio inox. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Pannello in acciaio inox sotto il rivestimento con 5 prese Schuko, 230 V. 4 pareti con registri inseribili. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di alimentazione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica allacciata: max. 10,5 kW, 400 V, tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.

**Modello RBS-NMA** alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata sul lato ospite, con illuminazione 36 W integrata, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile. (senza immagine)



Modello RBS-NM

	Modello	Versione	Dimensioni in mm				Cod. art.
			Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro	Altezza con alzata	
	RBS-NM	senza alzata	1180	780	900	-	92 50 01 01
	RBS-NM-F mobile	senza alzata	1180	780	900	-	92 50 01 04
	RBS-NMA	con alzata	1180	780	900	1225	92 50 01 02
	RBS-NMA-F mobile	con alzata	1180	780	900	1225	92 50 01 05

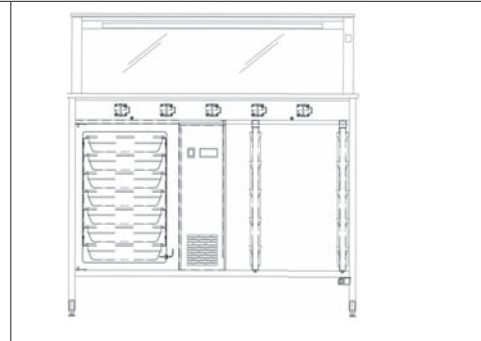
**Accessori**

	<b>Parete con registri in acciaio inox</b> , alta, sospesa (max. 4 pareti), con scanalature su entrambi i lati, per l'inserimento di contenitori Gastronorm o thermoplates® lunghi x larghi x h: 42,5 x 560 x 579,5 mm, distanza scanalature 115 mm, 5 scanalature	92 50 10 04
	<b>Ante (non montabili successivamente)</b> in acciaio inox, pareti doppie, alte, sul lato di servizio	
	Sportello sinistro, (largh x h) 364 x 582,5 mm	92 50 10 05
	Sportello centrale, (largh x h) 364 x 582,5 mm	92 50 10 07
	Sportello destro, (largh x h) 364 x 582,5 mm	92 50 10 06
	Per rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali pag. 69 Per scorriavvassi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69	

**Modulo neutrale varithekbuffet con frigorifero e alzata**

Rivestimento in acciaio inox. Alzata di protezione in acciaio inox con 2 pareti laterali, interamente vetrata dal lato ospite con illuminazione 36 W, interruttore on/off e ripiano in vetro estraibile. Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Sinistra: frigorifero integrato. Conforme ai requisiti igienici, 7 x GN 1/1, profondità 65 mm. Centro: vano di installazione in acciaio inox con fessure di ventilazione e interruttori e regolatore integrati.

Destra: scomparto aperto, 2 pareti sospese con registri. Pannello in acciaio inox sotto il rivestimento con 5 prese Schuko, 230 V. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Dotazione elettrica: pronto per l'uso, a destra cavo di alimentazione di 3 m, con spina CEE 400 V. Potenza elettrica allacciata: max. 10,5 kW. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



	Modello	Versione	Dimensioni in mm				Cod. art.
			Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro	Altezza con alzata	
	RBS-NMA-K	con frigorifero e alzata Porte su richiesta	1180	780	900	1225	92 50 01 03
	RBS-NMA-K-F mobile	con frigorifero e alzata Porte su richiesta	1180	780	900	1225	92 50 01 06

**Accessori** (non è possibile un rivestimento in acciaio inox)

	<b>Parete con registri in acciaio inox</b> , alta, sospesa (max. 2 pareti), con scanalature su entrambi i lati, per l'inserimento di contenitori Gastronorm o thermoplates® lunghi x larghi x h: 42,5 x 560 x 579,5 mm, distanza scanalature 115 mm, 5 scanalature	92 50 10 04
	<b>Alzata RBS-LW</b> , lunghi x larghi x h: 1148 x 325 x 325 mm, con funzione di riscaldamento aggiuntiva (a infrarossi) Potenza elettrica allacciata complessiva: 0,8 kW.	92 50 10 01
	Per rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali pag. 69 Per scorriavvassi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69	

## Moduli angolari varithekbuffet

**Modulo angolare 90°**

Rivestimento in acciaio inox, smussato su tutti i lati 17 mm.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox.

Distanza dal suolo 160 mm. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabili, disponibile anche mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica.



	Modello	Versione	Dimensioni in mm			Cod. art.
			Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro	
	RBS-EM90	90°	780	780	900	92 50 07 01
	RBS-EM90-F mobile	90°	780	780	900	92 50 07 02

**Accessori** (non è possibile un rivestimento in acciaio inox)

	Denominazione / Colore	Materiale	Cod. art.
<b>Rivestimento lato ospite (su due lati) per modulo angolare 90°</b>			
	Due lati, nero	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 22
	Due lati, concept oak	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 23
	Due lati, living beech	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 24
	Due lati, north sea	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 25
<b>Rivestimento completo (su quattro lati) per modulo angolare 90°</b>			
	Quattro lati, nero	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 26
	Quattro lati, concept oak	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 27
	Quattro lati, living beech	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 28
	Quattro lati, north sea	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 29
Per scorriassoi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 85			

**Modulo angolare 45°**

Rivestimento in acciaio inox, smussato su tutti i lati 17 mm, angolo 45° obliquo.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox. Distanza dal suolo 160 mm. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati regolabili, distanza dal suolo 160 mm, disponibile anche nella versione mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica.



	Modello	Versione	Dimensioni in mm			Cod. art.
			Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro	
	RBS-EM45	45°	780	780	900	92 50 08 01
	RBS-EM45-F mobile	45°	780	780	900	92 50 08 02

**Accessori**

	Denominazione / Colore	Materiale	Cod. art.
<b>Rivestimento (su quattro lati) per modulo angolare 45°</b>			
	Quattro lati, nero	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 35
	Quattro lati, concept oak	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 36
	Quattro lati, living beech	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 37
	Quattro lati, north sea	Resopal, massiccio 6 mm	92 50 10 38
Modello	Larghezza in mm	tubi quadri	acciaio inox liscio
<b>Scorriassoi ribaltabile</b> , larghezza 330 mm, tubi quadri in acciaio inox o in acciaio inox liscio con 3 scanalature di supporto. Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.			
RBS-TABK-45°-A1 esterno	330	x	-
RBS-TABK-45°-A3	330	-	x
<b>Scorripiatti ribaltabile</b> , larghezza 250 mm, tubi quadri in acciaio inox o in acciaio inox liscio. Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.			
RBS-TABK-45°-A2 esterno	250	x	-
RBS-TABK-45°-A4	250	-	x

**Moduli di cassa varithekbuffet**
**Modulo cassa destra/sinistra**

Dimensioni terminale cassa: lung'h x larg'h: 600 x 580 mm

Dimensioni box cassa: lung'h x larg'h: 800 x 780 mm

Potenza elettrica allacciata: max. 3,5 kW, 230 V. Rivestimento in acciaio inox a forma di L.

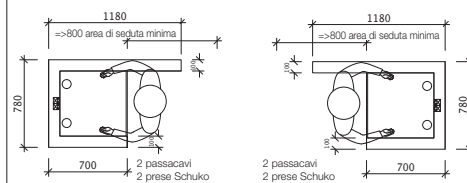
Terminale cassa ribassato di 85 mm.

Base: struttura portante aperta in tubolare d'acciaio inox, spazio per le gambe: 600 x 610 mm con poggiatesta regolabile, 2 prese Schuko, 230 V.

Distanza dal suolo 160 mm. Installazione su gambe in acciaio inox, con piedini cromati, regolabili, disponibile anche mobile con 4 ruote sterzanti doppie con blocco, diametro 125 mm, in plastica. Potenza elettrica allacciata:

3,5 kW, 230 V, cavo di connessione di 3 m, con spina Schuko 230 V

Tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz.



	Modello	Versione	Dimensioni in mm			Cod. art.	
			Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altezza di lavoro		
	RBS-KAML	sinistra	1180	780	900	92 50 06 01	
	RBS-KAML-F mobile	sinistra	1180	780	900	92 50 06 02	
	RBS-KAMR	destra	1180	780	900	92 50 06 03	
	RBS-KAMR-F mobile	destra	1180	780	900	92 50 06 04	

**Accessori**

	Per rivestimento laterale/frontale in Resopal cfr. accessori speciali pag. 69 Per scorrevassoi, ecc. cfr. accessori speciali pag. 69		
--	---	--	--






**Accessori speciali** – Rivestimento, scorriassoi, scorripiatti, cornici inferiori, morsetti di collegamento

Rivestimento per tutti i moduli riscaldanti, refrigeranti, di cottura, neutri e di cassa						
	Modello	Materiale	Colore	lunghezza x larghezza x altezza in mm	Cod. art.	
<b>Rivestimento</b> , longitudinale (max. 1 piastra), moduli della serie 1180						
	RBS-VKL-L-S	Resopal, massiccio 6 mm	nero	1172 x 718 x 6	92 50 10 03	
	RBS-VKL-L-CO	Resopal, massiccio 6 mm	concept oak	1172 x 718 x 6	92 50 10 45	
	RBS-VKL-L-LB	Resopal, massiccio 6 mm	living beech	1172 x 718 x 6	92 50 10 46	
	RBS-VKL-L-NS	Resopal, massiccio 6 mm	north sea	1172 x 718 x 6	92 50 10 47	
<b>Rivestimento</b> , longitudinale (max. 1 piastra), moduli della serie 1342						
	RBS-VKL-S-S	Resopal, massiccio 6 mm	nero	1334 x 718 x 6	92 50 15 01	
	RBS-VKL-S-CO	Resopal, massiccio 6 mm	concept oak	1334 x 718 x 6	92 50 15 02	
	RBS-VKL-S-LB	Resopal, massiccio 6 mm	living beech	1334 x 718 x 6	92 50 15 03	
	RBS-VKL-S-NS	Resopal, massiccio 6 mm	north sea	1334 x 718 x 6	92 50 15 04	
<b>Rivestimento</b> , frontale (max. 2 piastre)						
	RBS-VKL-S-S	Resopal, massiccio 6 mm	nero	758 x 718 x 6	92 50 10 02	
	RBS-VKL-S-CO	Resopal, massiccio 6 mm	concept oak	758 x 718 x 6	92 50 10 42	
	RBS-VKL-S-LB	Resopal, massiccio 6 mm	living beech	758 x 718 x 6	92 50 10 43	
	RBS-VKL-S-NS	Resopal, massiccio 6 mm	north sea	758 x 718 x 6	92 50 10 44	
	Modello	laterale	frontale	Larghezza in mm	Cod. art.	
<b>Scorriassoi ribaltabile</b> , larghezza 330 mm, <b>tubi quadri in acciaio inox</b> . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.						
	RBS-TABK-L1	x	-	330	92 50 11 04	
	RBS-TABK-S1	-	x	330	92 50 11 08	
<b>Scorripiatti ribaltabile</b> , larghezza 250 mm, <b>tubi quadri in acciaio inox</b> . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.						
	RBS-TABK-L2	x	-	250	92 50 11 02	
	RBS-TABK-S2	-	x	250	92 50 11 06	
<b>Scorriassoi ribaltabile</b> , larghezza 330 mm, <b>in acciaio inox con 3 scanalature di supporto</b> . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.						
	RBS-TABK-L3	x	-	330	92 50 11 13	
	RBS-TABK-S3	-	x	330	92 50 11 14	
<b>Scorripiatti ribaltabile</b> , larghezza 250 mm, <b>in acciaio inox, liscio</b> . Fissato al rivestimento Resopal con cerniere. Non estraibile.						
	RBS-TABK-L4	x	-	250	92 50 11 16	
	RBS-TABK-S4	-	x	250	92 50 11 17	
<b>Pannelli inferiori, in acciaio inox</b> per tutti i moduli riscaldanti, refrigeranti, di cottura, neutrali, di cassa e angolari ( <b>non disponibili per la versione su ruote</b> )						
	Denominazione	Larghezza in mm		Cod. art.		
	longitudinale, per 1 apparecchio	1165		92 50 10 94		
	longitudinale, per 2 apparecchi	2345		92 50 10 95		
	longitudinale, per 3 apparecchi	3525		92 50 10 96		
	frontale	756		92 50 10 97		
<b>Morsetti di collegamento</b> varithekbuffet per il fissaggio di singoli apparecchi					92 50 10 91	

**servocuccina® Carrelli multifunzione attivi GN 2/1 e GN 3/1 standard, servocuccina® servoplatedispenser**

Carrello di servizio in acciaio inox, 2 staffe di guida a sezione tonda, ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti, rivestimento in acciaio inossidabile. 4 paraspiagli color argento in ogni ripiano, con perni di giunzione (per gli accessori speciali cfr. sotto). Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti con blocco e ruote piroettanti. Disponibile esclusivamente nella versione montata.

**Dimensioni esterne GN 2/1 (lunghezza x larghezza x altezza): 915 x 700 x 950 mm, altezza di lavoro 850 mm, dimensioni ripiano 845 x 630 mm, altezza con alzata 1155 mm**

						
	<b>servocoolstation 2/1 (o 3/1) standard</b> (Dimensioni esterne GN 3/1: lunghezza x larghezza x altezza 1238 x 700 x 950 mm) Refrigerazione (attiva) Con 1 vasca GN 2/1 integrata, profondità 200 mm, con impianto refrigerante da 230 V, VT -10 °C. Campo di refrigerazione da +2 °C a +20 °C.	<b>servomarie 2/1 (o 3/1) standard</b> (Dimensioni esterne GN 3/1: lunghezza x larghezza x altezza 1238 x 700 x 949 mm) Conservazione in caldo senz'acqua con vasche incassate Con 2 (3) vasche GN 1/1 integrate, profondità 200 mm, riscaldabili anche senz'acqua, regolabili singolarmente fino a max. +110 °C, 230 V.	<b>servoholdstation 2/1 standard</b> Conservazione in caldo senz'acqua con elementi varithek® Con pareti scanalate completamente stampate profondità 200 mm, per l'inserimento di max. 2 elementi varithek®, con 4 prese da 230 V. Versione speciale: 2 prese da 400 V. Potenza max. 10,5 kW.	<b>servoacs 2/1</b> Dimensioni esterne GN 2/1: 1070 x 785 x 1152 mm <b>servoacs 3/1</b> Dimensioni esterne GN 3/1: 1433 x 785 x 1152 mm <b>Grill / Cottura / Aspirazione</b> Con sistema di aspirazione e ricircolo dell'aria integrato con filtro ai carboni attivi, filtro centrifugo, filtro antigrasso a maglia fine, bacinella raccogligrassa, alzata (incl. con airclean 3d integrato® (a 2 stadi), con 1 o 2 cassette, con pareti laterali in acciaio inox – sopra ripiano in acciaio inox con illuminazione, sopra/davanti vetro, interruttore on/off, regolatore continuo per sistema di aspirazione. Con pareti laterali completamente stampate da 200 mm, con supporti varithek® integrati per l'inserimento di max. 2 (3)® elementi varithek	Nell'immagine si vede servoacs 3/1	<b>servoplate dispenser</b> 3 cassette portaposte da Ø 94 mm ciascuna, 1 piattaforma riscaldabile con coperchio in plastica per piatti con diametro da 190 mm a 280 mm. Capacità piattaforma di impilamento ca. 53 piatti. Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza): 700 x 470 x 950 mm
<b>Potenza allacciata kW</b>	0,5 (0,5 / 230 V)	0,95 (1,44 / 230 V)	400 V	10,5 / 400 V	10,5 / 400 V	0,86
<b>Peso</b>	57 kg (70 kg)	38 kg (55 kg)	50 kg	98 kg	145 kg	36 kg
<b>Portata complessiva</b>	115 kg	115 kg	115 kg	115 kg	170 kg	80 kg
<b>Cod. art.</b> (3 ripiani) rivestimento in acciaio inox	<b>88 02 50 95 * (GN 2/1)</b>  <b>88 02 54 03 * (GN 3/1)</b>	<b>88 02 50 94 * (GN 2/1)</b>  <b>88 02 54 01 * (GN 3/1)</b>	<b>88 02 50 93 *</b>	<b>88 02 52 32</b>	<b>88 02 52 36</b>	<b>88 02 50 97</b>

\*L'alzata è un accessorio speciale.

**Accessori speciali per tutti i carrelli**

<b>Scorriavassoi per servocuccina® 2/1</b> , rimovibile e riposizionabile, in acciaio inox*	<b>Scorriavassoi per servocuccina® 3/1</b> , rimovibile e riposizionabile, in acciaio inox
<b>Dimensioni</b> 870 x 250 x 24	<b>Dimensioni</b> 1238 x 250 x 24
<b>Lunghezza x larghezza x altezza</b>	<b>Lunghezza x larghezza x altezza</b>
1025 x 250 x 24 (per per servoacs 2/1)	1388 x 250 x 24 (per per servoacs 3/1)
<b>Cod. art. 88 02 30 64</b>	<b>Cod. art. 88 02 30 74</b>
<b>Cod. art. 88 02 30 65</b>	<b>Cod. art. 88 02 30 75</b>

\* scivolo liscio con 3 scanalature di supporto

**Alzate**

Supporto in acciaio inox, calotta di protezione in vetro, ripiano superiore in vetro. Versione pronta per l'uso, non amplabile, interruttore nell'alzata 1N CA 230 V 50 Hz

	<b>Illuminazione (18 Watt slim lite)</b>	<b>Riscaldamento (765 Watt)</b>	<b>Illuminazione centrale (18 Watt slim lite)</b>	<b>Riscaldamento centrale</b>
<b>Carrello tipo 2/1</b> Cod. art. Dimensioni esterne (L x P x A)	<b>88 02 30 34</b> 804 x 310 x 305 mm	<b>88 02 30 35</b> 804 x 320 x 308 mm	<b>88 02 30 36</b> 804 x 550 x 308 mm	<b>88 02 30 39</b> 804 x 550 x 308 mm
<b>Carrello tipo 3/1</b> Cod. art. Dimensioni esterne (L x P x A)	<b>88 02 30 70</b> 1172 x 310 x 305 mm	<b>88 02 30 71</b> 1172 x 320 x 308 mm	<b>88 02 30 72</b> 1172 x 550 x 308 mm	<b>88 02 30 73</b> 1172 x 550 x 308 mm

**Elementi di collegamento per varithek® servocuccina® GN 2/1 e 3/1 standard – Elementi di collegamento in acciaio inox**

	1/1 liscio, (Lunghezza x larghezza) 400 x 630 mm. superficie chiusa	1/1 (L x P) 400 x 630 mm con sagomatura e incavo – per l'inserimento di contenitori GN, massimo GN 1/1 o thermoplates®	1/1 (L x P) 400 x 630 mm senza incavo con sagomatura	2/1 liscio, (L x B) 700 x 630 mm superficie larga chiusa
<b>Cod. art.</b>	<b>88 02 30 44</b>	<b>88 02 30 45</b>	<b>88 02 30 46</b>	<b>88 02 30 47</b>

**Set di collegamento:** composto da 2 elementi di collegamento e un rivestimento, acciaio inox

<b>Cod. art.</b>	<b>88 02 53 17</b>	<b>88 02 53 18</b>	<b>88 02 53 19</b>	<b>88 02 53 20</b>
------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

**Buffetto Universal**

Buffetto Universal in acciaio inox, con 1 scorripiatti sul lato ospite.  
Dotato di 4 ruote sterzanti con blocco, scorripiatti su truciolato 25 mm.  
Superfici rivestite con Resopal (faggio), n. 4306-60 (Global Beech).  
Con bordo in massello di faggio.  
Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.  
Diametro 125 mm, 1 presa Schuko. Cavo a spirale 2,5 m.  
Tensione nominale 1N CA 230 V 50/60 Hz, 16 A.  
Larghezza 680 + 250 mm, altezza 930/965 mm.  
Alzata e rivestimento sono accessori speciali. Altezza con alzata 1.450 mm.



	Modello	Versione	Lunghezza in mm	Cod. art.	
	BU04-GNB-2	Rivestimento neutro	877	71 20 01 01	
	BU04-GNB-3	Rivestimento neutro	1202	71 20 02 01	
	BU04-GNB-4	Rivestimento neutro	1523	71 20 03 01	
	BU04-GNB-5	Rivestimento neutro	1851	71 20 04 01	

**Buffetto "vasca" bagnomaria**

Buffetto bagnomaria in acciaio inox, con 1 scorripiatti sul lato ospite. Dotato di 4 ruote sterzanti con blocco. Vasca senza giunture per riscaldamento a umido, profondità 210 mm, con rubinetto di scarico 1/2". Termoregolabile da +30 °C a +110 °C. Vasca rivestita in acciaio inox su 4 lati. Scorripiatti su truciolato 25 mm. Superfici rivestite con Resopal (faggio), n° 4306-60 (Global Beech). Con bordo in massello di faggio. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Interruttore on/off, cavo a spirale da 2,5 m, tensione nominale 1N CA 230 V 50/60 Hz, 16 A.  
Larghezza 680 + 250 mm, altezza 930/965 mm.  
Alzata e rivestimento sono accessori speciali. Altezza con alzata 1.450 mm.  
Non riscaldabile a secco. Riscaldamento EGO Therm.



	Modello	Versione	Lunghezza in mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
	BU04-GWB-211-2	Bagnomaria 2 x GN 1/1,	877	416	71 24 01 01	
	BU04-GWB-311-3	Bagnomaria 3 x GN 1/1,	1202	832	71 24 02 01	
	BU04-GWB-411-4	Bagnomaria 4 x GN 1/1,	1523	1248	71 24 03 01	
	BU04-GWB-511-5	Bagnomaria 5 x GN 1/1,	1851	1664	71 24 04 01	

**Buffetto "vaschetta" bagnomaria**

Buffetto bagnomaria in acciaio inox, con 1 scorripiatti sul lato ospite. Dotato di 4 ruote sterzanti con blocco. Vaschette integrate e completamente stampate, formato GN 1/1, profondità 210 mm, con rubinetto di scarico 1/2". Termoregolabile da +30 °C a +110 °C. Vaschette rivestite in acciaio inox su 4 lati.  
Con bordo in massello di faggio, ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.  
Diametro ruote 125 mm. Interruttore on/off, termoregolabile, cavo a spirale da 2,5 m. Tensione nominale 1N CA 230 V 50/60 Hz.  
Larghezza 680 + 250 mm, altezza 930/965 mm. Larghezza 680 + 250 mm, altezza 930/965 mm.  
Alzata e rivestimento sono accessori speciali. Altezza con alzata 1.450 mm.  
Riscaldabile a umido/secco. Regolabile singolarmente.



	Modello	Versione	Lunghezza in mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
	BU04-GWB-2	Bagnomaria 2 x GN 1/1,	877	832	71 25 01 01	
	BU04-GWB-3	Bagnomaria 3 x GN 1/1,	1202	1248	71 25 02 01	
	BU04-GWB-4	Bagnomaria 4 x GN 1/1,	1523	1664	71 25 03 01	
	BU04-GWB-5	Bagnomaria 5 x GN 1/1,	1851	2080	71 25 04 01	



**Buffetto Freddo + Fresco**

Buffetto Freddo + Fresco in acciaio inox, con 1 scorripiatti sul lato ospite. Dotato di 4 ruote sterzanti con blocco. Senza giunture. Vasca refrigerante con rubinetto di scarico 1/2". Vasca frigorifera senza CFC. Vasca rivestita in acciaio inox su 4 lati. Impianto di refrigerazione inferiore. Campo di refrigerazione da +2°C a +10 °C. Scorripiatti su truciolo 25 mm. Superfici rivestite con Resopal (faggio), n° 4306-60 (Global Beech). Con bordo in massello di faggio, ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Termostato digitale. Cavo a spirale 2,5 m. Tensione nominale 1N CA 230 V 50/60 Hz, 16 A. Larghezza 680 + 250 mm, altezza 930/965 mm. Alzata e rivestimento sono accessori speciali. Altezza con alzata 1.450 mm. Disponibile solo con alzata luce.



	Modello	Versione	Lunghezza in mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
	BU04-GKB-2	Vasca refrigerante 2 x GN 1/1	877	290	71 23 01 01	
	BU04-GKB-3	Vasca refrigerante 3 x GN 1/1	1202	290	71 23 02 01	
	BU04-GKB-4	Vasca refrigerante 4 x GN 1/1	1523	290	71 23 03 01	
	BU04-GKB-5	Vasca refrigerante 5 x GN 1/1	1851	290	71 23 04 01	

**Buffetto Caldo/Freddo**

Buffetto Caldo/Freddo in acciaio inox, con 1 scorripiatti sul lato ospite. Dotato di 4 ruote sterzanti con blocco. Vasca senza giunture con rubinetto di scarico 1/2". Vasca frigorifera; vasca con elementi riscaldanti. Senza CFC, isolato. Vasca rivestita in acciaio inox su 4 lati. Impianto di refrigerazione inferiore. Campo di refrigerazione da +2 °C a +10 °C. Campo di riscaldamento da +30 °C a +110 °C. Scorripiatti su truciolo 25 mm. Superficie rivestita con Resopal (faggio), n° 4306-60 (Global Beech). Con bordo in massello di faggio. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Interruttore on/off, display e regolatore digitali, cavo a spirale da 2,5 m. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz. Larghezza 680 + 250 mm. Altezza 930/965 mm. Capacità di raffreddamento: 230 Watt con VT-10 °C, fluido refrigerante R 134a. La regolazione automatica consente la scelta della modalità di refrigerazione o riscaldamento della vasca. Dispositivo di sicurezza integrato. L'alzata luce/calore è progettata in modo che il radiatore non possa essere messo in funzione durante il processo di refrigerazione. Alzata e rivestimento sono accessori speciali. Altezza con alzata 1.450 mm.



	Modello	Versione	Lunghezza in mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
	BU04-GWKB-3	Vasca riscaldante/ refrigerante 3 x GN 1/1	1202	290 refrigerazione 832 riscaldamento	71 26 02 01	
	BU04-GWKB-4	Vasca riscaldante/ refrigerante 4 x GN 1/1	1523	290 refrigerazione 1248 riscaldamento	71 26 03 01	

**Accessori Buffetto**

**Scorripiatti**, profondità 250 mm, montato sul lato di servizio (montaggio in stabilimento)

	Modello	per lunghezza mm	Cod. art.	
	BU04-ZT-2	877	71 40 01 09	
	BU04-ZT-3	1202	71 40 02 09	
	BU04-ZT-4	1523	71 40 03 09	
	BU04-ZT-5	1851	71 40 04 09	

**Ripiano in vetro per alzate** (come ripiano supplementare)

	Modello	per lunghezza buffet mm	Cod. art.	
	BU04-ZABG-2	877	71 40 01 03	
	BU04-ZABG-3	1202	71 40 02 03	
	BU04-ZABG-4	1523	71 40 03 03	
	BU04-ZABG-5	1851	71 40 04 03	

**Pannello ornamentale**, 4 lati, in Resopal Global Beech n° 4306-60 (faggio) o Passion Cherry n° 4328-20 (ciliegio), per tutti i modelli, larghezza 260 mm

	Modello	per lunghezza mm	Cod. art.	
	BU04-ZDB4-2	877	71 40 01 02	
	BU04-ZDB4-3	1202	71 40 02 02	
	BU04-ZDB4-4	1523	71 40 03 02	
	BU04-ZDB4-5	1851	71 40 04 02	

**Giunto Buffetto**, agganciabile frontalmente

	Modello	Cod. art.	
	BU04-EV	71 41 01 04	

**Ripiano universale con alloggiamento**, agganciabile frontalmente, completo di elementi di fissaggio, con alloggiamento

	Modello	Cod. art.	
	BU04-ZAU-U	71 41 01 01	
	BU04-ZAU-O	71 41 01 03	



<b>Ripiano con 3 cassette portaposate, agganciabile frontalmente, completo di elementi di fissaggio</b>			
	<b>Modello</b>		<b>Cod. art.</b>
	BU04-ZAB-O		<b>71 41 01 02</b>

<b>Baldacchino con asta tubolare in acciaio inox, impermeabilizzato secondo DIN 53888 (+/- 30 mbar)</b>				
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Altezza in mm dallo spigolo superiore montato su Buffetto</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ZBK-2	877	ca. 2204 mm	<b>71 40 01 04</b>
	BU04-ZBK-3	1202	ca. 2204 mm	<b>71 40 02 04</b>
	BU04-ZBK-4	1523	ca. 2204 mm	<b>71 40 03 04</b>
	BU04-ZBK-5	1851	ca. 2204 mm	<b>71 40 04 04</b>

<b>Pannello ornamentale per baldacchino, 8 mm plexiglas trasparente, fissaggio sui supporti tubolari del baldacchino con fermavetri</b>			
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ZDTB-2	877	<b>71 40 01 05</b>
	BU04-ZDTB-3	1202	<b>71 40 02 05</b>
	BU04-ZDTB-4	1523	<b>71 40 03 05</b>
	BU04-ZDTB-5	1851	<b>71 40 04 05</b>

<b>Pannello ornamentale, 8 mm plexiglas trasparente, fissaggio a 2 supporti di diametro 25 mm con fermavetri</b>			
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ZDT-2	877	<b>71 40 01 06</b>
	BU04-ZDT-3	1202	<b>71 40 02 06</b>
	BU04-ZDT-4	1523	<b>71 40 03 06</b>
	BU04-ZDT-5	1851	<b>71 40 04 06</b>

Accessori per contenitori GN in vasche (bagnomaria, vasche refrigeranti) – Traversina longitudinale L = 530 mm, cod. art. 84 19 01 01 – Traversina trasversale L = 325 mm, cod. art. 84 19 02 01

<b>Rivestimento completo, 4 lati in acciaio inox (senza pannello ornamentale)</b>			
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ZVV-C-2	877	<b>71 40 01 07</b>
	BU04-ZVV-C-3	1202	<b>71 40 02 07</b>
	BU04-ZVV-C-4	1523	<b>71 40 03 07</b>
	BU04-ZVV-C-5	1851	<b>71 40 04 07</b>

<b>Rivestimento completo, 4 lati con decoro in Resopal Global Beech n° 4306-60 (faggio) o Passion Cherry n° 4328-20 (ciliegio), per tutti i modelli, larghezza 432 mm</b>			
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ZVK-2	877	<b>71 40 01 08</b>
	BU04-ZVK-3	1202	<b>71 40 02 08</b>
	BU04-ZVK-4	1523	<b>71 40 03 08</b>
	BU04-ZVK-5	1851	<b>71 40 04 08</b>

<b>Alzata con luce</b>				
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Potenza allacciata in Watt</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ABL-2	877	40	<b>71 35 01 01</b>
	BU04-ABL-3	1202	60	<b>71 35 02 01</b>
	BU04-ABL-4	1523	60	<b>71 35 03 01</b>
	BU04-ABL-5	1851	60	<b>71 35 04 01</b>

<b>Alzata con luce/calore</b>				
	<b>Modello</b>	<b>per lunghezza mm</b>	<b>Potenza allacciata in Watt</b>	<b>Cod. art.</b>
	BU04-ABLW-2	877	405	<b>71 36 01 01</b>
	BU04-ABLW-3	1202	805	<b>71 36 02 01</b>
	BU04-ABLW-4	1523	790	<b>71 36 03 01</b>
	BU04-ABLW-5	1851	1190	<b>71 36 04 01</b>

<b>Traversina trasversale da inserire in una vasca refrigerante</b>			
	<b>Modello</b>		<b>Cod. art.</b>
	Traversina trasversale 1/1 (dettagli pag. 10)		<b>84 19 01 01</b>
	Traversina trasversale 1/2 (dettagli pag. 10)		<b>84 19 02 01</b>

**Rollito® universale**

Rollito® universale, con scorrevassoi di larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF, laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale per deposito piatti in acciaio inox. Lato ospite con pannello frontale laccato, sistema RAL Design 80 00 (grigio chiaro). Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con 2 prese 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V / 16 A a sinistra.  
4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm.  
Tensione nominale 3 N CA 400 V 50 Hz.



