

**Blast chillers**  
Abbattitori

**Refrigerated cabinets**  
Armadi refrigerati

**Refrigerated counters**  
Tavoli refrigerati

**Zero**

**GE**

**Magnum**

**Labor**

**System**

**Multiservice**

## Refrigerated counters. Unlimited storage configurations.

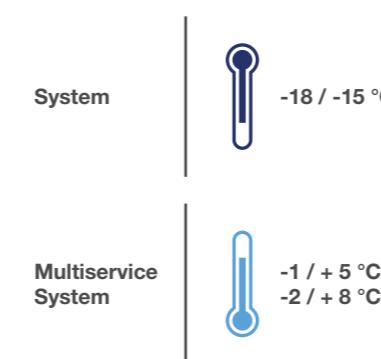
The Lab range of refrigerated counters is available in 2P, 3P and 4P models that can be configured between drawers, doors or tops. Infinity of combinations and practical design to adapt to the needs of any work environment. Positive or negative ventilated refrigeration characterized by its conveyed air flow, to optimize the homogeneous distribution of cold. At the heart of the performance is energy saving and respect for the environment.



System 4P

## Tavoli refrigerati. Infinite configurations per la conservazione.

La gamma di tavoli refrigerati Lab è disponibile nei modelli 2P, 3P e 4P configurabili tra cassetti, porte o piani. Infinità di combinazioni e design pratico per adattarsi alle esigenze di qualsiasi ambiente di lavoro. Refrigerazione ventilata positiva o negativa caratterizzata dal suo flusso d'aria convogliato, per ottimizzare la distribuzione omogenea del freddo. Al centro delle performance il risparmio energetico e il rispetto dell'ambiente.



System 4P

## Product range



**System  
2P**

**H 87**  
**P 70**  
**L 136**

**Gastronorm GN 1/1**  
Ventilated chiller  
Ventilated freezer

**Multiservice  
2P**

**H 87**  
**P 80**  
**L 151**

**Pastry EN 60x40**  
Ventilated chiller

**System  
3P**

**H 87**  
**P 70**  
**L 188**

**Gastronorm GN 1/1**  
Ventilated chiller  
Ventilated freezer

**Multiservice  
3P**

**H 87**  
**P 80**  
**L 211**

**Pastry EN 60x40**  
Ventilated chiller

**System  
4P**

**H 87**  
**P 70**  
**L 240**

**Gastronorm GN 1/1**  
Ventilated chiller  
Ventilated freezer

**Multiservice  
4P**

**H 87**  
**P 80**  
**L 270**

**Pastry EN 60x40**  
Ventilated chiller

## Natural technology and energy efficiency

### Natural refrigerant

The use of natural refrigerant R290, allows the reduction of CO<sub>2</sub> emissions and the reduction of 5-10% of average energy consumption. The sustainable choice for the environment.

L'utilizzo di refrigerante naturale R290, permette la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> e l'abbattimento del 5-10% medio dei consumi energetici. La scelta sostenibile per l'ambiente.

### Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane in addition to maximizing thermal insulation, allows the reduction of consumption and environmental impact. The thickness of insulation of the shells of 80 mm allows greater structural stability of the bench and a reduction in heat loss for further energy savings.

L'impiego di schiuma poliuretanica a ciclopentano oltre a massimizzare l'isolamento termico, permette la riduzione dei consumi e dell'impatto ambientale. Lo spessore di isolamento delle scocche di 80 mm consente una maggiore stabilità strutturale del banco e una riduzione delle dispersioni di calore per ulteriore risparmio energetico.

### Electronic fans

The condensing unit and the evaporating unit are equipped with electronic fans with low noise and mechanical vibrations, allowing a reduction of energy consumption up to 60%.

L'unità condensatrice ed il gruppo evaporante sono dotati di ventilatori elettronici a bassa rumorosità e vibrazioni meccaniche, consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.

## Performance

### Reversible door

Thanks to the presence of the same fixing interfaces of the pivot hinges, the doors are reversible even in case of post-installation needs. They can have right or left opening, without the need of special accessories or spare parts.

Grazie alla presenza delle medesime interfacce di fissaggio delle cerniere pivot, le porte sono reversibili anche in caso di necessità post installazione. Possono avere l'apertura destra o sinistra, senza bisogno di accessori o ricambi particolari.