Alzata ordinabile separatamente. Pannello ornamentale come accessorio speciale.

Modello	Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x h)	Cod. art.	
RO-UN-2	955 x 600 (685) x 900	77 01 01 50	
RO-UN-3	1291 x 600 (685) x 900	77 01 02 50	
RO-UN-4	1608 x 600 (685) x 900	77 01 03 50	

**Rollito® refrigerante con vasca refrigerante**

Rollito® refrigerante, con vasca refrigerante, scorrevassoi di larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale con vasca refrigerante in acciaio inox con rubinetto di scarico 1/2", vasca refrigerata, isolata senza CFC, con rivestimento in acciaio inox su 4 lati, lato ospite con pannello frontale laccato, sistema RAL Design blu 260 45 45. Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con impianto di refrigerazione, pronta per l'uso, elementi di commutazione, 1 presa 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V / 16 A a sinistra, potenza allacciata 255 Watt (modello RO-KA-4 285 Watt).  
4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm.  
Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.  
Capacità di raffreddamento 230 W, VT -10 °C, campo di refrigerazione da +6 °C a +12 °C.



Alzata Solo e scorrevassoi lato di servizio come accessori speciali. I contenitori GN sono accessori speciali. Pannello ornamentale come accessorio speciale.

Modello	Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x h)	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
RO-KA-2	955 x 600 (685) x 900	255	77 02 01 50	
RO-KA-3	1291 x 600 (685) x 900	255	77 02 02 50	
RO-KA-4	1608 x 600 (685) x 900	285	77 02 03 50	

**Rollito® Vetrina (da appoggio) senza base**

Rollito® vetrina in acciaio inox da appoggio (modello tavolo con refrigerazione ventilata), scorrevassoi di larghezza 312 mm, lato ospite, pareti laterali in MDF laccate, sistema RAL Design nero 20 00, con strisce decorative perimetrali in acciaio, fondo, pareti laterali e coperchio isolati. 2 porte scorrevoli in vetro VSG 6 mm dal lato di servizio. Capacità di raffreddamento 440 W, VT -10 °C, campo di refrigerazione da +6 °C a +12 °C. Evaporatore e ventilatore montati in alto nel coperchio. Vasca evaporatrice con scarico acqua di condensa. Dal lato ospite 6 sportelli rimovibili in poliestere, interno con illuminazione e 2 ripiani in vetro VSG, 1026 x 480 mm ciascuno. Con refrigerazione attiva, sbrinatori automatico ed evaporazione acqua di condensa, completa di impianto di refrigerazione integrato. Scomparto impianto di refrigerazione installato a sinistra (su richiesta a destra), lato di servizio. Compreso termostato con display digitale, interruttore on/off; fluido refrigerante R 134 a. 4 ruote sterzanti con blocco, ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8, diametro ruota 125 mm.  
Pronta per l'uso, con cavo lungo 2 m con spina Schuko.  
Potenza allacciata 370 W, tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz.  
Capacità 9 x GN 1/1.



Vetrina refrigerante KV-T-6K su modello RO-UN-4. RO-UN-4 deve essere ordinato separatamente.

Modello	Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x h)	Potenza elettrica allacciata kW	Capacità di raffreddamento	Campo di refrigerazione	Cod. art.	
KV-T-6K	1431 x 597 x 752	0,370	440 W, con VT -10 °C	da +6 °C a +12 °C	83 03 11 01 impianto di refrigerazione a sinistra 83 03 11 02 impianto di refrigerazione a destra	

**Accessori speciali:** Strisce decorative in MDF, laccate, colore a scelta. Vetrina di refrigerazione lato ospite con vetratura fissa.

**Rollito® Bagnomaria**

Rollito® bagnomaria, con vasca riscaldante, scorrevassoi di larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale con vasca riscaldante in acciaio inox, per riscaldamento a umido con rubinetto di scarico 1/2". Termoregolabile da +30 °C a +110 °C. Vasca rivestita in acciaio inox su 4 lati, lato ospite con pannello frontale laccato, sistema RAL Design rosso 030 50 60. Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con elementi di commutazione, 2 prese da 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V / 16 A a sinistra, potenza allacciata 1600 Watt (modello RO-BM-4: 2400 Watt). 4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



Alzata ordinabile separatamente. I contenitori GN sono accessori speciali. Pannello ornamentale come accessorio speciale.

Modello	Versione	Dimensioni lunghezza x larghezza x altezza mm	Potenza elettrica allacciata W	Cod. art.	
RO-BM-2	Bagnomaria 2 x GN 1/1, 632 x 510 mm	955 x 600 (685) x 900	1600	77 03 01 50	
RO-BM-3	Bagnomaria 3 x GN 1/1, 957 x 510 mm	1291 x 600 (685) x 900	1600	77 03 02 50	
RO-BM-4	Bagnomaria 4 x GN 1/1, 1282 x 510 mm	1608 x 600 (685) x 900	2400	77 03 03 50	

**Rollito® varithek®**

Rollito® varithek®, per 2 (3) supporti da tavolo per l'inserimento di elementi varithek® con scorrevassoi, larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale in acciaio inox con superficie d'appoggio per supporti di sistema da tavolo (accessori speciali), lato ospite con pannello frontale laccato, sistema RAL Design rosso 030 50 60. Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con 2 prese 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V / 16 A a sinistra, potenza allacciata 10500 Watt. 4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



Alzata ordinabile separatamente. I contenitori GN sono accessori speciali. Pannello ornamentale come accessorio speciale.

Modello	Versione	Numero prese	Dimensioni lunghezza x larghezza x altezza mm	Potenza elettrica allacciata W	Cod. art.	
RO-VA-2	2 V-AST-200-OF	4	1291 x 780 (865) x 900	10500	77 05 02 50	
RO-VA-3	3 V-AST-200-OF	5	1608 x 780 (865) x 900	10500	77 05 03 50	

Accessori speciali elementi varithek® cfr. pag. 30 e successive

**Rollito® Front Cooking**

Rollito® Front Cooking, per 2 (3) supporti da tavolo per l'inserimento di elementi varithek®, con scorrevassoi, larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale in acciaio inox con superficie d'appoggio per supporti di sistema da tavolo (accessori speciali), lato ospite con pannello frontale laccato, sistema RAL Design rosso 030 50 60. Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con 2 prese 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V / 16 A a sinistra, potenza allacciata 10500 Watt. 4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



Alzata ordinabile separatamente. La pentola wok e i pannelli ornamentali sono accessori speciali.

Modello	Versione	Numero prese	Dimensioni lunghezza x larghezza x altezza mm	Potenza elettrica allacciata W	Cod. art.	
RO-FC-2	2 V-AST-200-OF	2	1291 x 780 (865) x 900	10500	77 06 02 50	
RO-FC-3	3 V-AST-200-OF	3	1608 x 780 (865) x 900	10500	77 06 03 50	

Accessori speciali elementi varithek® cfr. pag. 30 e successive

**Rollito® da cassa**

Rollito® cassa, con nicchia per seduta integrata e superficie d'appoggio per la cassa, scorriavassoio di larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF, laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale con rivestimento, con pannelli in acciaio inox su 4 lati, lato ospite con pannello frontale laccato, sistema RAL Design giallo 080 80 90. Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con 2 prese 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V/16 A a sinistra. 4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



Cassa a sinistra. Sedia decorativa. Pannello ornamentale come accessorio speciale.

Modello	Versione	Dimensioni lunghezza x larghezza x altezza mm	Cod. art.
RO-KL-4	Cassa a sinistra	1608 x 600 (685) x 900	77 08 03 50
RO-KR-4	Cassa a destra	1608 x 600 (685) x 900	77 09 03 50

**Rollito® Plus**
**(nicchia di inserimento per dispensatore piatti)**

Rollito® Plus con nicchia di inserimento per dispensatore piatti, scorriavassoio larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF, laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale con nicchia di inserimento in acciaio inox, pannello frontale lato ospite laccato grigio chiaro 80 00, sistema RAL Design. Cassetta in acciaio inox sotto al modulo funzionale con 2 prese 230 V, cavo a spirale 2,5 m con spina CEE, presa CEE 400 V/16 A a sinistra. 4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Tensione nominale 3N CA 400 V 50 Hz.



Modello	Versione	Dimensioni lunghezza x larghezza x altezza mm	Cod. art.
RO-PL-2	Nicchia di inserimento 550 mm per dispensatore piatti	955 x 600 (685) x 900	77 10 01 50

**Rollito® Plus**
**(per Front Cooking con acs® 800 o 1000)**

Rollito® Plus con nicchia di inserimento per acs® 800 o 1000 o dispensatore piatti, scorriavassoio larghezza 312 mm, lato ospite. In acciaio inox. Pareti laterali in MDF, laccate, sistema RAL Design nero 20 00, separate da modulo funzionale con nicchia di inserimento in acciaio inox, pannello frontale lato ospite laccato grigio chiaro 80 00, sistema RAL Design. 1 presa 230 V laterale per l'alzata. Cavo a spirale 2,5 m con presa Schuko. 4 ruote sterzanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz. Questo modello non può essere collegato elettricamente con altri Rollito. Apparecchi installati come acs® 900 o 1000 devono essere collegati separatamente



Alzata ordinabile separatamente. I contenitori GN sono accessori speciali. Pannello ornamentale come accessorio speciale.

Modello	Versione	Dimensioni lunghezza x larghezza x altezza mm	Cod. art.
RO-PL-3-1025	Nicchia di inserimento 1025 mm	1291x 600 (685) x 900	77 10 02 51

**Accessori speciali**

Alzata per RO-PL-2 con acs® 1000: modello RO-ABL-3-ACS  
Accessori speciali elementi varithek®cfr. pag. 30 e successive

**Angolare Rollito®**

Angolare Rollito® per congiungere 2 Rollito con rivestimento angolare in acciaio inox completo 20 mm smussato, da installare con clip a destra e sinistra.



Immagine: RO-EC-45 tra due Rollito

Modello	Versione	Dimensioni lung x largh x h mm	Cod. art.
RO-EC-90a	esterno 90°	720 x 600 x 20	77 11 02 50
RO-EC-90i	interno 90°	985 x 600 x 20	77 11 01 50
RO-EC-45	esterno/interno 45°	205/455 x 600 x 20	77 11 03 50

**Giunto Rollito® per elementi**

Giunto Rollito® per elementi, per congiungere diversi Rollito in linea. Rivestimento in acciaio inox, smussato su tutti i lati 20 mm.



Immagine: giunto per elementi RO-EV

Modello	Dimensioni lung x largh x h mm	Cod. art.
RO-EV	200 x 600 x 20	77 11 04 50
RO-GV	166 x 600 x 20	77 11 04 51

**Giunto Rollito®**

Giunto Rollito® in acciaio inox, tubo rettangolare da installare su moduli Rollito, inclinata lato ospite, ripiano di larghezza 288 mm, calotta di protezione in vetro VSG 8 mm, regolabile a 4 stadi. Altezza passavivande 150 – 330 mm.

Modello		Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Cod. art.		
RO-AB-2		781 x 580 x 400	77 15 01 50		
RO-AB-3		1117 x 580 x 400	77 15 02 50		
RO-AB-4		1434 x 580 x 400	77 15 03 50		
Modello		Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
RO-ABL-2		781 x 580 x 400	15	77 16 01 50	
RO-ABL-3		1117 x 580 x 400	18	77 16 02 50	
RO-ABL-4		1434 x 580 x 400	30	77 16 03 50	
Modello	Apparecchiatura a raggi infrarossi	Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
RO-ABLW-2		781 x 580 x 400	765	77 17 01 50	
RO-ABLW-3		1117 x 580 x 400	1130	77 17 02 50	
RO-ABLW-4		1434 x 580 x 400	1530	77 17 03 50	

\* pronto per l'uso, interruttore su ripiano. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz

**Alzata Rollito® "Solo"**

Alzata Rollito® in acciaio inox, tubo rettangolare da installare su moduli Rollito, inclinata lato ospite sui due lati longitudinali, ripiano di larghezza 288 mm, calotta di protezione in vetro VSG 8 mm su entrambi i lati, regolabile a 4 stadi. Altezza passavivande 150 – 330 mm.

Modello		Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Cod. art.		
RO-AB-2S		781 x 580 x 400	77 18 01 50		
RO-AB-3S		1117 x 580 x 400	77 18 02 50		
RO-AB-4S		1434 x 580 x 400	77 18 03 50		
Modello		Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
RO-ABL-2S		781 x 580 x 400	15	77 19 01 50	
RO-ABL-3S		1117 x 580 x 400	18	77 19 02 50	
RO-ABL-4S		1434 x 580 x 400	30	77 19 03 50	
Modello	Apparecchiatura a raggi infrarossi	Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
RO-ABLW-2S		781 x 580 x 400	365	77 20 01 50	
RO-ABLW-3S		1117 x 580 x 400	730	77 20 02 50	
RO-ABLW-4S		1434 x 580 x 400	1095	77 20 03 50	

\* pronto per l'uso, interruttore su ripiano. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz

**Alzata Rollito® "Front Cooking"**

Alzata Rollito® "Front Cooking" in acciaio inox. Tubo rettangolare da installare su moduli Rollito, inclinato sul lato ospite, senza ripiano in modo che i vapori possano essere aspirati liberamente, 2 alloggiamenti per piatti di diametro 300 mm in acciaio inox sull'alzata (non per alzata RO-ABL-3-ACS). Altezza passavivande 150-330 mm.

Modello		Dimensioni lunghezza x larghezza x h mm	Potenza allacciata in Watt	Cod. art.	
RO-ABFC-3		1117 x 580 x 400	15	77 21 02 50	
RO-ABFC-4		1434 x 580 x 400	30	77 21 03 50	
RO-ABL-3-ACS chiuso su 3 lati, con ripiano in vetro superiore, senza deposito piatti		1117 x 580 x 400	15	77 23 02 50	

## Accessori speciali

**Baldacchino blu/bianco per Rollito® con pannello ornamentale.** Telaio in acciaio inox, smontabile e ribaltabile, per l'inserimento in Rollito®. Tessuto: poliacrilico, resistente ai raggi UV, inalterabile, stabile nella forma e nelle dimensioni, colore inalterabile, impermeabilizzato secondo DIN 53888 (+/-30 mbar). Pannello ornamentale in plexiglas, 8 mm, compreso nel volume di fornitura. 2 coperchi di chiusura in acciaio inox da inserire nelle pareti laterali, con fori, rinforzi.



Modello	Dimensioni lung x largh x h mm	Cod. art.
RO-BA-2	955 x 1486 x 1604	77 22 01 50
RO-BA-3	1291 x 1486 x 1604	77 22 02 50
RO-BA-4	1608 x 1486 x 1604	77 22 03 50

Altezza su Rollito® – complessiva 1.604 mm aperto, 1.838 mm chiuso, altezza complessiva con Rollito®: 2334 mm.

**Cassa ornamentale Rollito®** (non utilizzabile insieme al pannello ornamentale) in betulla Multiplex con 4 divisori, laccata DD, da inserire in Rollito®.



Modello	Dimensioni lung x largh x h mm	Cod. art.
RO-DK-2	955 x 400 x 110	47 12 04 01
RO-DK-3	1291 x 400 x 110	47 12 04 02
RO-DK-4	1608 x 400 x 110	47 12 04 03

**Pannello ornamentale alto** (non utilizzabile insieme alla cassa ornamentale), Abet 877 millerighe (color argento), da inserire sotto al pannello frontale laccato.

Lunghezza buffet mm	Cod. art.
955	47 12 03 11
1291	47 12 03 12
1608	47 12 03 13

**Ripiano in acciaio inox**, completo con supporto a sezione tonda, da avvitare alle pareti laterali di Rollito. Adatto per: Rollito universale, bagnomaria e Warm Top

Lunghezza buffet mm	Cod. art.
955	47 10 01 02
1291	47 10 01 03
1608	47 10 01 04

Adatto a: varithek®, Front-Cooking

Lunghezza buffet mm	Cod. art.
955	x
1291	x
1608	x

**Scorrevasso** avvitato sul lato di servizio. Adatto a: Rollito universale, bagnomaria, e Warm Top

Lunghezza buffet mm	Cod. art.
955	47 11 01 01
1291	47 11 01 02
1608	47 11 01 03

**Illuminazione laterale** (2 x 20 W), composta da 1 lampada alogena a bassa tensione, 20 W, per lato, montaggio in stabilimento

Cod. art.
x

**Cavo adattatore CEE Schuko 230 V – Giunto 400 V** (per l'installazione singola di un Rollito, la potenza allacciata deve essere inferiore a 3500 Watt!)

Cod. art.
33 10 22 01
in alternativa a Rollito® su ruote: versione con piedini in acciaio inox



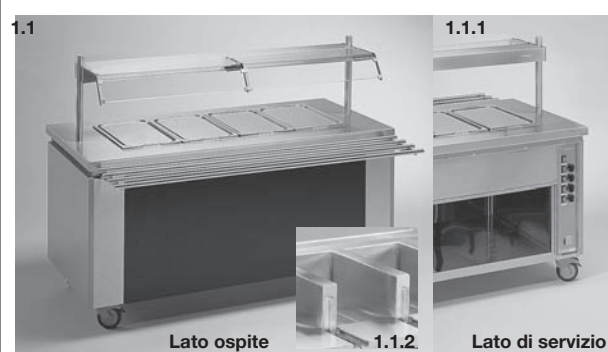
**Rolling Buffet buffet caldo**

**Buffet caldo con 2, 4 o 5 bagnomaria** per la distribuzione di piatti caldi, regolabili singolarmente; immagine 1.1.1 con armadio aperto, a scelta con armadio ad ante o armadio riscaldante, a scelta con scarico dell'acqua centrale.  
Alzata a scelta, 1 piano, 2 piani, aperta, chiusa, su richiesta con luce/calore nel ripiano in acciaio inox.

**Suggerimento:** alzata luce/calore.

Lunghezze buffet 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.

**Variante:** bagnomaria con sportelli rimovibili, immagine 1.1.2.


**Buffet caldi – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**

– da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	poss. buffet da parete	poss. buffet singoli	Potenza allac- ciata kW*
Variante WA01	2 bagnomaria / scarico verso il basso / senza armadio	73 52 01 01			W	S	1,53
Variante WA02	4 bagnomaria / scarico verso il basso / senza armadio		73 52 02 02		W	S	3,06
Variante WA03	5 bagnomaria / scarico verso il basso / senza armadio			73 52 03 03	W	S	3,83
Variante WA04	2 bagnomaria / scarico verso il basso / armadio aperto	73 52 01 04			W	–	1,53
Variante WA05	4 bagnomaria / scarico verso il basso / armadio aperto		73 52 02 05		W	–	3,06
Variante WA06	5 bagnomaria / scarico verso il basso / armadio aperto			73 52 03 06	W	–	3,83
Variante WA07	2 bagnomaria / scarico verso il basso / armadio ad ante	73 52 01 07			W	S	1,53
Variante WA08	4 bagnomaria / scarico verso il basso / armadio ad ante		73 52 02 08		W	S	3,06
Variante WA09	5 bagnomaria / scarico verso il basso / armadio ad ante			73 52 03 09	W	S	3,83
Variante WA10	2 bagnomaria / scarico centrale / senza armadio	73 52 01 10			W	S	1,53
Variante WA11	4 bagnomaria / scarico centrale / senza armadio		73 52 02 11		W	S	3,06
Variante WA12	5 bagnomaria / scarico centrale / senza armadio			73 52 03 12	W	S	3,83
Variante WA13	2 bagnomaria / scarico centrale / armadio aperto	73 52 01 13			W	–	1,53
Variante WA14	4 bagnomaria / scarico centrale / armadio aperto		73 52 02 14		W	–	3,06
Variante WA15	5 bagnomaria / scarico centrale / armadio aperto			73 52 03 15	W	–	1,83
Variante WA16	2 bagnomaria / scarico centrale / armadio ad ante	73 52 01 16			W	S	1,53
Variante WA17	4 bagnomaria / scarico centrale / armadio ad ante		73 52 02 17		W	S	3,06
Variante WA18	5 bagnomaria / scarico centrale / armadio ad ante			73 52 03 18	W	S	3,83
Variante WA19	4 bagnomaria / scarico centrale / armadio riscaldante		73 52 02 19		–	–	5,31
Variante WA20	5 bagnomaria / scarico centrale / armadio riscaldante			73 52 03 20	–	–	6,08
Variante WA21	2 sportelli rimovibili / scarico centrale / armadio aperto	73 52 01 21			–	–	1,6
Variante WA22	3 sportelli rimovibili / scarico centrale / armadio aperto		73 52 02 22		–	–	2,4
Variante WA23	5 sportelli rimovibili / scarico centrale / armadio aperto			73 52 03 23	–	–	4,0

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

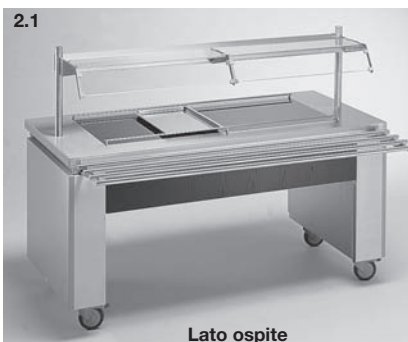
## Rolling Buffet buffet caldo

**Buffet caldo con 3, 4 o 6 piastre riscaldanti in vetroceramica 1/1, regolabili singolarmente; per attingere pietanze calde dai contenitori Gastronorm inseriti; per self-service piastre riscaldanti con blocco dei contenitori; immagine 2.1.1 con alloggiamento piatti, a scelta con armadio aperto, armadio ad ante o armadio riscaldante.**

Alzata a scelta, 1 piano, 2 piani, aperta, chiusa, su richiesta con luce/calore nel ripiano in acciaio inox.

**Suggerimento:** alzata luce/calore.

Lunghezze buffet 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.



Lato ospite



Lato di servizio

**Buffet caldi – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**  
– da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	poss. buffet da parete	poss. buffet singoli	Potenza allac- ciata kW*
Variante WA33	3 piastre riscaldanti in vetro / alloggiamento piatti	73 52 01 33			W	S	0,6
Variante WA34	4 piastre riscaldanti in vetro / alloggiamento piatti		73 52 02 34		W	S	0,8
Variante WA35	6 piastre riscaldanti in vetro / alloggiamento piatti			73 52 03 35	W	S	1,2
Variante WA36	3 piastre riscaldanti in vetro / armadio aperto	73 52 01 36			W	–	0,6
Variante WA37	4 piastre riscaldanti in vetro / armadio aperto		73 52 02 37		W	–	0,8
Variante WA38	6 piastre riscaldanti in vetro / armadio aperto			73 52 03 38	W	–	1,2
Variante WA39	3 piastre riscaldanti in vetro / armadio ad ante	73 52 01 39			W	S	0,6
Variante WA40	4 piastre riscaldanti in vetro / armadio ad ante		73 52 02 40		W	S	0,8
Variante WA41	6 piastre riscaldanti in vetro / armadio ad ante			73 52 03 41	W	S	1,2
Variante WA42	4 piastre riscaldanti in vetro / armadio riscaldante		73 52 02 42		–	–	3,05
Variante WA43	6 piastre riscaldanti in vetro / armadio riscaldante			73 52 03 43	–	–	3,45

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

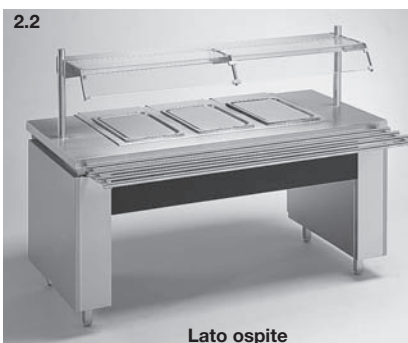
## Rolling Buffet buffet caldo

**Buffet caldo con supporti da incasso per 2, 3 o 4 sistemi varithek®, regolabili singolarmente, per tenere in caldo i cibi senza bagnomaria, immagine 2.2.1 senza armadio, a scelta con armadio aperto o ad ante. Alzata a scelta, 1 piano, 2 piani, aperta, chiusa, su richiesta con luce/calore nel ripiano in acciaio inox.**

**Suggerimento:** alzata luce/calore.

Nota: per l'equipaggiamento del supporto varithek cfr. pag. 30 – 34.

Lunghezze buffet 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.



Lato ospite



Lato di servizio

**Buffet caldi – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**  
– da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	poss. buffet da parete	poss. buffet singoli	Potenza allac- ciata kW*
Variante WA24	2 elementi varithek®/ senza armadio	73 52 01 24			–	–	3,0
Variante WA25	3 elementi varithek®/ senza armadio		73 52 02 25		–	–	4,5
Variante WA26	4 elementi varithek®/ senza armadio			73 52 03 26	–	–	6,0
Variante WA27	2 elementi varithek®/ armadio aperto	73 52 01 27			–	–	3,0
Variante WA28	3 elementi varithek®/ armadio aperto		73 52 02 28		–	–	4,5
Variante WA29	4 elementi varithek®/ armadio aperto			73 52 03 29	–	–	6,0
Variante WA30	2 elementi varithek®/ armadio ad ante	73 52 01 30			–	–	3,0
Variante WA31	3 elementi varithek®/ armadio ad ante		73 52 02 31		–	–	4,5
Variante WA32	4 elementi varithek®/ armadio ad ante			73 52 03 32	–	–	6,0

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

**Rolling Buffet buffet freddo**

**Buffet freddo con vasca refrigerante**, profondità 210 mm o 45 mm, in formato 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1, per raffreddare e conservare bevande in bottiglia o alimenti in contenitori o teglie Gastronorm, così come in ciotole da dessert (vasca refrigerante da 45). A scelta con armadio aperto, armadio ad ante o frigorifero.  
Alzata a scelta, 1 piano, 2 piani, aperta, chiusa, su richiesta con luce nel ripiano in acciaio inox.

**Variante con rivestimento refrigerante in granito** in formato 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1, per raffreddare e conservare p.es. piatti freddi o cibi freddi in teglie Lux (sz immagine).

**Variante buffet freddo "Solo"** in formato 3 x 1/1, 4 x 1/1, 5 x 1/1, come buffet freddo a posa libera, scorrevassi su ambo i lati, immagine 3.2 e 3.2.1, rivestimento in granito, con armadio ad ante. Alzata a scelta, 1 piano, su due lati, passavivande da 275 mm, su richiesta con luce nel ripiano in acciaio inox.  
Lunghezze buffet 1270 mm, 1770 mm, 2270 mm.

**Buffet freddi – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**  
– cfr. tabella pag. 83, da abbinare alle alzate a pag. 91



**Rolling Buffet buffet freddo – vetrine refrigeranti – vetrine refrigeranti in vetro, plexiglas, acciaio inox con tecnica "evaporatore a vasca"**

**Buffet freddo**

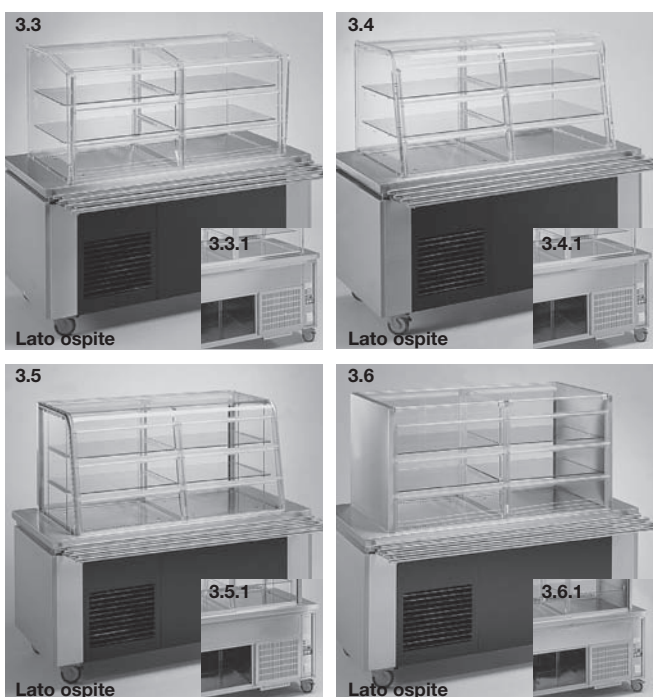
**con vetrina refrigerante in plexiglas A-26800-0**, immagine 3.3, 3.3.1  
Struttura: lato ospite verticale  
Copertura a metà inclinata di 10°

**con vetrina refrigerante in plexiglas A-26800-10**, immagine 3.4, 3.4.1  
Struttura: lato ospite inclinata di 10°

**con vetrina refrigerante in vetro A-26800-10**, immagine 3.5, 3.5.1  
Struttura: lato ospite inclinata di 10°

**con vetrina refrigerante in vetro/acciaio inox GE-26800-0**, immagine 3.6, 3.6.1  
Struttura: lato ospite verticale

Tutte le vetrine vengono azionate con raffreddamento a vasca ventilato. Impianto di refrigerazione nel buffet.  
Le vetrine sono concepite come vetrine per la conservazione.  
Campo di refrigerazione da +5 °C a +8 °C  
Formato 1 x 2/1 per lunghezza buffet 1270 mm, formato 2 x 2/1 per lunghezza buffet 1770 mm  
1 piano o 2 piani  
A scelta anche buffet con armadio aperto, armadio ad ante o frigorifero.



## Rolling Buffet buffet freddo

Buffet freddi – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo – da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91										
Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.		Lunghezza 1770 mm Cod. art.		Lunghezza 2270 mm Cod. art.		poss. buffet da parete	poss. buffet singoli	Potenza allacciata kW*
Variante KA	Vasca di refrigerazione ventilata 4 x 1/1-150 mm / armadio aperto			73 53 02 06				W	–	1,239
Variante KA	Vasca di refrigerazione ventilata 4 x 1/1-150 mm / armadio ad ante			73 53 02 08				W	S	1,239
Variante KA01	Vasca di refrigerazione 3 x 1/1-210 mm / armadio aperto	73 53 01 01						W	–	0,255
Variante KA02	Vasca di refrigerazione 4 x 1/1-210 mm / armadio aperto			73 53 02 02				W	–	0,290
Variante KA03	Vasca di refrigerazione 5 x 1/1-210 mm / armadio aperto					73 53 03 03		W	–	0,350
Variante KA04	Vasca di refrigerazione 3 x 1/1-210 mm / armadio ad ante	73 53 01 04						W	S	0,255
Variante KA05	Vasca di refrigerazione 4 x 1/1-210 mm / armadio ad ante			73 53 02 05				W	S	0,290
Variante KA06	Vasca di refrigerazione 5 x 1/1-210 mm / armadio ad ante					73 53 03 06		W	S	0,350
Variante KA07	Vasca di refrigerazione 4 x 1/1-210 mm / frigorifero 1 x 2/1			73 53 02 07				–	–	0,904
Variante KA08	Vasca di refrigerazione 5 x 1/1-210 mm / frigorifero 2 x 2/1					73 53 03 08		–	–	1,009
Variante KA09	Vasca di refrigerazione 3 x 1/1-45 mm / armadio aperto	73 53 01 09						W	–	0,255
Variante KA10	Vasca di refrigerazione 4 x 1/1-45 mm / armadio aperto			73 53 02 10				W	–	0,255
Variante KA11	Vasca di refrigerazione 5 x 1/1-45 mm / armadio aperto					73 53 03 11		W	–	0,255
Variante KA12	Vasca di refrigerazione 3 x 1/1-45 mm / armadio ad ante	73 53 01 12						W	S	0,255
Variante KA13	Vasca di refrigerazione 4 x 1/1-45 mm / armadio ad ante			73 53 02 13				W	S	0,255
Variante KA14	Vasca di refrigerazione 5 x 1/1-45 mm / armadio ad ante					73 53 03 14		W	S	0,255
Variante KA15	Vasca di refrigerazione 4 x 1/1-45 mm / frigorifero 1 x 2/1			73 53 02 15				–	–	0,779
Variante KA16	Vasca di refrigerazione 5 x 1/1-45 mm / frigorifero 2 x 2/1					73 53 03 16		–	–	0,779
Variante KA17	Buffet freddo per vetrina refrigerante / armadio aperto 2/1	73 53 01 17						W	–	1,223
Variante KA18	Buffet freddo per vetrina refrigerante / armadio aperto			73 53 02 18				W	–	1,906
Variante KA19	Buffet freddo per vetrina refrigerante / armadio ad ante 2/1	73 53 01 19						W	S	1,223
Variante KA20	Buffet freddo per vetrina refrigerante / armadio ad ante			73 53 02 20				W	S	1,906
Variante KA21	Buffet freddo per vetrina refrigerante / frigorifero 1 x 2/1			73 53 02 21				–	–	2,100
Variante KA22	Rivestimento refrigerante in granito / armadio aperto	73 53 01 22						W	–	0,255
Variante KA23	Rivestimento refrigerante in granito / armadio aperto			73 53 02 23				W	–	0,350
Variante KA24	Rivestimento refrigerante in granito / armadio aperto					73 53 03 24		W	–	0,350
Variante KA25	Rivestimento refrigerante in granito / armadio ad ante	73 53 01 25						W	S	0,255
Variante KA26	Rivestimento refrigerante in granito / armadio ad ante			73 53 02 26				W	S	0,350
Variante KA27	Rivestimento refrigerante in granito / armadio ad ante					73 53 03 27		W	S	0,350
Variante KA28	Rivestimento refrigerante in granito / frigorifero 1 x 2/1			73 53 02 28				–	–	0,904
Variante KA29	Rivestimento refrigerante in granito / frigorifero 2 x 2/1					73 53 03 29		–	–	0,904

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

Vetrine refrigeranti – da abbinare al buffet adatto									
Denominazione	Modello	Lunghezza 1270 mm Cod. art.		Modello	Lunghezza 1770 mm Cod. art.				Potenza allacciata kW*
Vetrina in vetro	G-12800-10 (1 x 2/1)	83 03 03 16		G-14800-10 (2 x 2/1)	83 03 03 18			1 piano	cif. variante KA17 – KA21, impianto di refrigerazione nel buffet
Vetrina in vetro	G-23800-10 (1 x 2/1)	83 03 03 22		G-26800-10 (2 x 2/1)	83 03 03 24			2 piano	
Vetrina in vetro e acciaio inox	GE-12800-0 (1 x 2/1)	83 03 03 28		GE-14800-0 (2 x 2/1)	83 03 03 30			1 piano	
Vetrina in vetro e acciaio inox	GE-23800-0 (1 x 2/1)	83 03 03 34		GE-26800-0 (2 x 2/1)	83 03 03 36			2 piani	
Vetrina in plexiglas, dritta	A-12800-0 (1 x 2/1)	83 03 03 40		A-14800-0 (2 x 2/1)	83 03 03 42			1 piani	
Vetrina in plexiglas, dritta	A-23800-0 (1 x 2/1)	83 03 03 46		A-26800-0 (2 x 2/1)	83 03 03 48			2 piani	
Vetrina in plexiglas inclinata di 10°	A-12800-10 (1 x 2/1)	83 03 03 52		A-14800-10 (2 x 2/1)	83 03 03 54			1 piani	
Vetrina in plexiglas inclinata di 10°	A-23800-10 (1 x 2/1)	83 03 03 58		A-26800-10 (2 x 2/1)	83 03 03 60			2 piani	

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

Illuminazione di serie sul ripiano superiore.

Come optional, le vetrine G, GE e A possono essere equipaggiate con luce su ogni ripiano (sovrapprezzo).

Spiegazioni: G = vetro / GE = vetro + acciaio inox / A = plexiglas

12800-10 = 1 piano / 2 sportelli / 800 larghezza buffet / 10° inclinazione lato ospite

(1 x 2/1), (2 x 2/1) = superficie vetrina

26800-0 = 2 piani / 6 sportelli / 800 larghezza buffet / lato ospite verticale

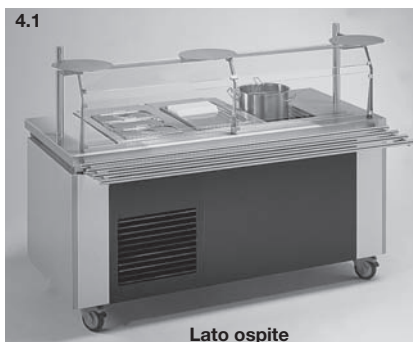
**Rolling Buffet "Front Cooking"**

**Cucinare davanti agli ospiti con 2, 3 o 4 elementi varithek® nel supporto da incasso EST.** Tenere in caldo, cucinare nel wok e a induzione, grigliare, friggere, preparare crêpes, tenere in fresco, immagine 4.1 – tutto ciò è possibile con lo straordinario sistema varithek®.

Equipaggiare il supporto in base alle vostre esigenze (2, 3 o 4 elementi) – cfr. pag. 36 – 44.

**Nota:** la potenza elettrica complessiva di un buffet è limitata a 10,5 kW (3,5 kW per fase). Se avete bisogno di una potenza superiore, inviateci una richiesta. Immagine 4.1.1 con frigorifero basso, a scelta anche senza armadio, armadio ad ante, frigorifero.

**Alzata:** per il Front-Cooking esiste solo l'alzata frontale chiusa con piatti. Si consiglia di usare un sistema di aspirazione extra. Se si usa un grill, è assolutamente necessario.



Lato ospite



Lato di servizio

**Buffet Front-Cooking – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**

– da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91

– da abbinare a elementi varithek® a pag. 30 e successive

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	Potenza allacciata kW*
Variante FC01	2 elementi varithek®/ senza armadio	73 56 01 01			A seconda dell'equipaggia- mento varithek scelto
Variante FC02	3 elementi varithek®/ senza armadio		73 56 02 02		
Variante FC03	4 elementi varithek®/ senza armadio			73 56 03 03	
Variante FC04	2 elementi varithek®/ armadio aperto	73 56 01 04			
Variante FC05	3 elementi varithek®/ armadio aperto		73 56 02 05		
Variante FC06	4 elementi varithek®/ armadio aperto			73 56 03 06	
Variante FC07	2 elementi varithek®/ armadio ad ante	73 56 01 07			
Variante FC08	3 elementi varithek®/ armadio ad ante		73 56 02 08		
Variante FC09	4 elementi varithek®/ armadio ad ante			73 56 03 09	
Variante FC10	3 elementi varithek®/ frigorifero 1 x 2/1		73 56 02 10		
Variante FC11	4 elementi varithek®/ frigorifero 2 x 2/1			73 56 03 11	

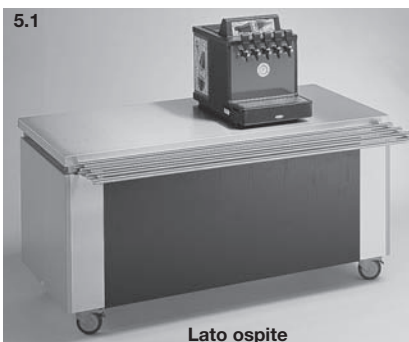
\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)



**Rolling Buffet buffet per bevande**

**Buffet per bevande per la preparazione e il self-service di bevande,** immagine 5.1.1 con carrello contenitore con 4 ruote con blocco per max. 4 fusti e 1 bottiglia CO<sub>2</sub>; per pre-mix o post-mix, raffreddamento sopra o sotto banco. Carrello contenitore con pannello, scomparto di installazione con ante, nella versione a parete.

**A scelta** con o senza distributore integrato EPO-Q 1/1. Vi preghiamo di inoltrarci una richiesta se le vostre esigenze superano le nostre dotazioni di serie.

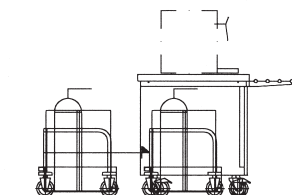


**Buffet per bevande – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**

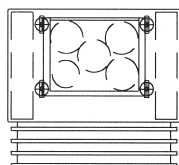
Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	poss. buffet da parete	poss. buffet singoli	Po- tenza allac- ciata kW*
Variante GT01	Senza distributore integrato (senza bidone contenitore con ruote)	73 54 01 01	73 54 02 01	73 54 03 01	W	-	A seconda dell'impianto refrigerante continuo del cliente
Variante GT02	Con distributore integrato EPO-Q 1/1			73 54 03 02	W	-	
	Bidone contenitore con ruote	(posto per 1 bidone con ruote)	(posto per 1 bidone con ruote)	(posto per 2 bidoni con ruote)			
	Sovrapprezzo per armadietto in caso di integrazione di un impianto di raffreddamento sotto banco (possibili 400 – 600 mm)						
	Sovrapprezzo per rivestimento del bidone contenitore con ruote in caso di versione da parete, con 2 maniglie e mensole di fissaggio						

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

Versione a posa libera

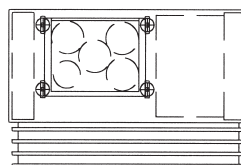


1270



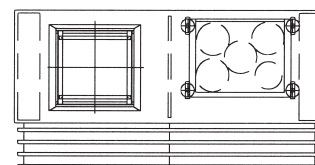
Impianto di raffreddamento sopra banco pre-mix

1770



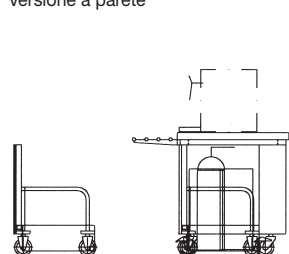
Impianto di raffreddamento sopra o sotto banco pre-mix

2270



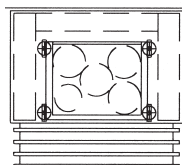
Impianto di raffreddamento sopra banco pre-mix

Versione a parete

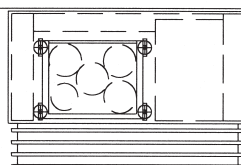


Per buffet a parete carrello con pannello in legno (rivestimento)

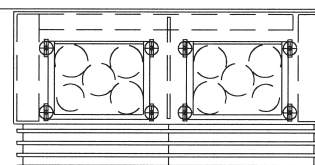
a parete



a parete



a parete



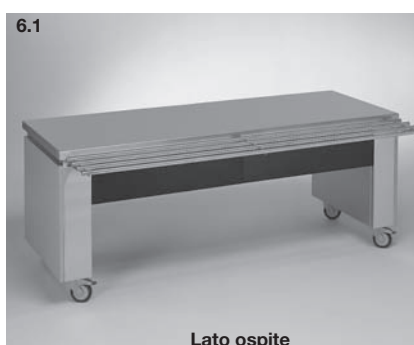
Per versione a parete: carrello contenitore con pannello

**Rolling Buffet buffet neutrale**

**Buffet neutrale come mobile versatile** senza una funzione specifica, superficie di lavoro liscia, può essere equipaggiato con qualsiasi tipo di alzata, a scelta con deposito piatti 6.1.1, armadio aperto o armadio ad ante. Immagine 6.1 lunghezza 1770.

**Alzata a scelta**, 1 piano, 2 piani, aperta, chiusa, su richiesta con luce/calore nel ripiano in acciaio inox.

6.1



Lato ospite

6.1.1



Lato di servizio

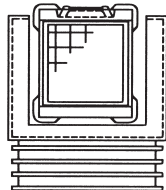
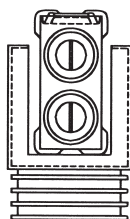
**Buffet neutrale – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**  
– da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	poss. buffet da parete	poss. buffet singoli	Po- tenza allac- ciata kW*
Variante NE01	Deposito piatti	73 50 01 01	73 50 02 01	73 50 03 01	W	S	A seconda del consumo delle prese di corrente
Variante NE02	Armadio aperto	73 50 01 02	73 50 02 02	73 50 03 02	W	–	
Variante NE03	Armadio ad ante	73 50 01 03	73 50 02 03	73 50 03 03	W	S	

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

**Rolling Buffet buffet intermedio**

**Buffet intermedio per inserire un distributore di piatti o cesti nel ciclo di servizio.** Larghezza nicchia 820 mm e 1050 mm. Dotato di 1 presa da 230 V per collegare apparecchi mobili. Immagine 6.2.1 con piattaforma di impilamento piatti.



6.2



Lato ospite

6.2.1



Lato di servizio

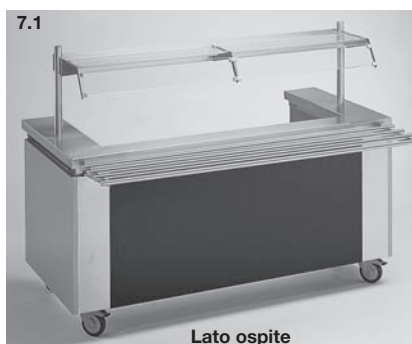
**Buffet intermedio – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**

Modello	Versione	Lunghezza 820 mm Cod. art.	Lunghezza 1050 mm Cod. art.	Potenza allacciata kW*
Variante ZW01		73 57 01 01	73 57 02 01	senza collegamento elettrico



**Rolling Buffet buffet da inserimento**

**Buffet da inserimento per integrare carrelli e distributori aggiuntivi nel ciclo di servizio.** Dotato di 2 prese da 230 V per collegare apparecchi mobili. Per le varie combinazioni cfr. disegno sottostante 7.1  
 Immagine 7.1.1 con ZUB-3.  
**Alzata a scelta**, 1 piano, 2 piani, aperta, chiusa, su richiesta con luce/calore nel ripiano in acciaio inox.



Lato ospite



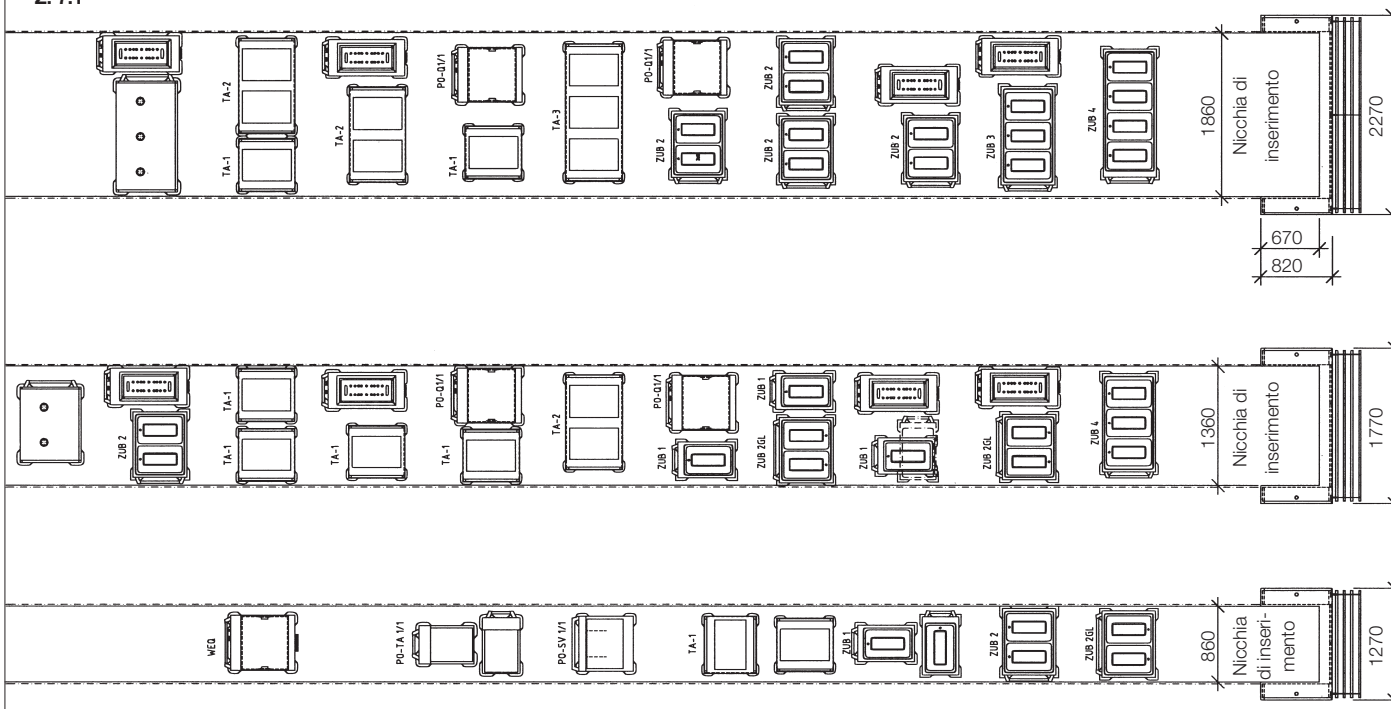
Lato di servizio

**Buffet da inserimento - Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo**  
 - da abbinare all'alzata della tabella a pag. 91

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	Potenza allacciata kW*
Variante EF01		73 51 01 01	73 51 02 01	73 51 03 01	A seconda del consumo delle prese di corrente

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

**Z. 7.1**



**Rolling Buffet buffet di cassa**

**Buffet di cassa in 2 lunghezze e versioni.**

Solo con 1 tavolo di cassa con due passacavi oppure con un ripiano aggiuntivo verso la parte posteriore con un armadio sottostante. Con 2 prese da 230 V  
**Versione speciale:** con scorriassoi frontale supplementare, con inserimento ad angolo.

8.1



Lato ospite

8.1.1



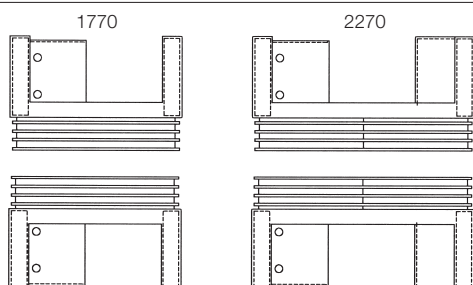
Lato di servizio

**Buffet di cassa – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo – senza alzate**

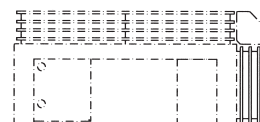
Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	Potenza allacciata kW*
Variante KS01	Sinistra (immagine 8.1.1)		73 55 02 01		A seconda del consumo delle prese di corrente
Variante KS02	Destra (immagine 8.1)		73 55 02 02		
Variante KS03	Sinistra			73 55 03 03	
Variante KS04	Destra			73 55 03 04	

\* Potenza elettrica allacciata complessiva kW (senza consumo delle prese di corrente)

Disegno  
8.1



Esempio:  
scorriassoi frontale



**Rolling Buffet buffet angolare**

**Buffet angolare per integrare o creare impianti da 90° o 45°.**

A parte il buffet angolare interno da 90°, tutti i buffet si presentano con una base in legno chiusa su tutti i lati. Gli scorriassoi sono ribaltabili. **Attenzione:** la forma e il baricentro del buffet nascondono un certo rischio di ribaltamento se non incassati o collegati. Il disegno 9.1 mostra le possibili varianti. I buffet angolari devono essere agganciati meccanicamente. Nessun collegamento elettrico.

9.1



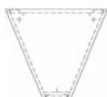
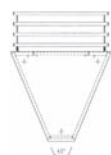
Lato ospite

**Buffet angolare – Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo – senza alzate**

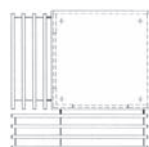
Modello	Versione	Cod. art.	Potenza allacciata kW
Variante EC01	45° esterno	73 58 01 01	senza collegamento elettrico
Variante EC02	90° esterno	73 58 01 02	
Variante EC03	90° esterno inclinato	73 58 01 03	
Variante EC04	45° interno	73 58 01 04	
Variante EC05	90° interno con armadio ad ante	73 58 01 05	

Disegno  
9.1

Buffet angolare esterno da 45° Buffet angolare interno da 45°



Buffet angolare esterno da 90°



Buffet angolare esterno da 90° (2 x 45° inclinati)



Buffet angolare interno da 90°

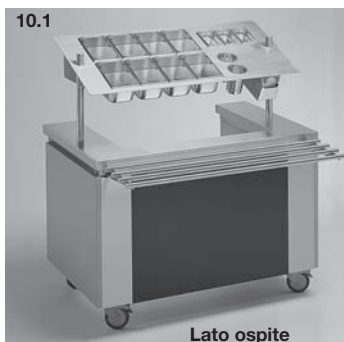


**Rolling Buffet buffet per vassoi e posate**

**Buffet per vassoi e posate per l'approntamento di posate, tovaglioli, spezie e vassoi.**

8 contenitori per posate da 100 pezzi ciascuno, 3 piccoli contenitori, 2 cassette portaposate aggiuntive e un distributore di tovaglioli sospeso rendono questo buffet una stazione completa.

Distributore di vassoi da inserire non in dotazione.



Lato ospite

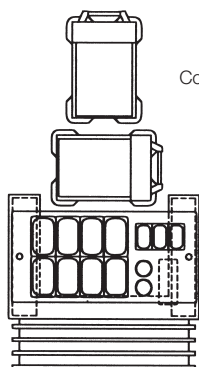


Lato ospite

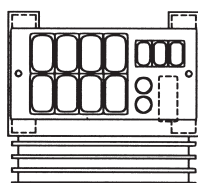
**Buffet per vassoi e posate con alzate – Lunghezze, codici articolo**

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Potenza allacciata kW
Variante TB01		73 59 01 01	senza collegamento elettrico

**Disegno  
10.1**



Con distributore



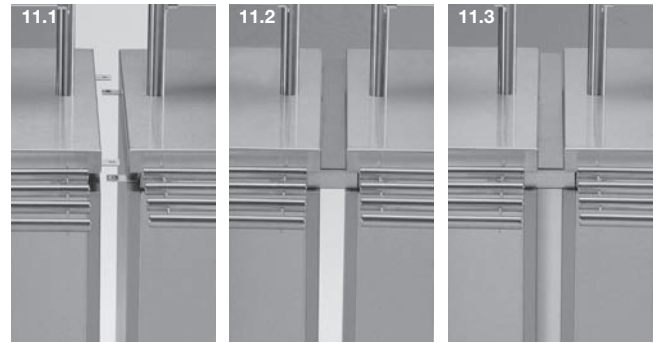
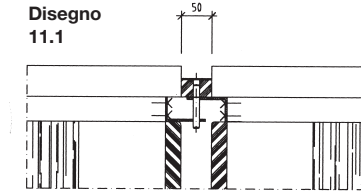
Senza distributore

**Rolling Buffet elementi di giunzione**

**Elementi di giunzione per agganciare i buffet**

senza rivestimento dell'area intermedia del buffet come nell'immagine 11.2 = VB01 o con rivestimento dell'area intermedia del buffet come nell'immagine 11.3 = VB02. Giunto in acciaio inox, rivestimento in legno, cromaticamente abbinato.

**Disegno 11.1**



**Elementi di giunzione – Codici articolo**

Modello	Versione	Cod. art.		
Variante VB01	Giunto	<b>73 60 01 01</b>		
Variante VB02	Giunto con rivestimento	<b>73 60 01 02</b>		

**Rolling Buffet collegamenti elettrici**

Tutti i buffet sono equipaggiati con un proprio impianto elettrico "di bordo". Eccezione: buffet intermedi e angolari. Questi vengono bypassati tramite cavi di collegamento. Tutti gli altri sono collegabili elettricamente in successione. Si parte con un cavo di alimentazione verso la parte frontale destra (dal lato di servizio) del primo buffet. Poi si procede di buffet in buffet.