### Self closing doors

The doors with automatic return, are equipped with pivot hinges that allow the opening of the door up to 170° with the simultaneous blocking in open position at 90°.

Le porte con ritorno automatico, sono dotate di cerniere pivot che consentono l'apertura della porta fino a 170° con il contestuale blocco in posizione aperta a 90°.

### Low vibration

Free to work in maximum silence. The Lab collection of storage counters adopts the most advanced technologies to make the working environment silent and comfortable; the condensing unit is equipped with hermetic compressor and electronic fans with low noise and mechanical vibrations.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità. La collezione di tavoli conservatori Lab adotta le tecnologie più avanzate in grado di rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole; l'unità condensatrice è dotata di compressore ermetico e ventilatori elettronici a bassa rumorosità e vibrazioni meccaniche.

### Thermal break

The front structure of the compartment includes a perimeter frame coupling the body of the cabinet, with thermo-welded joint corners. This design avoids heat loss between the door gasket and the cabinet, ensuring a high thermal break between the interior and exterior of the refrigerated counter.

La struttura frontale del vano prevede una cornice perimetrale di accoppiamento della scocca, con angoli di giunzione termosaldati. Questo design evita dispersioni termiche tra la guarnizione della porta e la scocca, garantendo un elevato taglio termico tra l'interno e l'esterno del tavolo.

### Base with openings system

The engine compartment has been designed with a system of openings on the base that allow the disposal of heat even in cases of wall installation.

Il vano motore è stato progettato con un sistema di aperture sul basamento che consentono lo smaltimento del calore anche nei casi di installazione a parete.

### Conveying airflow

Airflow is channelled for homogeneous cold distribution, which ensures uniformity of air temperature inside the counter.

Il flusso d'aria è convogliato per una distribuzione omogenea del freddo, che garantisce l'uniformità di temperatura dell'aria all'interno del banco.

## Ergonomics and maintenance

### Easy access to condensing unit

The condensing unit is easily accessible thanks to the simple removal of the front and side covers, fixed with screws. Their disassembly allows complete access to the monobloc, reducing service times and facilitating ordinary and extraordinary maintenance operations.

L'unità condensatrice è facilmente accessibile grazie alla semplice rimozione del carter anteriore e laterale, fissati tramite viti. Il loro smontaggio consente un completo accesso al monoblocco, consentendo la riduzione dei tempi nel service e agevolando le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria.

### Evaporator protective coating

A protective coating has been applied to the evaporator by means of cataphoresis, which eliminates the risk of possible refrigerant leaks due to corrosion phenomena resulting from the presence of citric acids and/or vinegar in certain types of preserved foods.

È stato applicato all'evaporatore un rivestimento protettivo tramite cataforesi, che elimina il rischio di eventuali perdite di refrigerante dovute ai fenomeni di corrosione risultanti dalla presenza di acidi citrici e/o aceto di alcune tipologie di cibi conservati.

### Cooling unit

Each table foresees the positioning of the cooling unit, in the external technical compartment to the right of the refrigerated module, independently from the latter. A structure that allows 10% more space available for storage, maximum protection from corrosion and easy access for cleaning and maintenance.

Ogni tavolo prevede il posizionamento del motore monoblocco, nel vano tecnico esterno a destra del modulo refrigerato, in maniera indipendente da quest'ultimo. Una struttura che consente di avere oltre il 10% di spazio disponibile in più per la conservazione, massima protezione dalla corrosione ed un facile accesso per la pulizia e la manutenzione.

### Finishing and internal surface

The counters in the Lab range are designed in AISI 304 stainless steel, with an insulation thickness of 80 mm. The internal walls and the bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners.

I tavoli della gamma Lab sono disegnati in acciaio Inox AISI 304, con uno spessore di isolamento di 80 mm. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati.

### Handling equipment

The stainless steel feet are adjustable in height, from 115 mm to 175 mm. Suitable for any type of floor, they guarantee the maximum stability of the counter and the perfect aesthetic alignment between the modules placed side by side. Pivoting directional castors with locking brake are available as an optional, to facilitate the movement of the counter inside the professional kitchen.