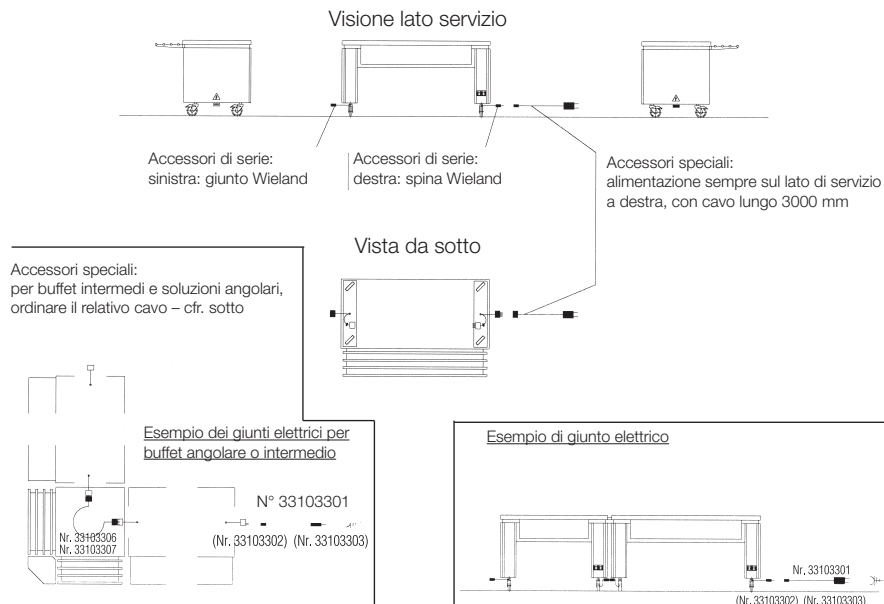
**Attenzione!** In questo modo è possibile collegare max. 10,5 kW (3,5 per fase). Non contate solo il valore del buffet, ma anche quello di tutti gli apparecchi utilizzati o da utilizzare. Se si supera il suddetto valore, è necessario prevedere un altro cavo di alimentazione e la relativa presa CEE (su richiesta).

**Elementi di giunzione elettrici – Versioni nazionali, codici articolo**

Modello	Versione	Cod. art.		
Variante EA01	Cavo di alimentazione da 3000 mm, spina CEE/16A 400 V	<b>33 10 33 01</b> fino a max. 10,5 kW		
Variante EA02	Cavo di alimentazione da 3000 mm, spina Schuko/16A 230 V	<b>33 10 33 02</b> fino a max. 3,5 kW		
Variante EA03	Cavo di alimentazione da 3000 mm, spina svizzera/10A 400 V	<b>33 10 33 03</b> fino a max. 6,5 kW		
Variante EA04	Cavo di giunzione 1000 mm	<b>33 10 33 06</b>		
Variante EA05	Cavo di giunzione 2000 mm	<b>33 10 33 07</b>		

**Disegno 11.2**

**Collegamento elettrico – Giunto elettrico – Versione**



## Rolling Buffet alzate

### Le alzate devono essere ordinate separatamente.

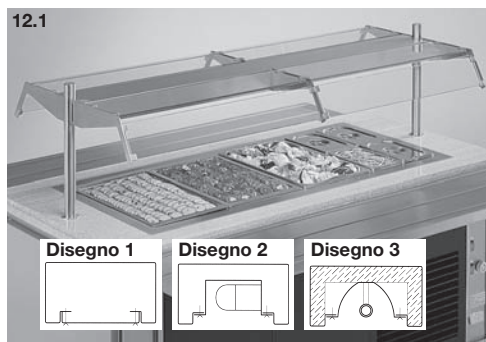
1 piano o 2 piani? Solo luce o luce e calore? Passavivande chiuso o da 150/275 mm? Il ripiano in acciaio inox (disegno 1) nell'alzata è a filo con il ripiano in vetro orizzontale. Può essere provvisto di una lampada al neon (disegno 2) o di luce e calore (disegno 3).

Le alzate con calotta di protezione sono sempre in posizione centrale, che siano a un lato o a due, come per i buffet "Solo"; sempre a **posa libera** per tutta la lunghezza del buffet.

### Dimensioni di base alzate:

**altezza 1 piano** 400 mm  
 Altezza passavivande 150 mm  
 o 275 mm  
**altezza 2 piani** 700 mm

12.1



Disegno 1

Disegno 2

Disegno 3

### Varianti, dotazioni, lunghezze, codici articolo

Modello	Versione	Lunghezza 1270 mm Cod. art.	Lunghezza 1770 mm Cod. art.	Lunghezza 2270 mm Cod. art.	
<b>Alzata a 1 piano con passavivande chiuso</b>					
Variante AA01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 70 01 01	73 70 02 01	73 70 03 01	
Variante AA02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 70 01 02	73 70 02 02	73 70 03 02	
Variante AA03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 70 01 03	73 70 02 03	73 70 03 03	
<b>Alzata a 1 piano con passavivande 150 mm</b>					
Variante AB01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 71 01 01	73 71 02 01	73 71 03 01	
Variante AB02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 71 01 02	73 71 02 02	73 71 03 02	
Variante AB03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 71 01 03	73 71 02 03	73 71 03 03	
<b>Alzata a 1 piano con passavivande 275 mm</b>					
Variante AC01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 72 01 01	73 72 02 01	73 72 03 01	
Variante AC02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 72 01 02	73 72 02 02	73 72 03 02	
Variante AC03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 72 01 03	73 72 02 03	73 72 03 03	
<b>Alzata a 1 piano "Solo" con passavivande 275 mm</b>					
Variante AD01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 73 01 01	73 73 02 01	73 73 03 01	
Variante AD02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 73 01 02	73 73 02 02	73 73 03 02	
Variante AD03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 73 01 03	73 73 02 03	73 73 03 03	
<b>Alzata a 1 piano Front-Cooking</b>					
Variante AH01	Calotta di protezione / Piattaforma di presentazione per piatti	73 77 01 01	73 77 02 01	73 77 03 01	
<b>Alzata a 2 piano con passavivande chiuso</b>					
Variante AE01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 74 01 01	73 74 02 01	73 74 03 01	
Variante AE02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 74 01 02	73 74 02 02	73 74 03 02	
Variante AE03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 74 01 03	73 74 02 03	73 74 03 03	
<b>Alzata a 2 piano con passavivande 150 mm</b>					
Variante AF01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 75 01 01	73 75 02 01	73 75 03 01	
Variante AF02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 75 01 02	73 75 02 02	73 75 03 02	
Variante AF03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 75 01 03	73 75 02 03	73 75 03 03	
<b>Alzata a 2 piano con passavivande 275 mm</b>					
Variante AG01	Ripiano in vetro / Calotta di protezione	73 76 01 01	73 76 02 01	73 76 03 01	
Variante AG02	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con illuminazione	73 76 01 02	73 76 02 02	73 76 03 02	
Variante AG03	Ripiano in vetro / Calotta di protezione con calore / Illuminazione	73 76 01 03	73 76 02 03	73 76 03 03	

**Rolling Buffet Ripiani**

Ripiani in 3 varianti in acciaio inox, vetro o plexiglas

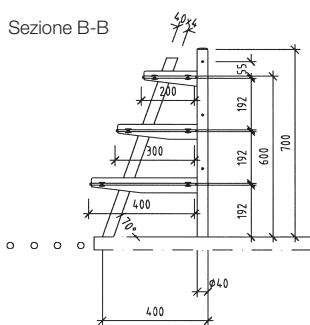
Varianti, codici articolo

Modello	Versione	Lunghezza 400 mm Cod. art.	Lunghezza 700 mm Cod. art.
Variante RG01	Ripiano in vetro	73 79 01 01	73 79 02 01
Variante RG02	Ripiano per dolci	73 79 01 02	73 79 02 02
Variante RG03	Alzata per alimenti		73 79 02 03
Variante RG04	Cassetta per posate a 4 scomparti, modello da tavolo		79 01 01 01

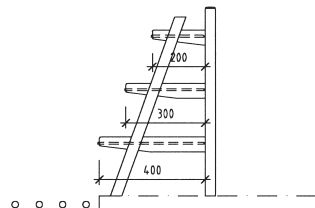
Disegno  
13.1

**Ripiano in vetro**  
Variante RG01

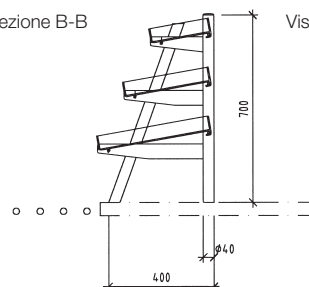
Sezione B-B



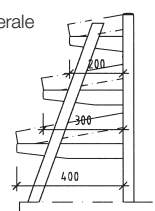
Vista laterale



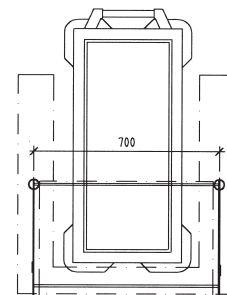
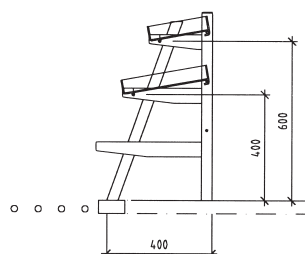
Sezione B-B



Vista laterale



**Ripiano per alimenti**  
Variante RG03



## Scostamenti dalla versione standard

<b>Tipo di costruzione</b>	<b>Lunghezza</b>	
<input type="radio"/> <b>mobile con ruote</b>		<b>Standard</b>
<input type="radio"/> da pavimento con piedini		
<input type="radio"/> da pavimento con piedini e battiscopa in acciaio inox	820 mm	
	1050 mm	
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<b>Rivestimento</b>	<b>Lunghezza</b>	
<input type="radio"/> <b>acciaio inox</b>		<b>Standard</b>
<input type="radio"/> pietra – Nero Assoluto	820 mm	
	1050 mm	
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<b>Scorriassoi</b>	<b>Lunghezza</b>	
<input type="radio"/> <b>tubolare di acciaio inox Ø 25 mm, lato ospite</b>		<b>Standard</b>
	820 mm	
	1050 mm	
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<input type="radio"/> tubolare di acciaio inox Ø 25 mm, frontale		
<input type="radio"/> pannello in acciaio inox lato ospite (nota: per lato ospite e 2° lato ospite, il prezzo deve essere raddoppiato)	820 mm	
	1050 mm	
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<input type="radio"/> pannello in acciaio inox frontale		
<input type="radio"/> impiallacciatura (faggio) lato ospite (nota: per lato ospite e 2° lato ospite, il prezzo deve essere raddoppiato)	820 mm	
	1050 mm	
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<input type="radio"/> impiallacciatura (faggio) frontale		
<b>Rivestimento lato ospite</b>	<b>Lunghezza</b>	
<input type="radio"/> <b>impiallacciatura (frassino), RAL 9011 nero grafite, lato ospite</b>		<b>Standard</b>
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<input type="radio"/> acciaio inox o materiale a strati pressati (per es. Resopal)	820 mm	
	1050 mm	
	1270 mm	
	1770 mm	
	2270 mm	
<b>Rivestimento frontale</b>		
<input type="radio"/> <b>MDF RAL 7036 grigio platino</b>		<b>Standard</b>
<input type="radio"/> acciaio inox		
<input type="radio"/> impiallacciatura (frassino)		



**Carrello da trasporto, modello Norm-II-0 e Norm-III-0**

Carrello da trasporto in acciaio inox, rivestimento liscio con alloggiamento, rotante. Armadietto e sportelli con pareti doppie, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 586 mm. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato ermeticamente, requisiti igienici H3. Ciascuno con 14 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunture, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Parasigilli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

**Armadietto riscaldabile.**

1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza termica regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa. Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X5, contro i getti d'acqua. Tensione nominale 1 N CA 230 V 50/60 HZ.



<b>Modello</b>	Norm-II-0 (armadietto riscaldabile)	Norm-III-0 (armadietto riscaldabile)
<b>Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x altezza)</b>	905 x 680 x 900 (947)	1314 x 680 x 900 (947)
<b>Peso in kg ca.</b>	75	110
<b>Numero scomparti</b>	2	3
<b>Numero scomparti riscaldabili</b>	2	3
<b>Potenza allacciata in Watt</b>	940	1410
<b>Cod. art.</b>	<b>88 13 03 23</b> disposizione ruote HL *	<b>88 13 10 23</b> disposizione ruote HL *

Accessori speciali cfr. pag. 95

\*Disposizione ruote HL: 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco doppio.

**Carrello da trasporto, riscaldabile anche a secco, modello Norm-II-2 e Norm-III-3**

Carrello da trasporto in acciaio inox, ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldato, riscaldabile a secco o umido con scarico. Risparmio significativo di energia per il riscaldamento a secco. Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con pareti doppie, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 364 mm. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato ermeticamente, requisiti igienici H3. Ciascuno con 8 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunture, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Parasigilli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL. Armadietto riscaldabile. 1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza termica regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa. Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X5, contro i getti d'acqua. Tensione nominale: 1 N CA 230 V 50/60 HZ.



I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

I contenitori Gastronorm sono accessori speciali

<b>Modello</b>	Norm-II-2 (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)	Norm-III-3 (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)
<b>Dimensioni in mm (lunghezza x larghezza x altezza)</b>	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
<b>Peso in kg ca.</b>	75	120
<b>Numero scomparti riscaldabili</b>	2	3
<b>Potenza allacciata in Watt</b>	1880	2820
<b>Cod. art.</b>	<b>88 13 06 23</b> disposizione ruote HL *	<b>88 13 14 23</b> disposizione ruote HL *

Accessori speciali cfr. pag. 95

\*Disposizione ruote HL: 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco doppio.

**Carrello da trasporto, riscaldabile anche a secco (1 scomparto refrigerato), modello Norm-III-1-1K**


Carrello da trasporto in acciaio inox, ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldato, riscaldabile a secco o umido con scarico. Risparmio significativo di energia per il riscaldamento a secco. Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con pareti doppie, isolati, dimensioni per scomparto: 330 x 570 x 438 mm, 1 scomparto riscaldabile a sinistra, 1 scomparto refrigerato a destra. Sportelli a chiusura automatica, chiusura per il trasporto. Interno saldato ermeticamente, requisiti igienici H3. Ciascuno con 8 coppie di scanalature interne di supporto completamente stampate senza giunture, distanza 37 mm, per la sistemazione di contenitori GN, fino a GN 1/1. Maniglia di sicurezza. Parasigilli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti, disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

**Armadietto riscaldabile (a sinistra)** 1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza termica regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a +90 °C.





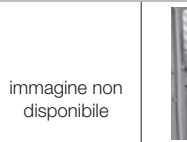
**Armadietto refrigerato** 1 armadietto 1/1, potenza frigorifera regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica, campo di refrigerazione da +2 °C a +10 °C, potenza frigorifera: 118 W a -10 °C temperatura di evaporazione, fluido refrigerante R 134 a. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa. Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X3, protezione antispruzzo. Potenza allacciata 1970 Watt, tensione nominale 1N CA 230 V 50/60 HZ.

<b>Modello</b>	NORM-III-1-1K (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)	
<b>Dimensioni in mm</b>	1395 x 730 x 974	
<b>Peso in kg</b>	100	
<b>Numero scomparti inferiori</b>	2	
<b>Cod. art.</b>	<b>88 13 18 23 HL *</b>	

Accessori speciali cfr. pag. 95

\*Disposizione ruote HL: 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco doppio.

Accessori speciali per modelli Norm-II-0, Norm-III-0, Norm-II-2, Norm-III-3 e Norm-III-1-1K	per modelli Norm-II-0, Norm-II-2		per modelli Norm-III-0, Norm-III-3, Norm-III-1-1k	
	Cod. art.		Cod. art.	
<b>Ruote in acciaio inox</b> conformi a DIN 18867, parte 8, diametro 160 mm				
<b>Ruote in acciaio inox</b> conformi a DIN 18867, parte 8, diametro 200 mm				
<b>Ruote antistatiche</b> diametro 125 mm	<b>su richiesta</b>		<b>su richiesta</b>	
<b>Paraurti circolare</b>	<b>88 13 20 65</b>		<b>88 13 20 66</b>	
<b>Supporto per coperchi</b> per coperchio GN 1/1	<b>88 13 20 10</b>		<b>88 13 20 11</b>	
<b>Elemento refrigerante in acciaio inox</b> per alimenti freddi GN 1/1 (refrigerazione scomparto)	<b>85 01 20 02</b>		<b>85 01 20 02</b>	
<b>Elemento refrigerante in plastica</b> per alimenti freddi GN 1/1	<b>85 02 20 38</b>		<b>85 02 20 38</b>	
<b>Piletta di scarico in acciaio inox</b> da inserire nel tubo di scarico della vasca	<b>57 01 03 01</b>		<b>57 01 03 01</b>	
<b>Scorriavasoio laterale</b>	<b>88 13 20 67</b>		<b>88 13 20 68</b>	
<b>Indicatore digitale di temperatura per sportello</b>	<b>33 07 04 02</b>		<b>33 07 04 02</b>	
<b>Sistema di guida a giunto-timone per carrello</b>	<b>88 22 11 05</b>		<b>88 22 11 06</b>	
<b>Ruote sterzanti con blocco</b>	<b>su richiesta</b>		<b>su richiesta</b>	

					immagine non disponibile	
<b>Modello</b>	Superficie d'appoggio ribaltabile sul lato corto	Coperchio scorrevole, isolato, allungabile sui lati corti. Posizione di serraggio, posizione d'incastro 100 mm durante il preriscaldamento. Non montabile successivamente	Coperchio ribaltabile. Suddivisione per dimensione: 1/3 lato di servizio, 2/3 retro	Alzata con ponte luce e calore (non disponibile in combinazione con coperchi scorrevoli e ribaltabili)	Alzata con ponte luce (non disponibile in combinazione con coperchi scorrevoli e ribaltabili)	Telaio di guida per scomparto, allungabile, per contenitori GN fino 1/1, ripiano superiore = 4 telai, ripiano inferiore = 2 telai ribaltabili
<b>Dimensioni lung x largh x h in mm</b>	612 x 265 x 22	Norm-II: 996 x 680 x 1006 Norm-III: 1406 x 680 x 1006	Norm-II: 905 x 680 x 925 Norm-III: 1314 x 680 x 925			
<b>Cod. art. Norm-II</b>	<b>88 13 20 02</b>	<b>88 13 20 69</b>	<b>88 13 20 71</b>	<b>88 13 20 46</b>	<b>88 13 20 45</b>	<b>88 13 20 57</b> (per 1xGN1/1) /
<b>Cod. art. Norm-III</b>	<b>88 13 20 02</b>	<b>88 13 20 70</b>	<b>88 13 20 72</b>	<b>88 13 20 48</b>	<b>88 13 20 47</b>	<b>88 13 20 58</b> (per 2xGN1/2) /
<b>Cod. art.</b>	<b>solo per Norm-III-1-1K</b> <b>88 13 20 02</b>	<b>solo per Norm-III-1-1K</b> <b>88 13 20 70</b>	<b>solo per Norm-III-1-1K</b> <b>88 13 20 72</b>	-	-	-

### Carrello da trasporto, riscaldabile anche a secco, modello Norm-II-Super (con vasca supplementare o armadietto GN 2/4)

Carrello da trasporto in acciaio inox: ripiano superiore con bordo rialzato, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldata, riscaldabile a secco o umido con scarico. Vasca per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm. Armadietto e sportelli con pareti doppie, 530 x 365 mm. Internamente 6 coppie di scanalature di supporto completamente stampate senza giunture, distanza 55 mm. Maniglia di sicurezza. Parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 160 mm. 2 ruote sterzanti. Disposizione ruote HL, su richiesta VHL.

#### Armadietto riscaldabile

1 elemento riscaldante per ciascun armadietto 1/1, potenza termica regolabile separatamente. Interruttore on/off a bilanciere, regolazione termostatica da +30 °C a 110 °C. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale 2 m, finta presa. Omologazione VDE /GS/ tipo di protezione IP X3, protezione antispruzzo, potenza allacciata 2639 W, tensione nominale 1 N CA 230 V 50 Hz.

**Versione:** 2 vasche di riscaldamento GN 1/1 riscaldabili, 1 vasca di riscaldamento GN 2/4 riscaldabile.

2 armadietti inferiori GN 1/1 riscaldabili. 1 armadietto inferiore GN 2/4, senza sportello, non riscaldabile.

Coperchio ribaltabile 1/3, 2/3 diviso longitudinalmente, con bordo di arresto, arrestabile come superficie di appoggio.

(I contenitori Gastronorm sono accessori speciali)



<b>Modello</b>	Norm-II-3 (con vasca di riscaldamento superiore aggiuntiva)	
<b>Dimensioni lung x largh x h in mm</b>	1078 x 700 x 935	
<b>Peso in kg ca.</b>	101	
<b>Numero scomparti</b>	2 + 1/2	
<b>Cod. art.</b>	<b>88 13 15 03</b>	
<b>Accessori speciali</b>	<b>Cod. art.</b>	
<b>Ruote in acciaio inox</b> conformi a DIN 18867, parte 8, diametro 125 mm	su richiesta	
<b>Ruote in acciaio inox</b> conformi a DIN 18867, parte 8, diametro 200 mm		
<b>Ruote antistatiche diametro 160 mm</b>	su richiesta	
<b>Supporto per coperchi</b> per coperchio GN 1/1	<b>88 13 20 10</b>	
<b>Indicatore digitale di temperatura</b> per sportello	<b>33 07 04 02</b>	
<b>Sistema di guida a giunto-timone per carrello</b>	<b>88 22 11 02</b>	
<b>Ruote sterzanti con blocco</b>	su richiesta	

**Carrelli portavassoi (per cook & serve)**

Per il trasporto di vivande su vassoi Euronorm (530 x 370 mm).  
Vassoi Gastronorm (530 x 325 mm) e Veskanorm (530 x 375 mm).

- TWF-C, pareti doppie, isolato, versione standard HS conforme a DIN 18865-9
- TWF-C-E, parete singola, versione standard HS conforme a DIN 18865-9
- TWF-C-PK, pareti doppie, isolato, versione standard HS conforme a DIN 18865-9, con struttura refrigerata passivamente, elementi refrigeranti centrali nella parete centrale
- TWF-C-D, pareti doppie, isolato, versione standard HS conforme a DIN 18865-9, con giunture interne saldate ermeticamente
- TWF-H, pareti doppie, isolato, fondo, pareti laterali e coperchio senza giunture e saldati ermeticamente in conformità ai requisiti igienici H3, raggio angolare 3 mm
- TWF-AK, pareti doppie, isolato, versione standard HS conforme a DIN 18865-9, con raffreddamento ventilato attivo
- Contenitore da trasporto AWT, autoportante, saldato ermeticamente e conforme ai requisiti igienici per il trasporto di vassoi di ogni tipo, beni sterili, prodotti farmaceutici, biancheria sporca e pulita, rifiuti.
- su richiesta in versione riscaldabile, tramite riscaldamento ventilato



Versione con ante, parete singola					
Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Cod. art.	
TWF-C-E 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 03 05</b>	
TWF-C-E 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN / GN	<b>88 44 05 05</b>	
TWF-C-E 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 06 05</b>	
TWF-C-E 2 x 16	■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	<b>88 44 11 05</b>	
TWF-C-E 2 x 20	■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	<b>88 44 12 05</b>	

Versione con ante, pareti doppie					
Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Cod. art.	
TWF-C 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 03 01</b>	
TWF-C 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN / GN	<b>88 44 05 01</b>	
TWF-C 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 06 01</b>	
TWF-C 2 x 16	■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	<b>88 44 11 01</b>	
TWF-C 2 x 20	■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	<b>88 44 12 01</b>	

Versione ad ante, pareti doppie per il raffreddamento passivo con piastre eutettiche					
Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Cod. art.	
TWF-C-PK 2 x 10	■ ■	1097 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 03 06</b>	
TWF-C-PK 3 x 8	■ ■ ■	1566 x 760 x 1357	EN / GN	<b>88 44 05 06</b>	
TWF-C-PK 3 x 10	■ ■ ■	1566 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 06 06</b>	
TWF-C-PK 2 x 16	■ ■ ■ ■	1447 x 760 x 1357	EN / GN	<b>88 44 11 06</b>	
TWF-C-PK 2 x 20	■ ■ ■ ■	1447 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 12 06</b>	

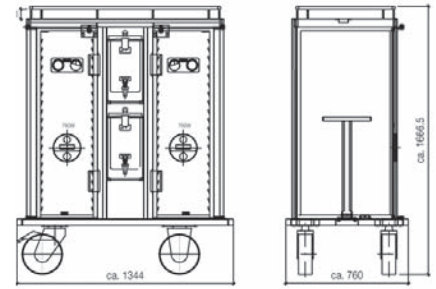
Versione ad ante, muffola interna saldata ermeticamente					
Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Cod. art.	
TWF-C-D 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 03 02</b>	
TWF-C-D 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN / GN	<b>88 44 05 02</b>	
TWF-C-D 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN / GN	<b>88 44 06 02</b>	
TWF-C-D 2 x 16	■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	<b>88 44 11 02</b>	
TWF-C-D 2 x 20	■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	<b>88 44 12 02</b>	

Con refrigerazione ventilata attiva: versione con ante, pareti doppie					
Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Cod. art.	
TWF 2 x 8 AK	■ ■	1177 x 810 x 1469	EN / GN	<b>88 45 02 03 / 88 45 02 04</b>	
TWF 2 x 10 AK	■ ■	1177 x 810 x 1696	EN / GN	<b>88 45 03 03 / 88 45 03 04</b>	
TWF 3 x 8 AK	■ ■ ■	1569 x 810 x 1469	EN / GN	<b>88 45 05 03 / 88 45 05 04</b>	
TWF 3 x 10 AK	■ ■ ■	1569 x 810 x 1696	EN / GN	<b>88 45 06 03 / 88 45 06 04</b>	

Per sistemi di trasporto di merci automatici: versione con ante, pareti doppie, versione conforme ai requisiti igienici saldata ermeticamente					
Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Cod. art.	
TWF-H 2 x 8	■ ■	1032 x 780 x 1389	EN / GN	<b>88 18 06 01</b>	
TWF-H 2 x 10	■ ■	1032 x 780 x 1619	EN / GN	<b>88 18 02 01</b>	
TWF-H 3 x 8	■ ■ ■	1430 x 780 x 1389	EN / GN	<b>88 18 04 01</b>	
TWF-H 3 x 10	■ ■ ■	1430 x 780 x 1619	EN / GN	<b>88 18 03 01</b>	
TWF-H 2 x 20	■ ■ ■ ■	1352 x 970 x 1619	EN / GN	<b>88 18 01 01</b>	

Versioni AWT su richiesta (sistema di trasporto flessibile FTS, trasportatore aereo elettrico EHB) - lavabile in impianto di lavaggio

Vassoio per cliniche psichiatriche



<b>Modello</b>	Teglia sicura, in acciaio inox da 1 mm	con coperchio	Accessori speciali
<b>Capienza</b>	1,25 l, 3 scomparti		Carrello speciale per la distribuzione, mobile, in acciaio inox, con ante apribili a 270°. Su richiesta, disponibile riscaldabile o non. Per il trasporto di max. 60 teglie sicure.
<b>Dimensioni</b>	325 x 265 x 55 mm		
<b>Peso in kg</b>	1,34		
	Formato Gastronorm, formato GN 1/2, completamente stampato, senza spigoli o angoli taglienti, bordo smussato, contenitori e coperchi impilabili separatamente.		
<b>Versione</b>	Set: contenitore e coperchio	Contenitore	Coperchio
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 01 08</b>	<b>89 08 01 64</b>	<b>89 08 01 65</b>
			su richiesta

**Accessori speciali**

<b>Sistema di guida a giunto-timone</b> per TWF-C e TWF C-D	<b>Cod. art.</b>	
Modelli 2 x 8, 2 x 10, 2 x 12	<b>88 22 06 08</b>	
Modelli 3 x 8, 3 x 10, 3 x 12	<b>88 22 06 09</b>	
Modelli 1 x 16, 1 x 20, 1 x 24	<b>88 22 06 10</b>	
Modelli 2 x 16, 2 x 20, 2 x 24	<b>88 22 06 11</b>	
Sistema di guida a giunto-timone per TWF-H		
Azionamento elettrico disponibile per carrelli a 2 e 3 porte, modello TWF-C		
Ruote sterzanti con blocco		
<b>Superfici d'appoggio per contenitore per bevande</b>	<b>Cod. art.</b>	
Superficie d'appoggio conforme alle norme europee, longitudinale, in acciaio inox, per 2 Thermi 7 l, vassoio inserito per il lungo, vaschetta di raccolta liquidi con lamiera forata.	<b>88 22 01 17</b>	
Superficie d'appoggio conforme alle norme europee, trasversale, in acciaio inox, per 3 Thermi 7 l, vassoio inserito di traverso, vaschetta di raccolta liquidi con lamiera forata.	<b>88 22 01 20</b>	
<b>Versione con ruote</b>	<b>Cod. art.</b>	
Blocco centrale attivo su 2 ruote	<b>su richiesta</b>	
Ruote scorrevoli, Ø 200 mm, shore 63°, in gomma piena elastica	<b>su richiesta</b>	
<b>Contenitore portaschede</b>		
<b>Versione con foro longitudinale da agganciare</b>	<b>Cod. art.</b>	
per schede A6 (per TWF-C, TWF-AK, TWF-H)	<b>88 22 02 01</b>	
per schede EDP (per TWF-C, TWF-AK, TWF-H)	<b>88 22 02 02</b>	
<b>Modello</b>	<b>Cod. art.</b>	
Numerazione carrelli	<b>su richiesta</b>	
<b>Modello</b>	<b>Cod. art.</b>	
Paraurti colorati conformi all'uso previsto disponibili in: giallo, verde, rosso, marrone, blu	<b>su richiesta</b>	
<b>Modello</b>	<b>Cod. art.</b>	
Sportelli con chiusura a chiave, 1 porta, 2 porte, 3 porte	<b>su richiesta</b>	
<b>Modello</b>	<b>Cod. art.</b>	
Alloggiamento su tutti i lati, versione saldata	per tutti i modelli a 1 e 2 porte	-
Alloggiamento su tutti i lati, versione saldata	per i modelli a 3 porte	-
Paraurti circolare	per tutti i modelli a 1 e 2 porte	-
Paraurti circolare	per i modelli a 3 porte	-



**Chiusura sportello**  
Automatica, angolo di apertura 270° con blocco



**Tutto a portata di mano**  
Con quattro maniglie di sicurezza

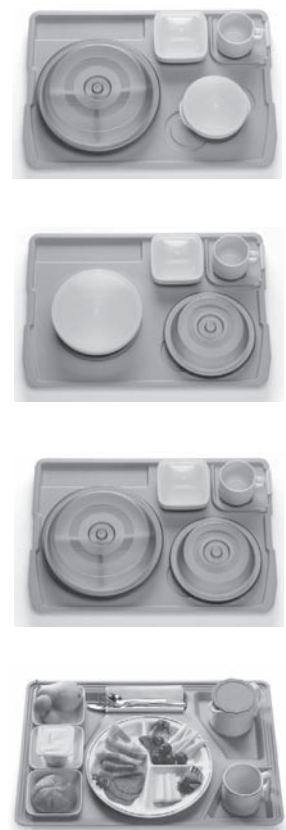


**Opzioni ben progettate**  
Superficie d'appoggio per contenitore per bevande

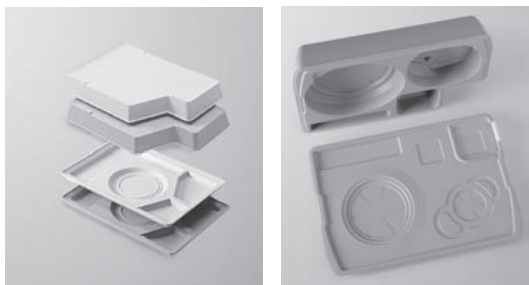


**Protezione completa**  
Paraurti in plastica integrato per TWF-H.

**Thermotray 1 e Thermotray 2**



Differenze tra Thermotray 1 e Thermotray 2: Lo stampaggio speciale della parte inferiore di Thermotray 2 consente di alloggiarvi non solo piatti e scodelle, ma anche combinazioni come scodelle per minestra e piatto per antipasti o piatto e piatto per antipasti.



Accessori speciali



Porta carte per Thermotray

Modello	Vassoio compatto PP/C Thermotray 1	Vassoio compatto PP/C Thermotray 2
<b>lunghezza x larghezza x altezza mm</b>	530 x 370 x 108	530 x 370 x 115
<b>Peso in kg</b>	0,960 / 1,19	3 / 5
	pareti doppie, senza CFC, con materiale espanso, fondo, coperchio	con pareti doppie, senza CFC, con materiale espanso, fondo, coperchio
<b>Versione</b>	lilla                      grigio chiaro	grigio chiaro
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 04    89 08 02 29</b>	<b>85 02 09 03</b>
	<b>Elemento riscaldante per Thermotray 1</b>	
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 01 35    89 08 01 35</b>	

Modello	Thermotray 1	Thermotray 2
<b>Peso in kg</b>	0,010	0,010
	bianco, plastica	bianco, plastica
<b>Versione</b>		
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 14</b>	<b>89 08 02 14</b>

Distribuzione delle vivande



**Combitray – Stoviglie isolate**



**Scodelle termiche caldo/freddo, acciaio inox, SJ-255**

con pareti doppie, nucleo in alluminio, piatto sovrastante di diametro 255 mm, scodella per minestra diametro 190 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	30
Peso in g	760
Cod. art.	89 08 01 30 opaco



**Scodella termica (caldo), acciaio inox, "Ultra" SJ-255**

con pareti doppie, elevata capacità di accumulo termico piatto sovrastante di diametro 255 mm, scodella per minestra diametro 190 mm

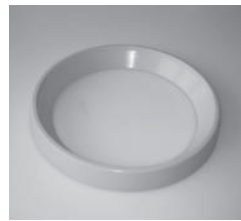
Diametro in mm	255
Altezza in mm	34
Peso in g	830
Cod. art.	89 08 01 41 opaco



**Sottopiatto in plastica PP/C Parete singola per scodella Ultra**

Sottopiatto con parete singola per scodella Ultra SJ 255

Diametro in mm	259
Altezza in mm	34
Peso in g	760
Cod. art.	89 08 02 84 lilla 89 08 02 85 grigio chiaro



**Anello isolante per scodella termica (caldo) SJ-255 /-Ultra**

in silicone

per diametro piatti mm	255
Colore	grigio chiaro
Peso in g	320
Cod. art.	89 08 02 18



**Sottopiatto in plastica PP per elemento refrigerante**

con pareti doppie, senza CFC, isolato, piatto sovrastante di diametro 255 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	32
Peso in g	180
Cod. art.	89 08 02 66 lilla 89 08 02 82 grigio chiaro



**Elemento refrigerante PP, grigio chiaro Polipropilene**

Diametro in mm	185
Altezza in mm	10
Peso in g	206
Cod. art.	89 08 02 69

Sottopiatto in plastica abbinato: (cfr. sopra)  
Cod. art. 89 08 02 66  
Cioche lilla SC-2:  
89 08 02 82  
grigio chiaro



**Cioche PP/C per SJ-255**

con pareti doppie, senza CFC, con materiale espanso, con manico

Diametro in mm	258
Altezza in mm	70
Peso in g	230
Cod. art.	89 08 02 12 lilla 89 08 02 32 grigio chiaro



**Cioche refrigerante PP/C per SJ-255**

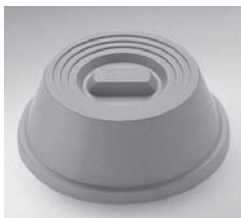
Diametro in mm	258
Altezza in mm	70
Peso in g	610
Cod. art.	89 08 02 07 blu



**Scodella termica calda/fredda, PP/C, IS-UTEL**

con pareti doppie, senza CFC, isolato, piatto sovrastante di diametro 255 mm, scodella per minestra diametro 190 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	32
Peso in g	180
Cod. art.	89 08 02 13 lilla 89 08 02 33 grigio chiaro



**Cioche, PP/C 7,75"**

parete singola, per piatti di diametro 190 mm

Diametro in mm	207
Altezza in mm	79
Peso in g	120
Cod. art.	89 08 02 02 lilla 89 08 02 36 grigio chiaro



**Sottopiatto termico, PP/C, IS-U-BO**

per ciotole per primi piatti diametro 130 mm, pareti doppie, materiale espanso senza CFC

Diametro in mm	162
Altezza in mm	56
Peso in g	80
Cod. art.	89 08 02 11 lilla 89 08 02 31 grigio chiaro



**Copripiatto termico, PP/C, IS-O-BO**

per ciotole per primi piatti diametro 130 mm, pareti doppie, materiale espanso senza CFC

Diametro in mm	164
Altezza in mm	37
Peso in g	75
Cod. art.	89 08 02 10 lilla 89 08 02 30 grigio chiaro



**Copripiatto termico, PP/C, IS-O-BO**

per scodelle per zuppa antiribocco, pareti doppie, materiale espanso senza CFC

Diametro in mm	168
Altezza in mm	42
Peso in g	80
Cod. art.	89 08 02 20 lilla 89 08 02 21 grigio chiaro





**Sottopiatto termico, PP/C,  
"IS-U-EI"**

per scodella per minestra diametro  
190 mm  
pareti doppie, materiale espanso  
senza CFC

<b>Diametro in mm</b>	221
<b>Altezza in mm</b>	51
<b>Peso in g</b>	140
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 17</b> lilla <b>89 08 02 35</b> grigio chiaro



**Copripiatto termico, PP/C,  
"IS-O-EI"**

per scodella per minestra diametro  
190 mm  
pareti doppie, materiale espanso  
senza CFC

<b>Diametro in mm</b>	229
<b>Altezza in mm</b>	36
<b>Peso in g</b>	155
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 16</b> lilla <b>89 08 02 34</b> grigio chiaro



**Coperchi per ciotole per primi piatti  
in porcellana**

monoparete

<b>Diametro in mm</b>	141
<b>Altezza in mm</b>	9
<b>Peso in g</b>	65
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 50</b> grigio chiaro



**Coperchi per ciotole, PP**

antitrabocco, grigio chiaro

<b>Diametro in mm</b>	184
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 63</b>
<b>Diametro in mm</b>	131
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 62</b>
<b>Diametro in mm</b>	125,5
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 61</b>



**Coperchi per ciotole per primi piatti  
in porcellana**

monoparete per Thermotray

<b>Diametro in mm</b>	144
<b>Altezza in mm</b>	10
<b>Peso in g</b>	80
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 02 19</b> lilla <b>89 08 02 39</b> grigio chiaro



**Ciotola per primi piatti in acciaio inox**

con pareti doppie, capienza 30 cl

<b>Diametro in mm</b>	132/163
<b>Altezza in mm</b>	61
<b>Peso in g</b>	300
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 03 08</b> lucida



**Coperchio per ciotole per primi piatti  
in acciaio inox**

pareti doppie

<b>Diametro in mm</b>	137
<b>Altezza in mm</b>	10
<b>Peso in g</b>	180
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 03 09</b> lucida



**Bricchetto in acciaio inox,  
cilindrico**

Bricchetto e coperchio con cerniera con  
pareti doppie

<b>Capienza in cl</b>	30
<b>Peso in g</b>	360
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 01 48</b> con punto <b>89 08 01 47</b> senza punto



**Bricchetto in acciaio inox,  
"Hotel"**

Bricchetto e coperchio con cerniera con  
pareti doppie

<b>Capienza in cl</b>	30
<b>Peso in g</b>	400
<b>Cod. art.</b>	<b>89 08 01 45</b> con punto <b>89 08 01 46</b> senza punto

**Regio-Station – con nuovi comandi**
**R-ST modello 3**

Ponte di calore in alto con pannello comandi. Ampio vano di refrigerazione a sinistra, cassetto centrale superiore ad es. per posate, ampio vano di rigenerazione a destra.

**R-ST modello 5**

come il modello R-ST 3, con ampio vano di refrigerazione/rigenerazione a destra


**R-ST modello 7**

Ponte di calore in alto. Ampio vano di rigenerazione a sinistra, pannello comandi centrale in alto, ampio vano di rigenerazione a destra.

**R-ST modello 6**

come il modello R-ST 7, con ampio vano di refrigerazione/rigenerazione a destra e sinistra.


**R-ST modello 3**
**R-ST modello 5**
**R-ST modello 7**
**R-ST modello 6**

	R-ST modello 3	R-ST modello 5	R-ST modello 7	R-ST modello 6
<b>Lunghezza in mm</b>	1412	1412	1412	1412
<b>Larghezza in mm, con scorriavaso ripiegato</b>	734	734	734	734
<b>Larghezza in mm, con scorriavaso ribaltato</b>	944	944	944	944
<b>Altezza in mm spigolo superiore rivestimento</b>	986	986	986	986
<b>Altezza in mm spigolo superiore ponte di calore</b>	1386	1386	1386	1386

<b>Vano di refrigerazione</b>	per max. 8 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C	per max. 8 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C	-	-
<b>Vano di rigenerazione</b>	per max. 8 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di rigenerazione fino a +170 °C	-	2 scomparti di rigenerazione per max. 8 x GN 1/1 ciascuno, profondità 55 mm, campo di rigenerazione fino a +170 °C	-
<b>Vano di refrigerazione/rigenerazione</b>	-	per max. 8 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C, vano di rigenerazione fino a +170 °C	-	2 vani di refrigerazione/rigenerazione per max. 8 GN 1/1 ciascuno, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C, vano di rigenerazione fino a +170 °C

**Versione 230 V**

Potenza allacciata	3,3 kW, 1N CA 230 V, 50 Hz	3,4 kW, 1N CA 230 V, 50 Hz	-	-
Potenza termica vano di rigenerazione	3,04 kW	3,04 kW	-	-
<b>Denominazione</b>	<b>R-ST modello 3 – 230 V</b>	<b>R-ST modello 5 – 230 V</b>	-	-
<b>Cod. art.</b>	<b>88 27 03 01</b>	<b>88 27 05 01</b>	-	-

**Versione da 400 V**

Potenza allacciata	6,7 kW, 3N CA 400 V, 50 Hz	6,8 kW, 3N CA 400 V, 50 Hz	6,4 kW, 3N CA 400 V, 50 Hz	6,5 kW, 3N CA 400 V, 50 Hz
Potenza termica vano di rigenerazione	6,6 kW	6,6 kW	per vano di rigenerazione 3,04 kW	per vano di rigenerazione 3,04 kW
<b>Denominazione</b>	<b>R-ST modello 3 – 400 V</b>	<b>R-ST modello 5 – 400 V</b>	<b>R-ST modello 7 – 400 V</b>	<b>R-ST modello 6 – 400 V</b>
<b>Cod. art.</b>	<b>88 27 03 02</b>	<b>88 27 05 02</b>	<b>88 27 04 02</b>	<b>88 27 04 03</b>

**Accessori speciali**


lunghezza x profondità x altezza in mm  
905 x 700 x 990



**Cod. art.**  
**88 27 11 03**



**Art. n. 88 27 11 01** Per 8 x GN 1/1, 55 mm  
**Art. n. 88 27 11 04** Per 7 x GN 1/1, 65 mm





**Carrello di trasferimento per 2 telai di trasferimento**

**Calotta di copertura per carrello di trasporto**

**Telaio supplementare**

**Cod. art.**  
**88 27 11 02**

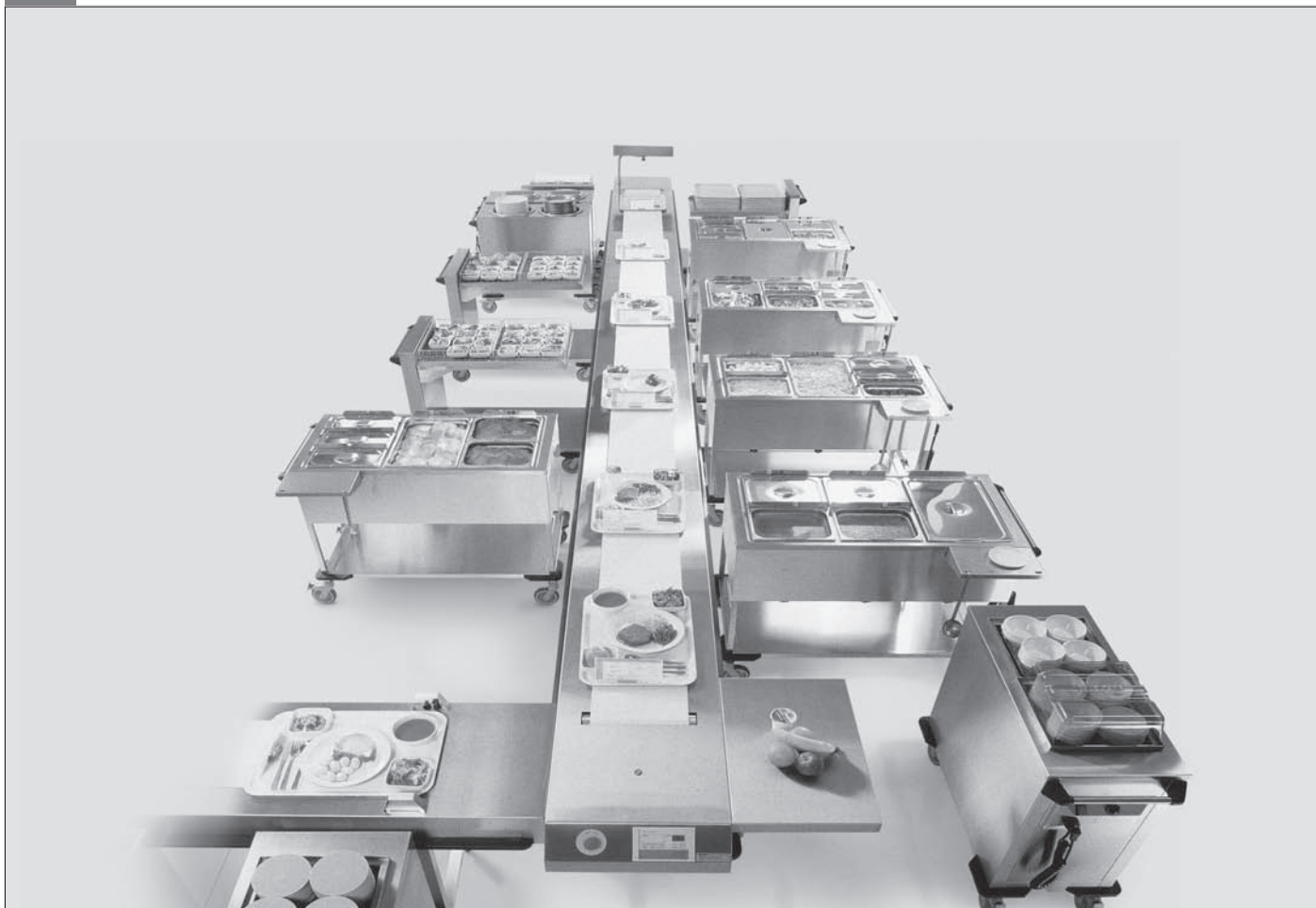
**Regio-Station – con nuovi comandi**

	<b>R-ST modello 11</b> Ponte di calore in alto. Pannello comandi a sinistra, ampio vano di rigenerazione.	<b>R-ST modello 12</b> come il modello R-ST 11, con ampio vano di refrigerazione/ rigenerazione a destra	<b>R-ST modello 13</b> Pannello comandi a sinistra, vano di refrigerazione/ rigenerazione in alto a destra e vano di refrigerazione inferiore. Diametro ruote 125 mm.
			
	<b>R-ST modello 11</b>	<b>R-ST modello 12</b>	<b>R-ST modello 13</b>
<b>Lunghezza in mm</b>	985	985	982
<b>Larghezza in mm, con scorri- vassoio ripiegato</b>	734	734	Scorriavassoio solo su richiesta
<b>Larghezza in mm, con scorri- vassoio ribaltato</b>	944	944	Scorriavassoio solo su richiesta
<b>Altezza in mm spigolo superiore rivestimento</b>	986	986	1047 Rivestimento riscaldabile solo su richiesta
<b>Altezza in mm spigolo superiore ponte di calore</b>	1386	1386	Ponte luce/calore solo su richiesta
<b>Altezza in mm spigolo superiore maniglie</b>	-	-	1114
<b>Vano di refrigerazione</b>	-	-	per max. 3 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C
<b>Vano di rigenerazione</b>	per max. 8 x GN 1/1, profondità 55 mm, campo di rigenerazione fino a +170 °C	-	-
<b>Vano di refrigerazione/ rigenerazione</b>	-	per max. 8 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C, vano di rigenerazione fino a +170 °C	per max. 3 x GN 1/1, profondità 55 mm, vano di refrigerazione da +2 a +14 °C, impostato in fabbrica su +4 °C, vano di rigenerazione fino a +170 °C
<b>Versione 230 V</b>			
Potenza allacciata	3,2 kW, 1N CA 230 V, 50 Hz	3,1 kW, 1N CA 230 V, 50 Hz	3,4 kW, 1N CA 230 V, 50 Hz
Potenza termica vano di rigenerazione	3,04 kW	3,04 kW	3,04 kW
<b>Denominazione</b>	<b>R-ST modello 11 – 230 V</b>	<b>R-ST modello 12 – 230 V</b>	<b>R-ST modello 13 – 230 V</b>
<b>Cod. art.</b>	<b>88 27 06 01</b>	<b>88 27 06 03</b>	<b>88 27 06 05</b>
<b>Versione da 400 V</b>			
Potenza allacciata	6,6 kW, 3N CA 400 V, 50 Hz	7,3 kW, 3N CA 400 V, 50 Hz	-
Potenza termica vano di rigenerazione	6,6 kW	6,6 kW	-
<b>Denominazione</b>	<b>R-ST modello 11 – 400 V</b>	<b>R-ST modello 12 – 400 V</b>	-
<b>Cod. art.</b>	<b>88 27 06 02</b>	<b>88 27 06 04</b>	-

**Accessori speciali**

<b>Rivestimento lato ospite</b>	<b>Rivestimento frontale</b>	<b>Ante con chiusura a chiave</b>
<b>Cod. art.</b> su richiesta	<b>Cod. art.</b> su richiesta	<b>Cod. art.</b> su richiesta
<b>Alloggiamento a 1 lato</b>	<b>Alloggiamento a 2 lati</b>	
longitudinale (lato ospite) in acciaio inox tondo, diametro 10 mm, altezza 20 mm	longitudinale (lato ospite e lato di servizio) in acciaio inox tondo, diametro 10 mm, altezza 20 mm	
<b>Versione speciale</b>		<b>Cod. art.</b>
Anta con chiusura a chiave		su richiesta
Ripiano ribaltabile lateralmente a destra o sinistra		su richiesta
Alloggiamento lato ospite		su richiesta
Alloggiamento lato ospite e lato di servizio		su richiesta
Carrello di trasferimento per 2 telai di trasferimento		88 27 11 02
Calotta di copertura per carrello di trasporto		88 27 11 03
Telaio di trasferimento supplementare 7 x GN 1/1, profondità 65 mm		88 27 11 04
Telaio di trasferimento supplementare 8 x GN 1/1, profondità 55 mm		88 27 11 01

**Sistema di vassoi: cucina centrale**



La soluzione per piatti caldi e freddi nella cucina centrale.

**Carrello per la distribuzione di piatti freddi**



Carrello per la distribuzione di piatti freddi  
Per contenitori GN in formato GN 1/1, per la distribuzione/il dosaggio di piatti freddi. Carrello in acciaio inox, con maniglia sul lato frontale. Con paraurti composto da 4 paraspigoli. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco, Ø 125 mm. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.  
Capacità:  
3 x GN 1/1, profondità 200 mm,  
3 x GN 1/1, profondità 65 mm,  
9 x GN 1/1, profondità 100 mm

<b>Modello</b>	<b>KAW-3</b>	
Dimensioni esterne lung x largh x h	1203 x 850/625 x 1100/900 mm	
Peso a vuoto in kg	15	
Cod. art.	<b>88 04 24 01</b>	
<b>Accessori speciali</b>		
Ruote antitraccia e antistatiche per set	Ø 125 mm <b>su richiesta</b>	
Ruote zincate per set	Ø 125 mm	

**Nastro a cinghia**

Corpo del nastro, nastro a cinghia e stazione motrice in costruzione modulare. Corpo in acciaio inox, cinghia antistatica per alimenti, larghezza 295 mm, bianca. Comando a fine nastro, armadio di comando con cassetta comandi, interruttore generale. Motore trifase, regolazione continua di 2,5 – 10,5 m/min.

Cassetto con raschiatore. 1 motore fino a 12 m, 2 motori oltre i 12 m. Motore. Su supporti regolabili in altezza +/-15 mm. Distanza fra i supporti 2 m. Funzioni: nastro con indicatore di velocità on/off/proporzionale, interruttore di emergenza. Finecorsa capacitivo all'estremità del nastro. Tensione nominale 3N CA 400 V, 50 Hz.



**Nastro a cinghia per la distribuzione degli alimenti** Dimensioni largh x h 500 x 900 mm

Modello	Lunghezza in mm	Cod. art.	
GSV-3	3000	75 01 01 02	
GSV-4	4000	75 01 02 02	
GSV-5	5000	75 01 03 02	
GSV-6	6000	75 01 04 02	
GSV-7	7000	75 01 05 02	
GSV-8	8000	75 01 06 02	
GSV-9	9000	75 01 07 02	
GSV-10	10000	75 01 08 02	
GSV-11	11000	75 01 09 02	
GSV-12	12000	75 01 10 02	
<b>Nastro supplementare per nastro a cinghia</b> ZGSV-2 Dimensioni: 2300 x 500 x 900 mm		75 02 01 01	
<b>Nastro supplementare per nastro a cinghia</b> ZGSV-3 Dimensioni: 3300 x 500 x 900 mm		75 02 02 01	



Tastiera selezionabile nel senso di marcia a sinistra o destra

**Nastro da raccolta a cinghia** dimensioni largh x h 500 x 900 mm

Modello	Lunghezza in mm	Cod. art.	
GA-3	3000	75 04 02 02 sinistro 75 04 02 03 destro	
GA-4	4000	75 04 03 02 sinistro 75 04 03 03 destro	
GA-5	5000	75 04 04 02 sinistro 75 04 04 03 destro	
GA-6	6000	75 04 05 02 sinistro 75 04 05 03 destro	
GA-7	7000	75 04 06 02 sinistro 75 04 06 03 destro	
GA-8	8000	75 04 07 02 sinistro 75 04 07 03 destro	
GA-9	9000	75 04 08 02 sinistro 75 04 08 03 destro	
GA-10	10000	75 04 09 02 sinistro 75 04 09 03 destro	
GA-11	11000	75 04 10 02 sinistro 75 04 10 03 destro	
GA-12	12000	75 04 11 02 sinistro 75 04 11 03 destro	

**Nastro a cinghia tonda**
**Nastro a cinghia tonda per la distribuzione di vivande**  
 dimensioni largh x h 500 x 900 mm


Corpo del nastro, cinghia tonda e stazione motrice in costruzione modulare. Corpo in acciaio inox, 2 cinghie tonde scorrono a distanza di 200 mm su blocchi di guida, in PUR con inserto di trazione in poliestere, colore verde. Comando a fine nastro, armadio di comando con cassetta comandi, interruttore generale. Motore trifase, regolazione continua di 2,5 – 10,5 m/min. 1 motore fino a 12 m, 2 motori oltre i 12 m. Motore. Su supporti regolabili in altezza +/-15 mm. Distanza fra i supporti 2 m. Funzioni: nastro con indicatore di velocità on/off/proporzionale, interruttore di emergenza. Finecorsa capacitivo all'estremità del nastro. Tensione nominale 3N CA 400 V, 50 Hz. A partire da 12 m è necessario un secondo motore.

Modello	Lunghezza in mm	Cod. art.	
RSV-3	3000	<b>75 01 01 03</b>	
RSV-4	4000	<b>75 01 02 03</b>	
RSV-5	5000	<b>75 01 03 03</b>	
RSV-6	6000	<b>75 01 04 03</b>	
RSV-7	7000	<b>75 01 05 03</b>	
RSV-8	8000	<b>75 01 06 03</b>	
RSV-9	9000	<b>75 01 07 03</b>	
RSV-10	10000	<b>75 01 08 03</b>	
RSV-11	11000	<b>75 01 09 03</b>	
RSV-12	12000	<b>75 01 10 03</b>	


**Nastro da raccolta a cinghia tonda**  
 dimensioni largh x h 500 x 900 mm

Disaccatastamento disponibile mediante sollevatore a pianale (cfr. figura). Ulteriori informazioni su richiesta.

Tastiera selezionabile nel senso di marcia a sinistra o destra

Modello	Lunghezza in mm	Cod. art.	
RA-3	3000	<b>75 04 02 04</b> sinistro <b>75 04 02 05</b> destro	
RA-4	4000	<b>75 04 03 04</b> sinistro <b>75 04 03 05</b> destro	
RA-5	5000	<b>75 04 04 04</b> sinistro <b>75 04 04 05</b> destro	
RA-6	6000	<b>75 04 05 04</b> sinistro <b>75 04 05 05</b> destro	
RA-7	7000	<b>75 04 06 04</b> sinistro <b>75 04 06 05</b> destro	
RA-8	8000	<b>75 04 07 04</b> sinistro <b>75 04 07 05</b> destro	
RA-9	9000	<b>75 04 08 04</b> sinistro <b>75 04 08 05</b> destro	
RA-10	10000	<b>75 04 09 04</b> sinistro <b>75 04 09 05</b> destro	
RA-11	11000	<b>75 04 10 04</b> sinistro <b>75 04 10 05</b> destro	
RA-12	12000	<b>75 04 11 04</b> sinistro <b>75 04 11 05</b> destro	
		sinistra = senso contrario al senso di marcia destra = senso contrario al senso di marcia del nastro	

## Accessori per nastri trasportatori

Accessori per nastri trasportatori		
per nastri a cinghia, nastri a cinghia tonda, distribuzione vivande e raccolta, nastri supplementari, nastri a sbalzo		
	Materiale	
Paraurti per metro lineare	45 01 01 01	
Tavolo pieghevole per nastri	45 01 01 02	
Tavola girevole per nastri	45 01 01 03	
Andata e ritorno, fino a 9 m di lunghezza nastro	45 01 01 04	
Interruttore a pedale	45 01 01 05	
Presa Schuko 230 V	45 01 01 06	
Presa CEE 230 V	45 01 01 07	
Prese Francia/Belgio 230 V	45 01 01 08	
Prese Inghilterra 230 V	45 01 01 09	
Presa CEE 400 V	45 01 01 10	
Valvoliera AK 28 Plus:		
– con 1 salvavita 40 A, fino a 1 presa	45 01 01 11	
– con 2 salvavita 40 A, da 2 a 18 prese	45 01 01 12	
Interruttore generale 40 A	45 01 01 16	
Interruttore generale 63 A	45 01 01 17	
Interruttore on/off supplementare	45 01 01 19	
Interruttore supplementare di emergenza	45 01 01 20	
Finecorsa capacitivo	45 01 01 22	
Versione mobile con nastro da 3 m	45 01 01 23	
Versione mobile con nastro da 4 m	45 01 01 24	
Versione mobile con nastro da 5 m	45 01 01 25	
Versione mobile con nastro da 6 m (lunghezza maggiore non disponibile)	45 01 01 26	
Impianto lavanastro	45 01 01 27	
Barra a molla con finecorsa	45 01 01 28	
Relè fotoelettrici senza disaccatastamento	45 01 01 29	
Relè fotoelettrici con disaccatastamento	45 01 01 30	
Sistema motore	45 01 01 31	
Circuito di accumulo cadenzato (solo con almeno 2 stazioni motrici)	45 01 01 32	
Stazione motrice supplementare dai 12 m di lunghezza	45 01 01 33	
Guida per vassoi su due lati (bordo della cassa rialzato)	45 01 01 34	
Vasca di protezione per metro lineare	45 01 01 35	
Curve 90 – 120 °	45 01 01 36	
- solo con sistema motore	45 01 01 37	
<b>Nastro a sbalzo</b> Corpo in acciaio inox lucido su supporti regolabili in altezza +/-15 mm. 2 scanalature alte distanziate di 362 mm sulla superficie scorrevole.		
ST-2, 2500 x 500 x 900 mm	75 03 01 02	
ST-3, 3500 x 500 x 900 mm	75 03 02 02	



**Piattaforma di impilamento piatti rotonda RR e piattaforma di impilamento piatti da incasso con meccanismo di blocco flessibile per piatti circolari con diametro da 190 a 320 mm**

**Piattaforma di impilamento piatti rotonda RR**

Piattaforma di impilamento piatti in acciaio inox. Con meccanismo di blocco flessibile per piatti con diametro da 190 a 320 mm, regolabile tramite 3 barre. Barre regolabili fissabili. Carico utile per piattaforma max. 75 kg. Piattaforma antiribaltamento e anti-inceppamento. Altezza di servizio regolabile tramite molle. Maniglia di sicurezza. 4 paraspiogli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Apparecchi riscaldabili con protezione antisurriscaldamento, omologazione VDE e GS, classe di protezione IP X5. Altezza di carico ca. 600 mm.

**Versione H/U = riscaldabile**

Corpo con pareti doppie, isolato, elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale da 2,5 m, interruttore on/off, finta presa, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C.

Tensione nominale 1N CA 230 V, 50 Hz.

H = riscaldamento statico

U = riscaldamento ventilato

**Versione L = con fessure di ventilazione**

Per preraffreddare piatti, ecc. in celle frigorifere o di congelamento (capacità di ca. 60 piatti per piattaforma).



RRV-H2



RRV-L2



RRV-H1

**Piattaforma di impilamento piatti da incasso ERR**

Piattaforma in acciaio inox. Con meccanismo di blocco flessibile per piatti con diametro da 190 a 320 mm, regolabile tramite 3 barre. Barre regolabili fissabili. Carico utile max. 75 kg, antiribaltamento e anti-inceppamento. Altezza di servizio regolabile tramite molle.

**Versione V = con piattaforma regolabile**

**Versione H = con elemento riscaldante, statico**

Cablaggio elettrico completo, cavo di alimentazione di 1,6 m, interruttore on/off, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Pannello di controllo da incasso. Piattaforma regolabile con rivestimento in acciaio inox. Tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz. Protezione antispruzzo.



Modello	RRV-H1 190-320 con riscalda- mento statico	RRV-H2 190-320 con riscalda- mento statico	RRV-U1 190-320 con riscalda- mento ventilato	RRV-U2 190-320 con riscalda- mento ventilato	RRV-1 190-320 senza riscalda- mento	RRV-2 190-320 senza riscalda- mento	RRV-L2 190-320 senza riscalda- mento	ERRV 190-320-640 senza riscalda- mento	ERRV 190-320-750 senza riscalda- mento	ERRV-H 190-320-685 con riscalda- mento statico	ERRV-H 190-320-785 con riscalda- mento statico
Lunghezza in mm	620	955	620	986	620	955	955	-	-	-	-
Larghezza mm	480	480	480	480	480	480	480	-	-	-	-
Altezza in mm (senza coperchio)	900	900	900	900	900	900	900	-	-	-	-
Diametro piattaforma in mm	397	397	397	397	397	397	397	397	397	397	397
Profondità di installazione in mm	-	-	-	-	-	-	-	640	750	685	785
Ø apertura del rivestimento in mm	-	-	-	-	-	-	-	365	365	380	380
Apertura per pannello di controllo in mm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	152 x 85	152 x 85
Numero di piattaforme	1	2	1	2	1	2	2	1	1	1	1
Altezza di carico ca. in mm	600	600	600	600	600	600	600	490	600	490	600
Potenza elettrica allacciata kW	0,86	1,4	0,9	1,46	-	-	-	-	-	0,55	0,55
Peso ca. in kg	40	55	41	56	38	44	44	7	8,2	16	17
Coperchio in policarbonato, altezza 130 mm (in dotazione)	x	x	x	x	-	-	-	-	-	x	x
Cod. art.	89 01 02 68	89 01 02 69	89 01 01 68	89 01 01 69	89 01 04 68	89 01 04 69	89 01 03 69	89 05 03 51	89 05 03 50	89 05 04 25	89 05 04 26
<b>Accessori</b>											
Paraurti circolare								-	-	-	-
Ø ruote zincate 125 mm	per set su richiesta	per set su richiesta	per set su richiesta	per set su richiesta	per set su richiesta	per set su richiesta	per set su richiesta	-	-	-	-
Coperchio in acciaio inox, pareti doppie, arrestabile Cod. art.	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02	89 06 01 02
Coperchio in policarbonato, altezza 130 mm Cod. art.	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15	89 06 01 15
Supporto per coperchio in acciaio inox, per coperchio in policarbonato Cod. art.	89 06 10 01	89 06 10 01	89 06 10 01	89 06 10 01	89 06 10 01	89 06 10 01	89 06 10 01	-	-	-	-

**Piattaforma di impilamento piatti rettangolare RE per stoviglie squadrate**

Piattaforma di impilamento piatti in acciaio inox. Carico utile per ciascuna piattaforma 75 kg.  
 Piattaforma facilmente accessibile, con 4 ruote in plastica antiribaltamento e anti-inceppamento. Guida delle stoviglie attraverso pareti laterali provviste di aperture. Forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie, inserendo e rimuovendo le molle di trazione.  
 Disponibile con 1 o 2 piattaforme (capacità di ca. 60 piatti). Dimensioni stoviglie max. 282 x 282 mm, altezza di carico ca. 640 mm, dimensioni vano in lunghezza per piattaforma: 290 x 290 mm, coperchio in policarbonato. Maniglia di sicurezza e 4 paraspigoli.  
 Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti e 2 ruote sterzanti con blocco. Apparecchi riscaldabili con protezione antisurriscaldamento, omologazione VDE e GS, classe di protezione IP X5.

**Versione H/U = riscaldabile:** elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale estraibile da 2,5 m con presa Schuko e finta presa, interruttore on/off, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Corpo con pareti doppie, isolato.  
 Tensione nominale: 1N CA 230V, 50 Hz.  
 H = riscaldamento statico,  
 U = riscaldamento ventilato.

Nell'immagine:  
 REH-2-290



Modello	REH-1-290	REH-2-290	REU-2-290
Lunghezza in mm	620	955	986
Larghezza mm	480	480	400
Altezza in mm	900	900	900
Numero di piattaforme	1	2	2
Altezza di carico ca. in mm	640	640	640
Potenza elettrica allacciata kW	0,86	1,7	1,8
Peso ca. in kg	41	56	56
Cod. art.	<b>89 01 02 57</b>	<b>89 01 02 58</b>	<b>89 01 01 58</b>

**Accessori**

Rivestimento interno ricoperto di plastica	x	x	x
Paraurti circolare	x	x	x
Ø ruote zincate 125 mm	per set	per set	per set
Ø ruote in acciaio inox 125 mm	per set	per set	per set
Coperchio in acciaio inox, parete singola Cod. art.	x <b>89 06 01 11</b>	x <b>89 06 01 11</b>	x <b>89 06 01 11</b>

**Sollevatore rettangolare WE con impilamento regolabile per stoviglie con dimensioni diverse**

Sollevatore con impilamento regolabile in acciaio inox con 1 piattaforma. Carico utile max. 150 kg (modello WE-QU 1/1 e WE-Q 1/1 max. 200 kg).

Piattaforma antiribaltamento e anti-inceppamento.

Forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie.

Piattaforma con 12 fori.

6 barre intercambiabili di serie. Maniglia di sicurezza. 4 paraspigoli.

Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm.

2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Apparecchi riscaldabili con protezione antisurriscaldamento, omologazione VDE e GS, classe di protezione IP X5.

**Versione H/U = riscaldabile**

Corpo con pareti doppie, isolato, elementi di comando protetti

contro gli urti, cavo a spirale da 2,5 m, interruttore on/off, finta

presa, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C.

Tensione nominale 1N CA 230V 50 Hz.

H = riscaldamento statico, U = riscaldamento ventilato

**Versione WE-H-750:**

lunghezza estremamente ridotta per l'inserimento all'interno di

nicchie. Maniglia, paraurti.



WE, WE-H



WE-Q 1/1

Modello	WE-H	WE-H-750	WE-U	WE	WE-QU 1/1	WE-Q 1/1
Lunghezza in mm	955	750	955	955	860	750
Larghezza mm	480	420	480	480	690	690
Altezza senza inserto/ coperchio	900	900	900	900	911	911
Dimensioni vano i. L. mm	590 x 290	590 x 290	590 x 290	590 x 290	525 x 590	525 x 590
Altezza di carico senza/ con coperchio ca.	545 / 645	545 / 645	545 / 645	545 / 645	- / 600	600
Potenza elettrica allacciata kW	1,7	1,7	1,8	-	1,550	-
Peso ca. in kg	55	56	59	44	82	67
Coperchio in policarbonato, altezza 130 mm	x	x	x	-	-	-
Coperchio in acciaio inox, altezza 35 mm	-	-	-	-	x	-
Cod. art.	<b>89 01 02 59</b>	<b>89 01 02 60</b>	<b>89 01 01 59</b>	<b>89 01 04 59</b>	<b>89 02 01 08</b>	<b>89 02 02 12</b>

**Accessori**

Coperchio in policarbonato, altezza 130 mm Cod. art.	-	-	-	<b>x</b> <b>89 06 01 12</b>	-	-
Coperchio in acciaio inox, parete singola, altezza 30 mm Cod. art.	-	-	-	-	-	<b>x</b> <b>89 07 01 01</b>
Coperchio in acciaio inox, parete singola, altezza 70 mm Cod. art.	<b>x</b> <b>89 06 01 10</b>	<b>x</b> <b>89 06 01 10</b>	<b>x</b> <b>89 06 01 10</b>	<b>x</b> <b>89 06 01 10</b>	-	-
Paraurti circolare	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
Ø ruote zincate 125 mm	per set	per set	per set	per set	per set	per set

## Sollevatore a pianale aperto per cestelli e vassoi

Sollevatore a pianale in acciaio inox con una piattaforma.  
 Carico utile max. 200 kg.  
 Antiribaltamento e anti-inceppamento.  
 Forza elastica regolabile in base al peso dei piatti/vassoi.  
 Maniglia di sicurezza.  
 4 paraspiagli.  
 Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.  
 Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.  
 Altezza di carico ca. 575 mm.



PO-SV 2/1  
 PO-TA 1/1 con guida per vassoi laterale per disaccatastamento



Alzata per posate con contenitori per posate

Modello	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1	PO-Q1/1	PO-TA1/1
Lunghezza in mm	730	1088	880	730	500
Larghezza mm	690	690	690	690	700
Altezza in mm	911	911	911	911	911
Dimensioni pianale in mm	412 x 555	812 x 555	662 x 555	537 x 555	535 x 412
Dimensioni cestelli/vassoi in mm	max. 530 x 400	max. 530 x 800	max. 530 x 650	max. 500 x 500	max. 530 x 400
Peso ca. in kg	43	53	48	44	38
Cod. art.	89 02 03 01	89 02 03 02	89 02 03 03	89 02 03 04	89 02 03 06

## Accessori

Guida per vassoi laterale per disaccatastamento vassoi (indicazione del tipo di lavastoviglie obbligatoria)	x	-	-	-	x
Alzata per posate con contenitori per posate Cod. art. d	x 89 06 09 03	x 89 06 09 03	x 89 06 09 03	x 89 06 09 03	-
Paraurti circolare	x	x	x	x	x
Ø ruote zincate 125 mm	per set	per set	per set	per set	per set

## Capacità (numero) di cestelli in acciaio inox/filo di acciaio rivestito in Rilsan (a scelta)

530 x 400 mm, altezza 85 mm	6	12	-	-	6
530 x 400 mm, altezza 120 mm	4	8	-	-	4
530 x 800 mm, altezza 85 mm	-	6	-	-	-
530 x 800 mm, altezza 120 mm	-	4	-	-	-
530 x 650 mm, altezza 75 mm	-	-	7	-	-
530 x 650 mm, altezza 115 mm	-	-	5	-	-
530 x 325 mm, altezza 115 mm in acciaio inox	-	-	10	-	-
500 x 500 mm, altezza 75 mm	-	-	-	7	-
500 x 500 mm, altezza 115 mm	-	-	-	5	-

## Capacità (numero) di cestelli in plastica (a scelta)

500 x 500 mm, altezza 70 mm	-	-	-	8	-
500 x 500 mm, altezza 70 mm con alzata per cestello per piatti, altezza 41 mm (altezza complessiva 106 mm)	-	-	-	5	-

**Sollevatore a pianale per cestelli, chiuso o refrigerato**

Sollevatore a pianale, chiuso, in acciaio inox con un telaio. Carico utile max. 200 kg (modello PG-4S e PG-6S per parti in plastica max. 100 kg). Altezza di carico ca. 600 mm. Antiribaltamento e anti-inceppamento. Forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie. Maniglia di sicurezza. 4 paraspiogli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.

Versione PK-Q1/1 = refrigerazione ventilata con coperchio in acciaio inox collegato. Corpo isolato con pareti doppie. Coperchio alto 68 mm, isolato con guarnizione, ribaltabile verso l'alto a 90°, bloccato. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale da 2,5 m, interruttore on/off, portasпина. Campo di refrigerazione ca. da +5 °C a +8 °C (con coperchio chiuso). Fluido refrigerante R 134a. Tensione nominale 1N CA 230V, 50 Hz. Potenza elettrica allacciata 0,410 kW, potenza frigorifera 460 Watt con VT -10 °C.



PK-Q1/1 refrigerato

Modello	PG-GN2/1	PG-SV2/1	PG-Q1/1	PK-Q1/1 refrigerato	PG-4S	PG-6S
Lunghezza in mm	880	1040	730	1164	790	1090
Larghezza mm	690	690	690	814	690	690
Altezza in mm	911	911	911	945	911	911
Dimensioni pianale in mm	535 x 660	535 x 810	535 x 505	535 x 505	566 x 566	857 x 566
Dimensioni cestelli/vassoi in mm	max. 530 x 650	max. 530 x 800	max. 500 x 500	max. 500 x 500		
Peso ca. in kg	68	65	54	140	57	61
Cod. art.	<b>89 02 02 01</b>	<b>89 02 02 06</b>	<b>89 02 02 02</b>	<b>89 02 04 01</b>	<b>89 02 02 03</b>	<b>89 02 02 04</b>

**Accessori**

Coperchio in acciaio inox, basso Cod. art.	<b>89 07 02 01</b>	<b>89 07 14 01</b>	<b>89 07 01 01</b>	-	<b>89 07 03 01</b>	<b>89 07 04 01</b>
Lamiera con feritoia Cod. art.	<b>89 07 10 02</b>	<b>89 07 10 04</b>	<b>89 07 10 01</b>	<b>89 07 10 01</b>	incl.	incl.
Paraurti circolare	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
Ø ruote zincate 125 mm	per set	per set	per set	per set	per set	per set

**Capacità (numero) di cestelli in acciaio inox/filo di acciaio rivestito in Rilsan (a scelta)**

530 x 400 mm, altezza 85 mm	-	14	-	-	-	-
530 x 400 mm, altezza 120 mm	-	10	-	-	-	-
530 x 800 mm, altezza 85 mm	-	7	-	-	-	-
530 x 800 mm, altezza 120 mm	-	5	-	-	-	-
530 x 650 mm, altezza 75 mm	8	-	-	-	-	-
530 x 650 mm, altezza 115 mm	5	-	-	-	-	-
500 x 500 mm, altezza 75 mm	-	-	8	8	-	-
500 x 500 mm, altezza 115 mm	-	-	5	5	-	-

**Capacità (numero) di cestelli in plastica (a scelta)**

500 x 500 mm, altezza 70 mm	-	-	8	8	-	-
500 x 500 mm, altezza 70 mm con alzata per cestello per piatti, altezza 41 mm (altezza complessiva 106 mm)	-	-	5	5	-	-

**Sollevatore a pianale con riscaldamento ventilato, sollevatore per scodelle**

Sollevatore a pianale, chiuso, in acciaio inox con un telaio rettangolare. Carico utile max. 200 kg. Altezza di carico ca. 600 mm. Potenza elettrica allacciata 2240 kW. Antiribaltamento e anti-inceppamento. Forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie. Maniglia di sicurezza. Coperchio in acciaio inox, altezza 35 mm, da appendere sul lato frontale del carrello (non nel modello PU-M 2/1). 4 paraspiagli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm.

2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Corpo isolato con pareti doppie. Elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale da 2,5 m, interruttore on/off, finta presa. Regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Riscaldamento ventilato. Tensione nominale 1N CA 230V, 50 Hz. Omologazione VDE e GS, classe di protezione IP X5.

Il sollevatore non è adatto a cestelli in plastica!

Versione PU-M 2/1: coperchio ribaltabile in acciaio inox, isolato con pareti doppie, con maniglia di sicurezza, ribaltabile verso l'alto. Sollevatore adatto solo a cestelli in acciaio inox (senza rivestimento)!



Modello	PU-GN 2/1	PU-SV 2/1	PU-Q 1/1	PU-M 2/1
Lunghezza in mm	990	1142	840	1148
Larghezza mm	690	690	690	744
Altezza in mm	911	911	911	911
Dimensioni pianale in mm	535 x 660	535 x 810	535 x 510	535 x 660
Dimensioni cestelli/vassoio in mm	max. 530 x 650	max. 530 x 800	max. 500 x 500	max. 530 x 650
Peso ca. in kg	85	86	73	100
Cod. art.	<b>89 02 01 03</b>	<b>89 02 01 02</b>	<b>89 02 01 04</b>	<b>89 02 01 07</b>

**Accessori**

Lamiera con feritoia Cod. art.	<b>89 07 10 02</b>	<b>89 07 10 04</b>	<b>89 07 10 01</b>	-
Paraurti circolare	x	x	x	-
Ø ruote zincate 125 mm	per set	per set	per set	-

**Capacità (numero) di cestelli in acciaio inox/filo di acciaio rivestito in Rilsan (a scelta)**

530 x 400 mm, altezza 85 mm	-	14	-	-
530 x 400 mm, altezza 120 mm	-	10	-	-
530 x 800 mm, altezza 85 mm	-	7	-	-
530 x 800 mm, altezza 120 mm	-	5	-	-
530 x 650 mm, altezza 75 mm	8	-	-	8
530 x 650 mm, altezza 115 mm	5	-	-	-
500 x 500 mm, altezza 75 mm	-	-	8	-
500 x 500 mm, altezza 115 mm	-	-	5	-

**Sollevatore a pianale da incasso aperto, chiuso, senza riscaldamento, con riscaldamento ventilato**

Sollevatore a pianale da incasso in acciaio inox, con un telaio rettangolare per l'uso di cestelli. Antiribaltamento e anti-inceppamento. Altezza di servizio regolabile tramite molle.

Versione EPO = aperta

Versione EPG = con rivestimento interno in acciaio inox su tutti i lati

Versione EPU = con rivestimento interno in acciaio inox su tutti i lati, termoisolata

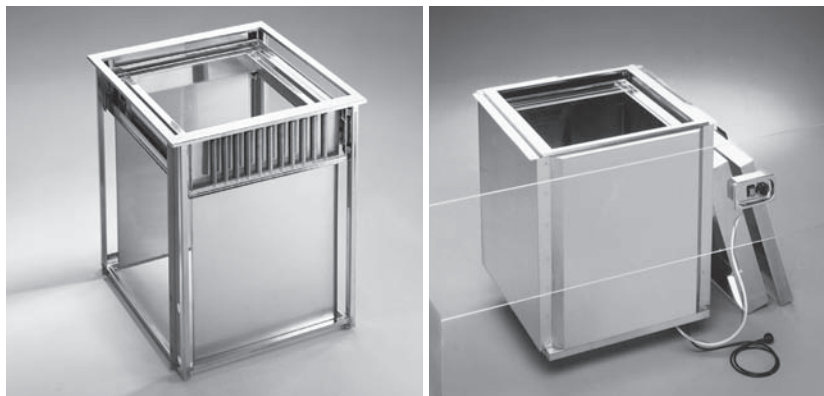
Cablaggio elettrico completo. Interruttore on/off, regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C, pannello di controllo da incasso.

Coperchio in acciaio inox con maniglie.

Tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz.

Protezione antispruzzo.

Il sollevatore riscaldabile non è adatto a cestelli in plastica.



Modello	EPO-GN 1/1-580	EPO-GN 1/1-750	EPO-Q 1/1-580	EPO-Q 1/1-750	EPG-Q 1/1-580	EPG-Q 1/1-750	EPU-Q 1/1-600	EPU-Q 1/1-760
Lunghezza in mm	666	666	666	666	666	666	705	705
Larghezza mm	478	478	628	628	628	628	664	664
Profondità di installazione in mm	580	740	580	740	580	740	600	760
Dimensioni telaio da incasso	666 x 478	666 x 478	666 x 628	666 x 628	666 x 628	666 x 628	666 x 628	666 x 628
Dimensioni copertura esterna	-	-	-	-	-	-	705 x 664	705 x 664
Dimensioni pianale in mm	535 x 385	535 x 385	535 x 535	535 x 535	535 x 535	535 x 535	535 x 535	535 x 535
Dimensioni cestelli/vassoi in mm	max. 530 x 370	max. 530 x 370	max. 530 x 530	max. 530 x 530	max. 530 x 530	max. 530 x 530	max. 530 x 530	max. 530 x 530
Altezza di carico ca. in mm	455	590	430	590	430	590	480	640
Apertura del rivestimento in mm	656 x 465	656 x 465	656 x 615	656 x 615	656 x 615	656 x 615	656 x 615	656 x 615
Apertura per pannello di controllo	-	-	-	-	-	-	152 x 85	152 x 85
Carico utile max. in kg	50	90	70	110	70	110	70	110
Potenza elettrica allacciata kW	-	-	-	-	-	-	1,560	1,560
Peso ca. in kg	13	16	20	22	20	24	55	65
Coperchio in acciaio inox, basso	-	-	-	-	-	-	x	x
Cod. art.	89 03 01 03	89 03 01 04	89 03 01 01	89 03 01 02	89 03 02 01	89 03 02 02	89 03 03 01	89 03 03 02

**Accessori speciali**

Coperchio in acciaio inox, basso Cod. art.	89 07 16 01	89 07 16 01	89 07 12 01	89 07 12 01	89 07 12 01	89 07 12 01	-	-
Capacità (numero) di cestelli Acciaio inox/filo d'acciaio rivestito in Rilsan (a scelta) - 500 x 500 mm, altezza 75 mm - 500 x 500 mm, altezza 115 mm	- -	- -	5 3	7 5	5 3	7 5	6 4	8 5
Capacità (numero) di cestelli in plastica (a scelta) - 500 x 500 mm, altezza 70 mm - 500 x 500 mm, altezza 70 mm con cestello per piatti, altezza 41 mm (altezza complessiva 106 mm)	- -	- -	6 4	8 5	6 4	8 5	- -	- -



**Sollevatore Ultra, rettangolare**

Sollevatore Ultra in acciaio inox. Carico utile per piattaforma max. 75 kg. Piattaforma antiribaltamento e anti-inceppamento. Forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie. Altezza di carico 560 mm, dimensioni vano in lunghezza 260 x 260 mm per piattaforma, potenza elettrica allacciata 3,2 kW. Maniglia di sicurezza. 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Corpo con pareti doppie, con isolamento termico rinforzato per una temperatura di superficie ridotta. Coperchio ribaltabile in acciaio inox, pareti doppie, termoisolato, con telaio ermetico, cerniere rinforzate e chiusura a scatto. Apparecchio con protezione antisurriscaldamento, omologazione VDE e GS, classe di protezione IP X5.

Per riscaldare scodelle termiche/Ultra



Modello	Dimensioni esterne lung x largh x h	Numero di piattaforme	Scodella Ultra Ø 255 mm	Scodella con 3 scomparti	Capacità	Peso a vuoto in kg	Cod. art.
REU-P2-260	1043 x 480 x 930/1.020 mm	2	x	-	76 x SJ-255	70	89 04 01 03

Nota: Il Sollevatore Ultra non è adatto a scodelle termiche Ø 277 mm.

**Accessori**

Scodelle termiche/Ultra SJ-255-Ultra-LS Ø 255 mm	89 08 01 41
Paraurti circolare	
Ø ruote zincate 125 mm	per set su richiesta
Durata di riscaldamento: scodelle termiche in ore	2 - 3 da +20 °C a +130 °C

**Scodelle termiche (scodelle Ultra)**

Scodella termica in acciaio inox, completamente stampata, opaca, non lucida. 2 scomparti, saldata ermeticamente, con nucleo termico ad alto potere di accumulo. Sottopiatto termico per piatti. Può essere coperta con una cloche.



Modello	Ø x altezza mm	Altezza di carico in mm	Adatta a piatti Ø mm / Scodelle per minestra Ø mm	Tipo di cloche	Peso a vuoto in kg	Cod. art.
SJ-255-Ultra-LS	255 x 34	14	255 / 190	Plastica/Acciaio inox	0,830	89 08 01 41

**Accessori**

Cloche in acciaio inox, parete singola, opaca, con foro, con scanalatura per scodella per minestra, Ø 262 mm, altezza 49 mm	89 08 01 31
Cloche in acciaio inox, parete singola, opaca, con foro, senza scanalatura Ø 262 mm, altezza 49 mm	89 08 01 32
Cloche in plastica, polipropilene PP/C, riempita con materiale espanso senza CFC per piatti Ø 255 mm, colore lilla, Ø 262 mm, altezza 70 mm	89 08 02 12
Cloche in plastica, polipropilene PP/C, riempita con materiale espanso senza CFC per piatti Ø 255 mm, colore grigio chiaro, Ø 262 mm, altezza 70 mm	89 08 02 32
Guanti in cotone a 5 dita	89 06 12 01 normale 31 35 22 01 ultra



**Carrello portavivande, riscaldabile anche a secco**

Carrello portavivande per il trasporto e la distribuzione interna degli alimenti in acciaio inox. Rivestimento completo con piegatura a gomito, vasca di riscaldamento completamente stampata, saldato. Dimensioni vasca per contenitore Gastro-norm GN 1/1, riscaldabile a secco o umido. Con rubinetto di scarico. Completamente rivestito, isolato. Significativo risparmio energetico per il riscaldamento a secco. Elementi di comando protetti contro gli urti. Cavo a spirale 2,5 m, finta presa. Interruttore on/off a bilanciante. Regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Maniglia di sicurezza. Ripiano in acciaio inox saldato. 4 paraspigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti. Omologazione GS/VDE, protezione anti-spruzzo. Tensione nominale 1N CA 230 V, 50 Hz.



Modello	ZUB 1	ZUB 2	ZUB 2-GL	ZUB 3	ZUB 3-GL	ZUB 4
Capacità	1 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	4 x GN 1/1, 200 mm
Dimensioni esterne in mm	758 x 475 x 900	858 x 675 x 900	816 x 717 x 900	1227 x 675 x 900	1185 x 717 x 900	1562 x 675 x 900
Peso a vuoto in kg	22	33	33	44	44	55
Potenza elettrica allacciata	0,47 kW	0,94 kW	0,94 kW	1,41 kW	1,41 kW	1,88 kW
Posizione maniglia	frontale	frontale	laterale	frontale	laterale	frontale
Cod. art.	<b>88 16 01 01</b>	<b>88 16 02 01</b>	<b>88 16 02 03</b>	<b>88 16 03 01</b>	<b>88 16 03 03</b>	<b>88 16 04 01</b>

**Accessori speciali**

Ripiano per lato longitudinale, ribaltabile Cod. art.	-	58 16 17 02	58 16 17 02	58 16 17 03	58 16 17 03	58 16 17 04
Ripiano per lato frontale, ribaltabile Cod. art.	-	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01	58 16 17 01
Filtro di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico Cod. art.	-	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01	57 01 03 01
Piano di appoggio ribaltabile per mestoli, dimensioni 315 x 200 mm Cod. art.	-	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01	58 16 24 01
Ruote antistatiche diametro 125 mm	x	x	x	x	x	x
Ruote zincate diametro 125 mm	x	x	x	x	x	x

**Carrello portavivande, refrigerato**

Carrello portavivande per il trasporto e la distribuzione interna degli alimenti in acciaio inox. Rivestimento completo con piegatura a gomito, vasca di riscaldamento completamente stampata, dimensioni 2 x 1/1, 3 x 1/1 o 4 x 1/1 GN, saldato. Con rubinetto di scarico. Completamente rivestito, isolato.

Posizione maniglia: frontale. Elementi di comando protetti contro gli urti. Cavo a spirale 2,5 m. Finta presa. Campo di refrigerazione da +2 °C a +10 °C. Maniglia di sicurezza.

Ripiano in acciaio inox saldato. Impianto di refrigerazione montato in un alloggiamento sotto la vasca. Potenza elettrica allacciata 0,255 kW. 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm. 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Tensione nominale 1 N CA 230 V, 50 Hz. Capacità di raffreddamento ZUB 2-K, ZUB 3-K: 230 Watt con VT -10 °C. Fluido refrigerante R 134a.



Modello	ZUB 2-K	ZUB 3-K	
Capacità	2 x GN 1/1, 200 mm 639 x 510 x 210 mm	3 x GN 1/1, 200 mm 975 x 510 x 210 mm	
Dimensioni esterne in mm	860 x 663 x 900	1195 x 663 x 900	
Peso a vuoto in kg	55	65	
Cod. art.	<b>88 16 08 01</b>	<b>88 16 08 02</b>	
<b>Accessori speciali</b>			
Ruote antistatiche diametro 125 mm	x	x	
Ruote zincate diametro 125 mm	x	x	

**Carrello portavivande e alzata per bagnomaria**

Alzata in acciaio inox per carrello portavivande e bagnomaria, lato ospite, con calotta di protezione regolabile a 4 stadi, vetro "VSG" 8 mm. Interruttore on/off. Altezza passavivande 153 mm

Versione con ponte luce, pronto per l'uso. Interruttore sull'alzata, tensione nominale 1N CA 230 V, 50 Hz (per carrelli portavivande riscaldabili e raffreddabili, così come bagnomaria)

Modello	per ZUB 2	per ZUB 3	per ZUB 4	
Dimensioni in mm (lung x largh x h)	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400	Luce
Potenza allacciata in Watt	15	18	30	
Cod. art.	<b>88 13 20 45</b>	<b>88 13 20 47</b>	<b>88 16 10 01</b>	
Versione con ponte calore, pronto per l'uso. Interruttore sull'alzata, tensione nominale 1N CA 230 V, 50 Hz (solo per carrelli portavivande riscaldabili e bagnomaria)				
Modello	per ZUB 2	per ZUB 3	per ZUB 4	Luce/Calore
Dimensioni in mm (lung x largh x h)	740 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	1434 x 580 x 400	
Potenza allacciata in Watt	365	1130	1530	
Cod. art.	<b>88 13 20 46</b>	<b>88 13 20 48</b>	<b>88 16 10 02</b>	

**Carrelli per banchetti**

Carrello per banchetti in acciaio inox. Corpo, sportelli con pareti doppie, isolato. Armadio con scanalature di supporto completamente stampate senza giunture per griglie in acciaio inox o contenitori GN con distanza scanalature di 15 mm, con sicura antiribaltamento. Sportelli con guarnizione in silicone. Chiusura sportelli a scatto. Sicura per bambini (apribile dall'interno). Alloggiamento lungo tutto il perimetro in alto. 1 o 2 maniglie frontali. 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8, diametro 200 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco.

Versione riscaldabile con riscaldamento ventilato, regolazione termostatica da +30 °C a +100 °C. Indicazione della temperatura memorizzata, regolatore per umidità dell'aria, suddivisione in scomparti secondo Gastronorm, per piatti fino a Ø 310 mm, superficie d'appoggio più grande grazie alla mensola centrale fino alla versione 2 x 2/1 GN.

Versione refrigerata con refrigerazione ventilata, regolazione termostatica da -12 °C a +8 °C. Potenza frigorifera: 580 Watt con VT-10 °C, fluido refrigerante R 134 a.

Interruttore on/off, display digitale, elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale, sospensione per cavo.

Tensione nominale 1N CA 230 V, 50/60 Hz.



Modello	BKW 1 x 2/1 GN riscaldabile		BKW 2 x 2/1 GN riscaldabile		BKW-KF 1 x 2/1 GN refrigerato		BKW-KF 2 x 2/1 GN refrigerato	
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	777 x 837 x 1712		1490 x 837 x 1712		802 x 884 x 1755		1487 x 843 x 1755	
<b>Peso a vuoto in kg</b>	120	120	200	200	150	-	215	-
<b>Numero di maniglie</b>	1	1	2	2	1	-	2	-
<b>Distanza tra le scanalature di supporto in mm</b>	115	70	115	70	115	-	115	-
<b>Numero max. di griglie GN 2/1 in acciaio inox</b>	11	18	2 x 11	2 x 18	10	-	2 x 11	-
<b>Capacità Piatti impilati Ø 260 mm</b>	64	64	160	160	-	-	-	-
<b>Piatti non impilati Ø 260 mm</b>	44	72	110	180	40	-	88	-
<b>Ø 310 mm</b>	22	36	88	144	20	-	44	-
<b>Potenza allacciata complessiva in Watt</b>	2000	2000	2700	2700	600	-	600	-
<b>Cod. art.</b>	<b>88 23 01 04</b>	<b>88 23 01 05</b>	<b>88 23 02 03</b>	<b>88 23 02 04</b>	<b>88 23 04 02</b>	-	<b>88 23 04 01</b>	-

**Accessori**

Portapiatti in acciaio inox per 6 piatti porzionati fino a Ø 260 mm Cod. art.	<b>88 23 05 01</b>
Griglie GN 2/1 in acciaio inox Cod. art.	<b>84 14 01 01</b>
GN 2/1, versione leggera Cod. art.	<b>84 14 01 06</b>
Cloche in acciaio inox, parete singola, opaca, con foro di servizio, con/senza scanalatura per scodella per minestra, Ø 265 mm, altezza 49 mm, peso 410 g Cod. art.	<b>89 08 01 31</b> con scanalatura <b>89 08 01 32</b> senza scanalatura
Sportello/i chiudibile/i a chiave – per modello BKW 1 x 2/1 GN riscaldabile/raffreddabile – per modello BKW 2 x 2/1 GN riscaldabile/raffreddabile	
Ruote sterzanti con blocco	<b>su richiesta</b>

### Carrello per banchetti light

**Carrello per banchetti light**, riscaldabile, (disponibile in formato GN 1 x 2/1 e 2 x 2/1, con comandi analogici, senza alloggiamento, ecc.) in acciaio inox. Corpo, sportelli con pareti doppie, isolato. Armadio con scanalature di supporto completamente stampate senza giunture per griglie in acciaio inox o contenitori GN con distanza scanalature di 15 mm, con sicura antibaltamento. Sportelli con guarnizione in silicone. Chiusura sportelli a scatto. Sicura per bambini (apribile dall'interno). 1 maniglia frontale. 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8, diametro 200 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco. Riscaldamento ventilato, regolazione termostatica da +30 °C a +90 °C. Suddivisione in scomparti secondo Gastronorm, per piatti fino a Ø 310 mm, superficie d'appoggio più grande grazie alla mensola centrale nella versione 2 x 2/1 GN. Interruttore on/off, elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale, sospensione per cavo. Tensione nominale 1N CA 230 V, 50/60 Hz.



BKW light 1 x 2/1








BKW light 2 x 2/1






Modello	BKW light 1 x 2/1 GN riscaldabile		BKW light 2 x 2/1 GN riscaldabile	
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	777 x 837 x 1674		1490 x 837 x 1674	
<b>Peso a vuoto in kg</b>	120	120	200	200
<b>Numero di maniglie</b>	1	1	1	1
<b>Distanza tra le scanalature di supporto in mm</b>	115	70	70	115
<b>Numero max. di griglie GN 2/1 in acciaio inox</b>	11	18	2 x 11	2 x 18
<b>Capacità</b>				
<b>Piatti impilati Ø 260 mm</b>	64	64	160	160
<b>Piatti non impilati Ø 260 mm</b>	44	72	110	180
<b>Ø 310 mm</b>	22	36	88	144
<b>Potenza allacciata complessiva in Watt</b>	2000	2000	2700	2700
<b>Cod. art.</b>	<b>88 23 01 11</b>	<b>88 23 01 12</b>	<b>88 23 02 12</b>	<b>88 23 02 11</b>
<b>Accessori</b>				
Portapiatti in acciaio inox per 6 piatti porzionati fino a Ø 260 mm Cod. art.				<b>88 23 05 01</b>
Griglie GN 2/1 in acciaio inox Cod. art.				<b>84 14 01 01</b>
GN 2/1, versione leggera Cod. art.				<b>84 14 01 06</b>
Cloche in acciaio inox, parete singola, opaca, con foro di servizio, con/senza scanalatura per scodella per minestra, Ø 265 mm, altezza 49 mm, peso 410 g Cod. art.				<b>89 08 01 31</b> con scanalatura <b>89 08 01 32</b> senza scanalatura
Sportello/i chiudibile/i a chiave – per modello BKW light 1 x 2/1 GN riscaldabile – per modello BKW 2 x 2/1 GN riscaldabile				
Ruote sterzanti con blocco				<b>su richiesta</b>

**Carrello con ripiani in acciaio inox**

Telaio in tubolare quadrato, supporti a U con sicura antiribaltamento e blocco di spinta saldato su entrambi i lati, portata complessiva ca. 210 kg, portata per coppia di supporti ca. 25 kg. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 125 mm.








	Modello	Altezza complessiva in mm	Numero di coppie di supporti	Peso complessivo a vuoto in kg	2 ruote sterzanti 2 ruote sterzanti con blocco	Cod. art.		
<b>Per GN 2/1, 1/1, 2/4: carrello con ripiani, versione bassa, con piano di lavoro, senza suddivisione, dimensioni esterne lung x largh con ruote piroettanti 648 x 739 mm, con paraspigoli 656 x 747 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-A-70-1A	845	8	20	Ruote piroettanti	<b>88 04 01 05</b>		
	RW-A-70-1S	845	8	20	Paraspigoli	<b>88 04 01 06</b>		
	RW-A900-70-1A	900	8	20	Ruote piroettanti	<b>88 04 16 03</b>		
<b>Per GN 2/1, 1/1, 2/4: carrello con ripiani, versione alta, senza suddivisione, dimensioni esterne lung x largh con ruote piroettanti 648 x 739 mm, con paraspigoli 656 x 747 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-180-1A	1641	18	25	Ruote piroettanti	<b>88 04 05 01</b>		
	RW-180-1S	1641	18	25	Paraspigoli	<b>88 04 05 02</b>		
	<b>Accessori per tutti i carrelli con ripiani modello RW-180-1A/1S</b>							
	Rivestimento in Resopal su 3 lati (colore a scelta)						<b>su richiesta</b>	
	Rivestimento in acciaio inox su 3 lati						<b>su richiesta</b>	
Calotta isolante con isolamento in TNT per distribuzione freddo/caldo						<b>88 04 15 02</b>		
Calotta antipolvere senza isolamento						<b>88 04 15 03</b>		
<b>Solo per vassoi (GN 2/1, 1/1, 2/4): carrello con ripiani, versione alta, senza suddivisione, con supporti extra-larghi, con blocco di spinta unilaterale. Dimensioni esterne lung x largh in mm con ruote piroettanti 648 x 739 mm, con paraspigoli 656 x 747 mm. Spazio tra le guide 110 mm.</b>								
	RW-180-1BA-A	1641	12	26	Ruote piroettanti	<b>88 04 12 02</b>		
	RW-180-1BA-S	1641	12	26	Paraspigoli	<b>88 04 12 04</b>		
	<b>Accessori per tutti i carrelli con ripiani RW-180-1BA-A/S</b>							
Rivestimento in Resopal su 3 lati (colore a scelta)						<b>su richiesta</b>		
Rivestimento in acciaio inox su 3 lati						<b>su richiesta</b>		
Blocco di spinta bilaterale						-		
<b>Per GN 2/1, 1/1, 2/4: carrello con ripiani, versione alta, senza suddivisione, versione salvaspazio, dimensioni esterne lung x largh in mm con ruote piroettanti 646 x 739 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-180-1R-A	1641	18	25	Ruote piroettanti	<b>88 04 19 01</b>		
<b>Per GN 2/1, 1/1, 2/4: carrello con ripiani, versione alta, uno scomparto, scomponibile. Dimensioni esterne lung x largh (a montaggio avvenuto da parte del cliente) con ruote piroettanti 648 x 739 mm, carrello smontato, componenti imballati in 1 cartone. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-180-1 ZA	1641	18	ca. 25	<b>2 ruote fisse, 1 ruota sterzante e 1 sterzante con blocco Ø 125 mm</b>	<b>88 04 08 01</b>		
<b>Per GN 2/1, 1/1, 2/4: carrello con ripiani, versione alta, senza suddivisione, da inserire in frigoriferi alti, dimensioni esterne lung x largh 588 x 679 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-180-1E	1641	18	25	x	<b>88 04 06 01</b>		
	<b>Accessori per carrelli con ripiani modello RW-180-1E</b>							
Fondo chiuso in acciaio inox						<b>58 04 12 03</b>		





## Carrello con ripiani in acciaio inox




	Modello	Altezza complessiva in mm	Numero di copie di supporti	Peso complessivo a vuoto in kg	2 ruote sterzanti 2 ruote sterzanti con blocco	Cod. art.		
<b>Per GN 1/1, 2/3, 1/3, 2/8: carrello con ripiani, versione bassa, con piano di lavoro, 2 scomparti, dimensioni esterne lung x largh con ruote piroettanti 805 x 619 mm, con paraspigoli 813 x 627 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-A-70-2A	845	2 x 8	22	Ruote piroettanti	<b>88 04 03 05</b>		
	RW-A-70-2S	845	2 x 8	22	Paraspigoli	<b>88 04 03 06</b>		
<b>Per GN 1/1, 2/3, 1/3, 1/2, 2/8: carrello con ripiani, versione alta, senza suddivisione, dimensioni esterne lung x largh in mm con ruote piroettanti 445 x 619 mm, con paraspigoli 453 x 627 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-180-1/1-A	1641	18	15	Ruote piroettanti	<b>88 04 09 01</b>		
	RW-180-1/1-S	1641	18	15	Paraspigoli	<b>88 04 09 02</b>		
<b>Accessori per carrelli con ripiani modello RW-180-1/1-A, RW-180-1/1-S</b>								
Rivestimento in Resopal su 3 lati (colore a scelta)						<b>su richiesta</b>		
<b>Per GN 1/1, 1/3, 2/3, 2/8: carrello con ripiani, versione alta, 2 scomparti, dimensioni esterne lung x largh con ruote piroettanti 805 x 619 mm, con paraspigoli 813 x 627 mm. Spazio tra le guide 73 mm.</b>								
	RW-180-2A	1641	2 x 18	29	Ruote piroettanti	<b>88 04 07 01</b>		
	RW-180-2S	1641	2 x 18	29	Paraspigoli	<b>88 04 07 02</b>		
<b>Accessori per carrelli con ripiani modello RW-180-2A/2S</b>								
Rivestimento in Resopal su 3 lati (colore a scelta)						<b>su richiesta</b>		
Rivestimento in acciaio inox su 3 lati						<b>su richiesta</b>		
<b>Per vassoi Euronorm 530 x 370 mm: carrello con ripiani, versione alta, senza suddivisione, con supporti extra-larghi, dimensioni esterne lung x largh in mm con paraspigoli 499 x 627 mm. Spazio tra le guide 110 mm.</b>								
	RW-SV1/1-12-S	1641	12	22	Paraspigoli	<b>88 04 14 01</b>		
<b>Per vassoi Euronorm 530 x 370 mm: carrello con ripiani, versione alta, 2 scomparti, con supporti extra-larghi, dimensioni esterne lung x largh in mm con paraspigoli 905 x 627 mm. Spazio tra le guide 110 mm.</b>								
	RW-SV1/1-2x12-S	1641	2 x 12	39	Paraspigoli	<b>88 04 14 02</b>		
	<b>Accessori per carrelli con ripiani modello RW-SV1/1-12-S, RW-SV1/1-2 x 12-S</b>							
Rivestimento in Resopal su 3 lati (colore a scelta) per RW-SV1/1-12-S						<b>su richiesta</b>		
Rivestimento in Resopal su 3 lati (colore a scelta) per RW-SV1/1-2x12-S						<b>su richiesta</b>		
Rivestimento in acciaio inox su 3 lati						<b>su richiesta</b>		
Blocco di spinta bilaterale						-		
<b>Per Euronorm (530 x 370 mm) e Thermotray: carrello salvaspazio con ripiani, versione alta, con supporti extra-larghi, 2 scomparti, dimensioni esterne lung x largh in mm con ruote piroettanti 630 x 907 mm. Spazio tra le guide 118 mm.</b>								
	RW-180-2 BAR-A	1696	24	ca. 41	Ruote piroettanti	<b>88 04 19 02</b>		
<b>Accessori per tutti i carrelli con ripiani</b>								
	Ruote antistatiche Ø 125 mm							
	Ruote zincate Ø 125 mm							



**Carrelli speciali, bidoni con ruote**

	Modello	Dimensioni esterne lung x larg x h mm	Peso a vuoto in kg	Capienza in litri	Potenza allacciata complessiva	2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco	Cod. art.	
<b>Carrelli portaspezie</b> 2 vasche completamente stampate, saldate. 12 portaspezie con coperchi in plastica trasparente a chiusura automatica. Sotto 8 scomparti da 120 x 120 mm. 4 ruote piroettanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.								
	GWW-12	765 x 635 x 900	32	-	-	-	<b>88 21 01 01</b>	
<b>Carrelli lavapatate e lavaverdure</b> Vasca in acciaio inox, completamente stampata, con invaso, valvola di scarico a leva con filtro 2". Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.  Per 2 contenitori GN 1/1 194 K. Vasca: 750 x 560 x 230 mm							Per 4 contenitori GN 1/1 194 K. Vasca: 750 x 560 x 400 mm	
	KGWW-90	807 x 615 x 605	18	90	-	-	<b>88 05 01 03</b>	
	KGWW-160	807 x 615 x 576	19,5	160	-	-	<b>88 05 02 03</b>	
<b>Accessori</b>								
	Ruote antistatiche Ø 125 mm, per set						<b>su richiesta</b>	
	Lamiera forata in acciaio inox per l'isolamento dello sporco (non per GWW-12)						<b>58 05 13 02</b>	
<b>Carrello portacucchi</b> 2 ripiani con 14 fessure per 8 cucchiari da 80 mm, 6 cucchiari da 40 mm. 2 supporti per mestoli 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.								
	LFW-14	975 x 575 x 1100	20	-	-	Ø 125 mm	<b>88 20 01 01</b>	
<b>Accessori</b>								
	Ruote antistatiche Ø 125 mm, per set						<b>su richiesta</b>	
	Lamiera per KGWW, forata, in acciaio inox, per l'isolamento dello sporco						<b>58 05 13 02</b>	
<b>Carrello per immersione posate in acciaio inox</b> Con vasca saldata, isolata, con piletta con filtro e rubinetto di scarico 1", riscaldabile. Rivestimento con pannello di controllo, cavo a spirale da 2,5 m, presa Schuko e finta presa. Interruttore on/off. Regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C. Maniglia. Dimensioni vasca in mm: 639 x 512 x 300. Tensione nominale 1N CA 230 V, 50 Hz. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.								
	BTW-90	888 x 670 x 580	28	90	1,5 kW	Ø 125 mm, con ruote piroettanti	<b>88 26 01 02</b>	
<b>Carrello per materiale in acciaio inox</b> Completamente stampato, con coperchio ribaltabile, estraibile. Ruote zincate / cromate.								
	MW-90C	614 x 414 x 595	11	90	-	Ø 75 mm	<b>88 06 01 03</b>	
<b>Carrello per materiale in plastica</b> Senza giunture, maniglia sagomata, con coperchio ribaltabile, estraibile. Ruote zincate / cromate.								
	MW-90K	700 x 460 x 670	13,5	90	-	Ø 75 mm, paraurti	<b>88 06 03 01</b>	
<b>Carrello per materiale con rubinetto di scarico 1/2"</b> Ruote zincate / cromate.								
	MW-90K-A	700 x 460 x 670	14	90	-	Ø 75 mm, paraurti	<b>88 06 04 01</b>	
<b>Accessori</b>								
	Lamiera (per carrello per immersione posate BTW-90 in acciaio inox)						<b>88 26 10 01</b>	
	Ruote in acciaio inox con cuscinetti a sfera (per MW-90C, MW-90K, MW-90K-A, non per BTW-90)							

Modello	Dimensioni esterne lung x largh x h mm	Peso a vuoto in kg	Dimensioni piattaforma in mm	Portata complessiva in kg	2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco	2 ruote fisse, 1 ruota sterzante e 1 sterzante con blocco	Cod. art.
<b>Carrello con pianale portacestelli,</b> con staffa di guida, in acciaio inox. 4 paraurti angolari, pianale con bordo di arresto e foro di scarico. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.							
PW-K535	651 x 651 x 900	15	532 x 532	150	Ø 125 mm*	-	88 07 04 02
<b>Carrello con pianale Universal,</b> con staffa di guida, in acciaio inox. 4 paraurti angolari, pianale con bordo di arresto e foro di scarico. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.							
PW-U670	785 x 651 x 900	17	667 x 532	150	Ø 125 mm*	-	88 07 04 03
<b>Carrello con pianale per trasporto merci pesanti</b> con 1 staffa di guida, in acciaio inox. pianale profilato, 4 paraspiogli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.							
PW-S1000	1065 x 665 x 956	23	1000 x 600	350	-	Ø 160 mm*	88 07 03 01
PW-S1200	1265 x 665 x 956	30	1200 x 600	350	-	Ø 160 mm*	88 07 03 02
<b>Sgabello con rotelle in acciaio inox.</b> Piano liscio. Telaio in tubolare. 4 ruote piroettanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8.							
ROH-N	450 x 450 x 500	7,5	387 x 387	150	Ø 125 mm	-	88 09 06 01
				* Ruote antistatiche su richiesta			

<b>Bidone con ruote multiuso</b> Contenitori completamente stampati in acciaio inox per raccogliere, trasportare, conservare. 2 maniglie con coperchio.						
						
						
						
Modello	MZE-50	MZE-50R	MZE-50F	Versione mobile AFE-40R	Portarifiuti carrellato AFE-40B	
Dim. esterne lung x largh x h mm	397 x 490	397 x 590	397 x 590	393 x 556	393 x 800	
Peso a vuoto in kg	6,1	8,0	8,2	6,3	8,4	
Capacità in litri	50	50	50	40	40	
Versione						
4 ruote sterzanti Ø 75 mm	-	x	-	-	-	
Telaio di guida con 4 ruote sterzanti Ø 75 mm	x	-	x	-	-	
Cod. art.	58 09 03 01	-	-	-	-	
4 ruote sterzanti Ø 50 mm	-	-	-	x	-	
Telaio di guida per inserire un bidone con ruote per rifiuti, con apertura a pedale. 2 ruote in plastica Ø 80 mm	-	-	-	-	x	
Cod. art.	88 09 02 02	88 09 02 01	88 09 01 01	88 09 05 02	88 09 05 01	
con ruote in acciaio inox	-	88 09 02 04	88 09 01 02	-	-	
Accessori						
Anello di tenuta per sacco dell'immondizia	-	-	-	88 09 03 02	-	

**Carrello di servizio – Elevata stabilità, senza giunture (versione leggera)**

Carrello di servizio in acciaio inox, staffa di guida a sezione tonda, ripiani completamente stampati con bordo di arresto, insonorizzato, costruzione con viti, carico di superficie max. per ripiano 80 kg. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1 (eccetto ruote zincate).  
 Diametro ruote 125 mm. Tutti i carrelli di servizio sono dotati di paraspigoli su ogni ripiano, ruote piroettanti e 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.  
 Spazio tra i ripiani 585 mm o 275 mm.



montato / smontato = flat pack

	Modello	Ripiani	Altezza complessiva in mm	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Stato alla consegna	Cod. art.	
<b>Ripiani 800 x 500 mm, dimensioni esterne carrello di servizio lunghi x larghi 870 x 570 mm</b>								
	SW-850 RL-2M	2	950	120	15	montato	<b>88 02 50 02</b>	
	SW-850 RL-2	2	950	120	15	flat pack	<b>88 02 50 01</b>	
	SW-850 RL-2V	2	950	120	15	Ruote zincate, flat pack	<b>88 02 50 03</b>	
	SW-850 RL-3M	3	950	150	17	montato	<b>88 02 50 06</b>	
	SW-850 RL-3	3	950	150	17	flat pack	<b>88 02 50 05</b>	
	SW-850 RL-3V	3	950	150	17	Ruote zincate, flat pack	<b>88 02 50 07</b>	
	SW-850 RL-4M	4	1260	160	22	montato	<b>88 02 50 10</b>	
	SW-850 RL-4	4	1260	160	22	flat pack	<b>88 02 50 09</b>	
<b>Ripiani 1000 x 500 mm, dimensioni esterne carrello di servizio lunghi x larghi 1070 x 570 mm</b>								
	SW-1050 RL-2M	2	950	120	14	montato	<b>88 02 50 12</b>	
	SW-1050 RL-2	2	950	120	14	flat pack	<b>88 02 50 11</b>	
	SW-1050 RL-3M	3	950	150	19	montato	<b>88 02 50 14</b>	
	SW-1050 RL-3	3	950	150	19	flat pack	<b>88 02 50 13</b>	
	SW-1050 RL-4M	4	1260	160	25	montato	<b>88 02 50 16</b>	
	SW-1050 RL-4	4	1260	160	25	flat pack	<b>88 02 50 15</b>	
<b>Ripiani 1000 x 600 mm, dimensioni esterne carrello di servizio lunghi x larghi 1070 x 670 mm</b>								
	SW-1060 RL-2M	2	950	120	16	montato	<b>88 02 50 18</b>	
	SW-1060 RL-2	2	950	120	16	flat pack	<b>88 02 50 17</b>	
	SW-1060 RL-3M	3	950	150	22	montato	<b>88 02 50 20</b>	
	SW-1060 RL-3	3	950	150	22	flat pack	<b>88 02 50 19</b>	
	SW-1060 RL-4M	4	1260	160	28	montato	<b>88 02 50 22</b>	
	SW-1060 RL-4	4	1260	160	28	flat pack	<b>88 02 50 21</b>	

**servo\* (versione pesante)**

Carrello di servizio in acciaio inox, staffa di guida a sezione tonda, con traverse saldate per il fissaggio delle ruote. Ripiani completamente stampati con bordo di arresto, insonorizzato, costruzione con viti, carico di superficie max. per ripiano 80 kg. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1. Diametro ruote 125 mm. Tutti i carrelli di servizio sono dotati di paraspigoli su ogni ripiano, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.  
 Spazio tra i ripiani 585 mm o 275 mm.



	Modello	Ripiani	Altezza complessiva in mm	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Stato alla consegna	Cod. art.	
<b>Ripiani 1000 x 500 mm, dimensioni esterne carrello di servizio lunghi x larghi 1035 x 535 mm con paraspigoli.</b>								
	SW-1050 RS-2M	2	1043	160	17	montato	<b>88 02 50 24</b>	
	SW-1050 RS-3M	3	1043	200	20	montato	<b>88 02 50 26</b>	
	SW-1050 RS-4M	4	1353	240	25	montato	<b>88 02 50 28</b>	
<b>Ripiani 1000 x 600 mm, dimensioni esterne carrello di servizio lunghi x larghi 1035 x 635 mm con paraspigoli.</b>								
	SW-1060 RS-2M	2	1043	160	20	montato	<b>88 02 50 30</b>	
	SW-1060 RS-3M	3	1043	200	25	montato	<b>88 02 50 32</b>	
	SW-1060 RS-4M	4	1353	240	30	montato	<b>88 02 50 34</b>	

**Dotazioni speciali per carrelli di servizio (versione leggera) e servo\* (versione pesante)****Contenitore da sgombero in acciaio inox, completamente stampato, per appendere al maniglione del carrello di servizio**

	Dimensioni lung x largh x h	Capienza	Cod. art.	
	345 x 245 x 270 mm	21 l	88 02 30 01	
	325 x 176 x 150 mm	4,9 l	88 02 31 03	

**Contenitore da sgombero in plastica grigia, sagomato senza giunture. Con invaso, da appendere al maniglione del carrello di servizio****Per carrelli di servizio larghi 500 mm**

	Dimensioni lung x largh x h	Capienza	Cod. art.	
	505 x 265 x 610 mm	45 l	88 02 30 05	

**Per carrelli di servizio larghi 600 mm, con supporto speciale in acciaio inox**

	Dimensioni lung x largh x h	Capienza	Cod. art.	
	505 x 265 x 610 mm	45 l	88 02 30 06	

**Alloggiamento in tubolare di acciaio inox, saldato, per ripiano, solo per versione montata**

	Dimensione ripiani	centrali e inferiori	Cod. art.		superiori	Cod. art.	
	600 x 400 mm		88 02 30 11			88 02 30 12	
	800 x 500 mm		88 02 30 08			88 02 30 02	
	1000 x 500 mm		88 02 30 09			88 02 30 03	
	1000 x 600 mm		88 02 30 10			88 02 30 03	

**Ruote ammortizzanti**

**Carrello di servizio "Jumbo" in acciaio inox (versione pesante)**

Staffa di guida a sezione tonda, rivestimento liscio con bordo di arresto, base in tubolare quadrato 2 ripiani completamente stampati con bordo di arresto, saldati con 4 parasigoli ciascuno. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1. Diametro ruote 125 mm.



	Modello	Dimensioni esterne lunghezza x larghezza x altezza mm con parasigoli	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Cod. art.	
<b>Rivestimento 782 x 593 mm, carrello di servizio "Jumbo" aperto, versione corta, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.</b>						
	SW-J01	926 x 676 x 900	200	30	88 02 28 01	
<b>Rivestimento 1122 x 593 mm, carrello di servizio "Jumbo" aperto, versione lunga, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.</b>						
	SW-J02	1266 x 676 x 900	220	42	88 02 29 01	

**Carrello per sgombero in acciaio inox (versione pesante)**

Staffa di guida a sezione tonda, telaio per vasche e ripiano profilato con alzatina saldata. Una vasca grande 750 x 560 x 100 mm, due contenitori da sgombero da 21 litri incl., 4 ruote piroettanti. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1. Diametro ruote 125 mm.



**Carrello per sgombero aperto, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.**

	Modello	Dimensioni esterne lunghezza x larghezza x altezza mm con parasigoli	Spazio tra ripiano inferiore e vasca in mm	Spazio tra ripiano inferiore e contenitore per sgombero in mm	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Cod. art.	
	ARW-0	1328,5 x 728,5 x 1010	600	450	190	36	88 03 01 01	

**Accessori**

	Ruote antistatiche Ø 125 mm						su richiesta	
	Ruote zincate Ø 125 mm							
	Contenitore in plastica, grigio, 300 x 400 x 340 mm						88 22 07 01	

Staffa di guida a sezione tonda, armadietto e alzata chiusi su 3 lati, in alto con vasca squadrata, estraibile. Tavolo di appoggio con due contenitori per sgombero da 21 litri sospesi. Nella base, a sinistra, scomparto per l'inserimento di 4 cestelli per stoviglie 500 x 500 mm; a destra, per l'inserimento di contenitori, ecc. - tutti esclusi dalla fornitura. 4 parasigoli. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8. Diametro ruote 200 mm.



**Carrello per sgombero chiuso, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.**



	ARW-GS	1320 x 720 x 1325			200	73	88 03 01 02	
--	--------	-------------------	--	--	-----	----	-------------	--

**Accessori**


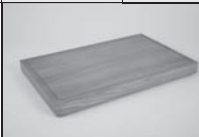
	Cestello per stoviglie in plastica, grigio, 500 x 500 mm						89 06 04 01	
	Contenitore in plastica, grigio, 300 x 400 x 340 mm						88 22 07 01	
	Ruote antistatiche Ø 200 mm						su richiesta	

**servostar® e servorack (versione leggera)**

Carrello di servizio in acciaio inox, staffa di guida a sezione tonda, ripiani completamente stampati con bordo di arresto, insonorizzato, costruzione con viti, carico di superficie max. per ripiano 80 kg. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1 (eccetto ruote zincate).  
Diametro ruote 125 mm. Tutti i carrelli di servizio sono dotati di paraspigoli su ogni ripiano, ruote piroettanti e 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco.

	Modello	Ripiani	Altezza complessiva in mm	Portata complessiva in kg	Peso a vuoto in kg	Stato alla consegna	Cod. art.	
<b>servostar 1/1 light, ripiani 630 x 400 mm, dimensioni esterne carrello di servizio lungh x largh 700 x 470 mm.</b>								
	SW-640 RL-2M	2	950	120	12	montato	<b>88 02 50 35</b>	
	SW-640 RL-2	2	950	120	12	flat pack*	<b>88 02 50 36</b>	
	SW-640 RL-3M	3	950	150	14,4	montato	<b>88 02 50 37</b>	
	SW-640 RL-3	3	950	150	14,4	flat pack*	<b>88 02 50 38</b>	
<b>servorack 1/1, come sopra, con 8 scanalature di supporto, distanza 75 mm. Con rivestimento in acciaio inox su 2 lati, longitudinale. Per conservare contenitori GN fino max. GN 1/1 o varithek® Elementi (tranne modulo crêpes varithek®).</b>								
	servorack	2	950	150	30	montato	<b>88 02 50 86</b>	


**Accessori**

<b>Falsi fondi in vetro, dimensioni (lung x largh) 532 x 328 mm, spessore 8 mm</b>									
<b>Colore</b>	bianco	blu scuro	rosa	nero	azzurro	verde scuro	grigio scuro	rosso scuro	
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 05 81</b>	<b>72 10 05 85</b>	<b>72 10 05 78</b>	<b>72 10 05 80</b>	<b>72 10 05 86</b>	<b>72 10 05 79</b>	<b>72 10 05 82</b>	<b>72 10 05 83</b>	
<b>Falsi fondi in Resopal, dimensioni (lung x largh x h) 532 x 328 x 6 mm</b>									
<b>Colore</b>	noce	faggio							
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 05 88</b>	<b>72 10 05 89</b>							
									
<b>Tagliere in plastica, dimensioni (lung x largh x h) 557 x 352 x 20 mm</b>					<b>Tagliere in legno massello di faggio lamellare, dimensioni (lung x largh x h) 557 x 352 x 50 mm</b>				
<b>Colore</b>	bianco				faggio				
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 05 70</b>				<b>72 10 05 71</b>				

**varithek® servocuccina® Carrello multifunzione passivo servoport – senza feritoia per contenitori GN**

Carrello di servizio in acciaio inox,  
 2 staffe di guida a sezione tonda, ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti.  
 4 parasigoli color argento in ogni ripiano. Ruote in acciaio inox conformi a  
 DIN 18867, parte 1, diametro 125 mm.  
 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco e ruote piroettanti



Dimensioni esterne (lung x largh x h) per 2/1: 915 x 700 x 950 mm,  
 dimensioni ripiani per 2/1: 845 x 630 mm; altezza di lavoro 850 mm.

	Peso in kg	Portata com- plessiva in kg	Stato alla consegna	Cod. art. 2 ripiani		Cod. art. 3 ripiani			
<b>servoport 2/1 standard</b> con 3 ripiani. Con 4 parasigoli color argento su ogni ripiano, dotato di perni di giunzione (accessori speciali cfr. pag. 163). Disponibile solo nella versione montata e con rivestimento.									
	31 kg	150 kg	montato	-		<b>88 02 50 88</b> Rivestimento Acciaio inox		-	-

**varithek® servocuccina® Carrello multifunzione passivo servobase – con feritoia per contenitori GN**

Carrello di servizio in acciaio inox, 2 staffe di guida a sezione tonda,  
 ripiani stampati, insonorizzato, costruzione con viti.  
 4 parasigoli color argento in ogni ripiano.  
 Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 1, diametro 125 mm.  
 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco e ruote piroettanti

Dimensioni esterne (lung x largh x h) per 1/1: 700 x 470 x 950 mm,  
 per 2/1: 915 x 700 x 950 mm, dimensione ripiani per 1/1: 630 x 400 mm,  
 per 2/1: 845 x 630 mm; altezza di lavoro 850 mm.

	Peso in kg	Portata com- plessiva in kg	Stato alla consegna	Cod. art. 2 ripiani		Cod. art. 3 ripiani			
<b>servobase 1/1 light</b> , ripiano superiore con feritoia 1/1, per contenitori GN fino a max. GN 1/1 (opzionale).									
	10 kg / 12,5 kg	120 kg / 150 kg	smontato montato su richiesta	<b>88 02 50 73</b>		<b>88 02 50 74</b>		-	-
<b>servobase 2/1</b> , ripiano superiore con 2 feritoie, per contenitori GN fino a max. GN 1/1 ciascuno (opzionale).									
	26 kg / 30 kg	120 kg / 150 kg	smontato montato su richiesta	<b>88 02 50 75</b>		<b>88 02 50 76</b>		-	-



**Accessori speciali per tutti i modelli di servocuccina® Carrelli**

Falsi fondi in vetro, dimensioni (lunghezza x larghezza) 532 x 328 mm, spessore 8 mm										
Colore	bianco	blu scuro	rosa	nero	azzurro	verde scuro	grigio scuro	rosso scuro		
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 05 81</b>	<b>72 10 05 85</b>	<b>72 10 05 78</b>	<b>72 10 05 80</b>	<b>72 10 05 86</b>	<b>72 10 05 79</b>	<b>72 10 05 82</b>	<b>72 10 05 83</b>		
Falsi fondi in Resopal, dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) 532 x 328 x 6 mm										
Colore	noce	faggio								
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 05 88</b>	<b>72 10 05 89</b>								
Tagliere in plastica, dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) 557 x 352 x 20 mm					Tagliere in legno massello di faggio lamellare, dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza) 557 x 352 x 50 mm					
Colore	bianco				faggio					
<b>Cod. art.</b>	<b>72 10 05 70</b>				<b>72 10 05 71</b>					

<b>Scorrevassoi per servocuccina® 2/1</b> , rimovibile e ribaltabile, in acciaio inox*			<b>Scorrevassoi per servocuccina® 3/1</b> , rimovibile e ribaltabile, in acciaio inox		
<b>Dimensioni</b>	870 x 250 x 24	<b>Cod. art. 88 02 30 64</b>	<b>Dimensioni</b>	1238 x 250 x 24	<b>Cod. art. 88 02 30 74</b>
Lunghezza x larghezza x altezza mm	1025 x 250 x 24 (solo per servocacs 2/1)	<b>Cod. art. 88 02 30 65</b>	Lunghezza x larghezza x altezza mm	1388 x 250 x 24 (solo per servocacs 3/1)	<b>Cod. art. 88 02 30 75</b>

\* scivolo liscio con 3 scanalature di supporto




**Accessori speciali per tutti i carrelli standard 2/1 e servoport 2/1 standard passivo e servobase 2/1 standard passivo**

<b>Alzata</b> , lunghezza x larghezza x altezza: 784 x 310 x 305 mm, supporto in acciaio inox, calotta di protezione in vetro, ripiano superiore in vetro. Versione pronta per l'uso, presa nell'alzata 1N CA 230 V, 50 Hz				
	Luce (18 Watt slim lite)	Calore (765 Watt)	Luce centrale (18 Watt slim lite)	
<b>Cod. art. (3 ripiani)</b>	<b>88 02 30 34</b>	<b>88 02 30 35</b>	<b>88 02 30 36</b>	
<b>Elementi di giunzione per varithek® servocuccina® 2/1 standard</b>				
	1/1 liscio, superficie chiusa	1/1 GN con predisposizione e feritoia, per l'inserimento di contenitori GN max. GN 1/1	1/1 GN senza feritoia, con predisposizione	1/1 liscio, ampia superficie chiusa
<b>Cod. art.</b>	<b>88 02 30 44</b>	<b>88 02 30 45</b>	<b>88 02 30 46</b>	<b>88 02 30 47</b>
<b>Queste alzate e questi elementi di giunzione non possono essere montati successivamente!</b>				

**Bagnomaria da tavolo**

Bagnomaria da tavolo in acciaio inox.

Rivestimento con vasca di riscaldamento integrata (BM 115 1/1 B) ovvero saldata (BM 115 2/1 B, BM 115 3/1 B). Senza sporgenza per i modelli BM 115 1/1 B, con sporgenza su tutto il perimetro per i modelli BM 115 2/1 B e BM 115 3/1 B. Riscaldabile elettricamente. Interruttore on/off, termostato regolabile per ogni vasca da +30 °C a +90 °C. Per contenitori GN 1/1 200 mm max. 1 rubinetto di scarico per ciascuna vasca. Completamente rivestito, pannello di controllo. Collegamento cavi fisso, 2 metri. Protezione antispruzzo. Tensione nominale 1N CA 230V, 50 Hz.

			
<b>Modello</b>	BM 115 1/1 B	BM 115 2/1 B	BM 115 3/1 B
<b>Dimensioni esterne rivestimento in mm</b>	360 x 564 x 290	753 x 614 x 290	1122 x 614 x 290
<b>Dimensioni esterne con pannello di controllo e cavo di collegamento in mm</b>	360 x 640 x 290	753 x 690 x 290	1122 x 690 x 290
<b>Larghezza nicchia in mm (nella versione ribassata)</b>	min. 660	min. 710	min. 710
<b>Peso a vuoto in kg</b>	10,5	17	24
<b>Potenza allacciata in Watt</b>	765	1530	2295
<b>Cod. art.</b>	<b>87 03 02 01</b>	<b>87 03 02 02</b>	<b>87 03 02 03</b>

**Accessori**

	<b>Cod. art.</b>
Filtro di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico	<b>57 01 03 01</b>
<b>Alzate (ponte luce/ponte termico) da posizionare sopra il bagnomaria, lato ospite, con calotta di protezione regolabile in 4 posizioni. Cfr. pag. 117</b>	<b>88 13 20 45</b> (BM 115 2/1 B) <b>88 13 20 47</b> (BM 115 3/1 B)

**Bagnomaria da incassare e saldare**

Bagnomaria da incassare/saldare in acciaio inox. Vasca completamente stampata, bordo su tutto il perimetro, bordo 30 mm con elementi di fissaggio per l'inserimento nel rivestimento in legno. Riscaldabile elettricamente, solamente per uso a umido. Per contenitori GN 1/1 200 mm, impianto di riscaldamento inferiore. Pannello di controllo con interruttore on/off e regolazione termostatica da +30°C a +110°C, rubinetto di scarico 1/2". Tensione nominale 1N CA 230V 50Hz.



da saldare

<b>Modello</b>	BM 312 1/1	BM 313 1/1	BM 311 1/1 B	BM 311 2/1 W	BM 311 3/1 W
<b>Dimensioni esterne in mm</b>	370 x 574 x 228	370 x 574 x 228	345 x 549 x 227	669 x 549 x 231	994 x 549 x 231
<b>Dimensioni esterne mm (con bordo inferiore rubinetto di scarico)</b>	370 x 574 x 326	370 x 574 x 326	345 x 549 x 326	669 x 549 x 392	994 x 549 x 392
<b>Feritoia piano tavolo in mm</b>	356 x 556, R 50	356 x 556, R 50	-	-	-
<b>Feritoia pannello di controllo in mm</b>	152 x 85	152 x 85	-	-	-
<b>Feritoia rivestimento in acciaio inox in mm</b>	-	-	312 x 514, R 32	634 x 514, R32	959 x 514, R32
<b>Peso a vuoto in kg</b>	7,5	6	6,5	8,5	10,5
<b>Potenza allacciata in Watt</b>	765	765	765	1530	2295
<b>Vasca di riscaldamento isolata su tutto il perimetro</b>	x	x	-	-	-
<b>con rivestimento isolante/con rubinetto di scarico Cod. art.</b>	410 x 609 x 242 mm (Dimensioni con rivestimento) <b>87 01 02 01</b>	-	-	-	-
<b>senza rivestimento isolante/con rubinetto di scarico Cod. art.</b>	-	<b>87 01 02 02</b>	-	-	-
<b>con rubinetto di scarico Cod. art.</b>	-	-	<b>87 02 02 01</b>	<b>87 02 02 02</b>	<b>87 02 02 03</b>
<b>senza riscaldamento/senza rubinetto di scarico Cod. art.</b>	-	-	-	Dimensioni esterne: 669 x 549 x 211 mm <b>87 02 03 01</b>	-
<b>Pezzo stampato senza niente Cod. art.</b>	-	-	con predisposizione per foro di scarico <b>57 01 10 01</b>	<b>57 01 10 11</b>	<b>57 01 10 12</b>
<b>Accessori</b>					
<b>Filtro di scarico in acciaio inox da inserire nel tubo di scarico Cod. art.</b>	<b>57 01 03 01</b>	<b>57 01 03 01</b>	<b>57 01 03 01</b>	<b>57 01 03 01</b>	<b>57 01 03 01</b>

**Carrelli portaposate e portavassoi** – costruzione con viti brevettate: basso peso ed elevata stabilità

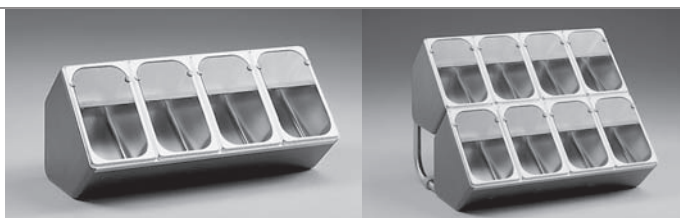
Carrelli portaposate e portavassoi, con 4 inserti per posate. Versione mobile: telaio in tubolare d'acciaio inox con 1 ripiano per vassoi. Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8, 2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco. Diametro ruote 125 mm. Capacità di ciascun inserto per posate 100 posate ciascuno. A scelta con distributore di tovaglioli per ca. 300 tovaglioli.

**Carrelli portaposate e portavassoi****- con distributore di tovaglioli**

Modello	Dimensioni esterne lunghezze x larghezza x altezza mm	Numero di cassette per posate	Vassoi	Cod. art.	Cod. art.
TBW-BB-GN4	648 x 428 x 1350	4	100	<b>79 01 02 02</b>	
TBW-BB-GN4-S	648 x 428 x 1350	4	100		<b>79 01 02 01</b>
TBW-BB-GN8	648 x 787 x 1350	8	200	<b>79 01 02 04</b>	
TBW-BB-GN8-S	648 x 787 x 1350	8	200		<b>79 01 02 03</b>
<b>Accessori</b>					
Ruote antistatiche Ø 125 mm					<b>per set</b>

**Cassette per posate**

Cassetta per posate, contenitore in plastica color antracite, con 4 inserti per posate GN 1/4, con coperchio in plastica trasparente girevole, coperto per metà. Capacità di ciascun inserto per posate 100 posate ciascuno.

**Cassetta per posate – versione da tavolo****- versione da parete**

Modello	Dimensioni esterne lunghezze x larghezza x altezza mm	Numero di cassette per posate	Cod. art.	Cod. art.
BB-GN4-T	648 x 288 x 288	4	<b>79 01 01 01</b>	
BB-GN4-W	648 x 288 x 288/145	4		<b>79 01 03 01</b>
BB-GN8-T	648 x 476 x 476	8	<b>79 01 01 02</b>	
BB-GN8-W	648 x 476 x 476	8		<b>79 01 03 02</b>

**thermoport® riscaldabili Contenitore per bevande thermoport "Thermi" in acciaio inox**

**Contenitore per bevande in acciaio inox**, con pareti doppie, isolato senza CFC. Coperchio con 2 chiusure di serraggio, maniglia isolata, guarnizione in silicone e tappo di ventilazione. Contenitore interno completamente stampato, con rivestimento esterno saldato senza giunture. Rubinetto di scarico con guarnizione vulcanizzata a caldo, facile da pulire, antiurto. Utilizzabile in scomparti Gastronorm e Euronorm.



<b>Modello</b>	THG-7	THG-7H			
<b>Capienza in litri</b>	7	7			
<b>Dimensioni esterne lungh x largh x h</b>	147 x 426 x 407 mm	147 x 426 x 407 mm			
<b>Peso a vuoto in kg</b>	5,5	5,7			
<b>Riscaldamento</b>	-	230 V / 110 W			
<b>Potenza elettrica allacciata</b>	-	0,1 kW			
<b>Tensione nominale</b>	-	1N CA 230V 50Hz			
<b>Accessori</b>	-	1 cavo di collegamento			
<b>Protezione antispruzzo</b>	x	x			
<b>Cod. art.</b>	<b>85 04 01 07</b>	<b>85 04 01 09</b>			

**Accessori**

Base in acciaio inox

<b>Cod. art.</b>	<b>85 04 03 05</b>	<b>85 04 03 05</b>			
------------------	--------------------	--------------------	--	--	--

**Contenitore per bevande in acciaio inox**, con pareti doppie, isolato senza CFC. Coperchio con 2 chiusure di serraggio, maniglia isolata, guarnizione in silicone e tappo di ventilazione. Contenitore interno completamente stampato, con rivestimento esterno saldato senza giunture. Rubinetto di scarico facile da pulire, antiurto. Per i modelli riscaldabili: collegamento per cavo elettrico sul retro, protezione antispruzzo. Impianto di riscaldamento termostatico fisso, protezione antispruzzo. Riscaldamento 230 V / 80 W, potenza elettrica allacciata 0,1 kW, tensione nominale 1N CA 230V, 50 Hz, accessorio cavo di collegamento da 2 m.



<b>Modello</b>	THG-8	THG-8H	THG-12H	THG-16H	THG-24H
<b>Capienza in litri</b>	8	8	12	16	24
<b>Dimensioni esterne lungh x largh x h</b>	219 x 368 x 335 mm	219 x 368 x 335 mm	219 x 368 x 435 mm	219 x 368 x 535 mm	219 x 368 x 735 mm
<b>Peso a vuoto in kg</b>	6,5	7	9	11,5	14
<b>Cod. art.</b>	<b>85 04 01 12</b>	<b>85 04 01 01</b>	<b>85 04 01 02</b>	<b>85 04 01 03</b>	<b>85 04 01 04</b>

**Accessori**

2 maniglie laterali con sovrapprezzo

Base in acciaio inox con portabicchieri forato e vaschetta raccogliocce	<b>85 04 03 04</b>	<b>85 04 03 04</b>	<b>85 04 03 04</b>	<b>85 04 03 04</b>	<b>85 04 03 04</b>
---	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

**thermoport® riscaldabili Contenitore per bevande thermoport "Thermi" in plastica**

**Contenitore per bevande in plastica** (fisiologicamente sicuro), con pareti doppie, materiale espanso senza CFC. Contenitore interno completamente stampato in acciaio inox. Coperchio a incastro (interno) con guarnizione, tappo di ventilazione. Coperchio esterno con conche per 2 mestoli sul lato interno (mestoli non in dotazione). Maniglia massiccia, 2 chiusure a leva (sostituibili). Rubinetto di scarico in acciaio inox, calotta di protezione.

Campo di temperatura da -20 °C a +100 °C

Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C.



<b>Modello</b>	THG-K12				
<b>Colore</b>	arancione				
<b>Capienza in litri</b>	12				
<b>Dimensioni esterne lungh x largh x h</b>	240 x 620 x 430 mm				
<b>Peso a vuoto in kg</b>	6,2				
<b>Cod. art.</b>	<b>85 04 02 03</b>				

# INDICE

## A

Accessori per lavandini	pag. 28, 29
Accessori varithek®	pag. 37
acs	pag. 44, 45
acs 1000ec	pag. 44
acs 1100d3/acs 1500d3	pag. 45
acs 1600 O3	pag. 45
acs 800ec	pag. 44
air-cleaning-system	pag. 44
airclean 3d 900vb	pag. 44
Apparecchi di cottura	pag. 30 – 33
Apparecchi mobili	pag. 108
Aspirazioni	pag. 44
Assortimento coperchi	pag. 8, 9, 13, 15, 39
Assortimento coperchi GN	pag. 8, 9
Assortimento coperchi	
Qitchenware	pag. 16
Assortimento coperchi thermoplates® C	pag. 39

## B

Bagnomaria, versioni da incassare e saldare	pag. 130
Bidone con ruote multiuso	pag. 123
Bidone con ruote per rifiuti	pag. 123
Bollitore multifunzione	pag. 43
Buffetto	pag. 71

## C

Cafeteria a più elementi	pag. 62
Carrelli con ripiani	pag. 120, 121
Carrelli da trasporto	pag. 123
Carrelli da trasporto	pag. 94, 95
Carrelli di servizio	pag. 124 – 127
Carrelli lavaverdure	pag. 122
Carrelli per banchetti	pag. 118
Carrelli per banchetti light	pag. 119
Carrelli per cucchiari	pag. 122
Carrelli per materiale	pag. 122
Carrelli portaposate e portavassoi	pag. 131
Carrelli portaspezie	pag. 122
Carrelli portavassoi	pag. 96
Carrelli portavivande	pag. 116
Carrelli vari	pag. 131
Carrello con pianale	pag. 123
Carrello lavapatate	pag. 122
Carrello per immersione posate	pag. 122
Carrello per la distribuzione di piatti freddi	pag. 104
Carrello per sgombero	pag. 126
Cassette per posate	pag. 131
Combitray	pag. 100
Contenitori Gastronorm	pag. 4 – 6
Contenitori Gastronorm EG	pag. 11
Contenitori GN	pag. 4, 11
Contenitori GN forati	pag. 6
Contenitori GN Lux	pag. 5
Contenitori GN smaltati	pag. 5
Contenitori per bevande	pag. 132
Contenitori per trasporto alimenti	pag. 46 – 54
Contenitori Qitchenware	pag. 16
Coperchi a incastro	pag. 8, 13, 16, 38
Coperchi a incastro ermetici	pag. 8, 13, 15, 16
Coperchi per cottura	pag. 15, 39
Coperchi piatti a cerniera	pag. 8, 13

Coperchio in policarbonato	pag. 9, 13, 15, 16, 39
Coperchio per buffet	pag. 15, 39
Coperchio piatto	pag. 8, 9
Coperchio vaculid® per sottovuoto	pag. 5, 9, 13, 15, 16, 39

## E

Elementi inseribili varithek®	pag. 30 – 35
Elementi refrigeranti GN 1/1 acciaio inox	pag. 51 – 53, 95
Elementi refrigeranti GN 1/1 plastica	pag. 46, 47, 49, 50
Elementi refrigeranti GN 1/2 plastica	pag. 48, 95
Elementi refrigeranti e riscaldanti	pag. 15
Elementi refrigeranti GN 1/2 acciaio inox	pag. 15
Elementi riscaldanti GN 1/1	pag. 46, 47, 49, 50
Elementi riscaldanti GN 1/2	pag. 15
Falsi fondi	pag. 10

## F

Forni	pag. 40
Frigoriferi	pag. 18, 19

## G

gastropolar	pag. 19
GN-port	pag. 36
Griglie	pag. 10

## H

Handle per thermoplates® hybrid kitchen® 140	pag. 15, 39
hybrid kitchen® 140	pag. 40
hybrid kitchen® 200	pag. 40

## I

Inseri per posate	pag. 11
Inseri per vaporiera	pag. 13

## K

K-POT	pag. 38, 39
-------	-------------

## L

Lavandini	pag. 27
Lavelli	pag. 20 – 23
Lavelli per cucine professionali	pag. 24 – 26

## M

multipolar	pag. 18
------------	---------

## N

Nastri a cinghia tonda	pag. 106, 107
Nastri trasportatori	pag. 104 – 107
Nastro a cinghia navioven	pag. 105
navioven	pag. 41
navioven hybrid	pag. 41

## P

Pentole	pag. 12, 14, 38
Piani cottura a induzione	pag. 32, 33
Piastre di inserimento	pag. 11
Piastre grill	pag. 34, 35
Piastre riscaldanti e piani cottura in vetroceramica	pag. 30, 31
Piattaforma di impilamento piatti	pag. 108

Piattaforma di impilamento piatti da incasso polar	pag. 108
Pompa manuale per coperchio®vaculid	pag. 9, 13, 39
Pompa manuale vaculid®	pag. 9, 13, 39
Portaspezie	pag. 11
Portaspezie	pag. 11

## R

Regio-Station	pag. 102, 103
Ripiani di accatastamento	pag. 10
Rolling Buffet	pag. 80
Rollito	pag. 74

## S

Scodelle termiche servoacs	pag. 115
servobase	pag. 70
servocuccina®, attiva	pag. 128
servocuccina®, passiva	pag. 70
servoplatedispenser	pag. 128, 129
servoport	pag. 70
servorack	pag. 128
servostar	pag. 35, 127
Set Qitchenware	pag. 127
Sgabello con rotelle	pag. 17
Sistema di vassoi	pag. 123
Sistemi per la distribuzione di alimenti	pag. 123
Sollevatore a pianale da incasso	pag. 111 – 114
Sollevatore a pianale da incasso	pag. 114
Sollevatore con impilamento regolabile	pag. 110
Sollevatore Ultra	pag. 115
Sollevatori	pag. 108
Stoviglie di sistema	pag. 99
Stoviglie JVA	pag. 97
Supporti da incasso (EST)	pag. 36
Supporti varithek®	pag. 36
Supporto da tavolo AST SWISS-PLY	pag. 36
	pag. 12, 14, 38

## T

thermi	pag. 132
thermomat®	pag. 42
thermoplates®	pag. 12
thermoplates® C Buffet	
Sortiment	pag. 14, 15, 38, 39
thermoplates® Nano	pag. 14
thermoport® riscaldabili acciaio inox	pag. 51 – 54, 40
thermoport® riscaldabili plastica	pag. 46 – 50
thermoport® riscaldabili Porzionamento singolo	pag. 56 – 60
Thermotray	pag. 99
Traversine	pag. 10

## V

Vaporiera	pag. 40
varithekbuffer	pag. 62 – 69
Vassoi per cliniche psichiatriche	pag. 97

# APPUNTI

# APPUNTI



## Germania

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen  
Tel. +49 (0) 7121/518-0  
Fax +49 (0) 7121/518-302  
E-mail: info@rieber.de  
www.rieber.de

## Italia

Rational Distribution srl  
Via Giotto 6/B  
A-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471/93 13 31  
Fax +39 0471/93 15 91  
E-mail: staff@rational.it  
www.rational.it

Rieber è il fornitore leader di soluzioni globali per la distribuzione dei pasti per scuole, aziende, catering, alberghi e ristoranti, cliniche e case di riposo o addirittura esercizi.

Diamo vita ad una vera e propria cultura gastronomica e provvediamo ampiamente alla salute e alla qualità della vita di tutti: dai più giovani ai meno giovani.

E soprattutto laddove la produzione e il consumo dei pasti sono separati dal punto di vista spaziale e temporale, garantiamo un'elevata qualità del cibo e sicurezza, con costi di esercizio minimi. Per bevande e alimenti caldi e freddi, da 1 a 1000 persone.

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano ci permettono di risparmiare risorse preziose come l'energia e l'acqua, garantendo così un importante contributo al clima e alla tutela ambientale.