I piedini in acciaio Inox sono regolabili in altezza, da 115 mm a 175 mm. Adatti a qualsiasi tipo di pavimento, garantiscono la massima stabilità del banco e il perfetto allineamento estetico tra i moduli accostati. Sono disponibili come optional le ruote pivotanti direzionali con freno di bloccaggio, per agevolare al massimo le operazioni di spostamento del tavolo all'interno del laboratorio.

### Easy to clean

The internal design of the compartment is designed to make daily cleaning operations as easy as possible, thanks to the walls and bottoms made with rounded corners. The racks are completely removable and the gasket is easily removed.

Il design interno del vano è stato progettato per facilitare al massimo le operazioni di pulizia quotidiana, grazie alle pareti ed i fondi realizzati con angoli arrotondati. Le cremagliere sono completamente removibili e la guarnizione facilmente estraibile.



System 2P

# System

## Gastronorm GN 1/1

The System range of counters is available with ventilated refrigeration and positive temperature range -2/+8 °C or negative temperature range -18/-15 °C, in 3 different models of lengths 2P (136 cm), 3P (188 cm) or 4P (240 cm). A true modular system with ample flexibility of choice between configurations with doors, drawers and tops.

La gamma di tavoli System è prevista con refrigerazione ventilata e range di temperature positiva -2/+8 °C o negativa -18/-15 °C, in 3 modelli diversi di lunghezza 2P (136 cm), 3P (188 cm) o 4P (240 cm). Un vero sistema modulare con ampia flessibilità di scelta tra le configurazioni con porte, cassettiere e piani.

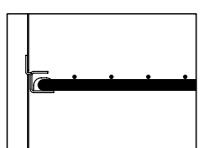
## Setup

System gastronorm counters can be configured with reversible doors, pull-out drawers and tops with or without risers.

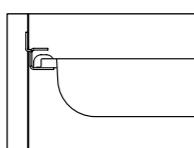
Standard equipment for each door includes, 4 stainless steel racks (16 positions - 30 mm pitch), 1 white plastic coated GN 1/1 shelf and 1 pair of C stainless steel guide (512 mm) with maximum load of 45 Kg per shelf.

I tavoli gastronorm System possono essere configurati con porte reversibili, cassettiere estraibili e piani con o senza alzata.

La dotazione di serie per ogni porta è prevista di, 4 cremagliere in acciaio inox (16 posizioni - passo 30 mm), 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia guida C in acciaio inox (512 mm) con carico massimo di 45 Kg a ripiano.



C guide rails + GN 1/1 shelf  
Guide C + griglia GN 1/1



C guide rails + GN 1/1 tray  
Guide C + teglia GN 1/1

## System 4P

C1/2  
C1/2

C1/3  
C2/3

C1/3  
C1/3  
C1/3

Drawers / Cassettiere

Adjustable feet  
(115-175H mm)  
Piedini regolabili  
in altezza  
(115-175H mm)

Swivel casters  
with brake  
Ruote pivotanti  
con freno  
(optional)

## Multiservice

### Pastry EN 60x40

The range of Multiservice counters for pastry is provided with ventilated refrigeration and positive temperature range -2/+5 °C, in 3 different models of length 2P (151 cm), 3P (211 cm) or 4P (270 cm). Ergonomics and convenience for installations with EN 60x40 trays and shelves.

La gamma di tavoli Multiservice per la pasticceria è prevista con refrigerazione ventilata e range di temperature positiva -2/+5 °C, in 3 modelli diversi di lunghezza 2P (151 cm), 3P (211 cm) o 4P (270 cm). Ergonomia e comodità per allestimenti con teglie e griglie EN 60x40.

### Setup

Multiservice pastry counters can be configured with reversible doors and tops with or without risers.

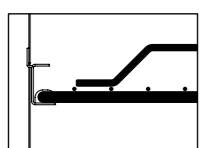
The standard equipment for each door includes, 4 stainless steel racks (16 positions - pitch 30 mm), 1 white plastic coated shelf EN 60x40 and 1 pair of stainless steel C guide rails (608 mm) with maximum load of 40 Kg per shelf.

I tavoli per la pasticceria Multiservice possono essere configurati con porte reversibili e piani con o senza alzata.

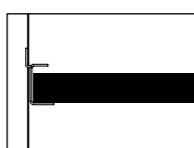
La dotazione di serie per ogni porta è prevista di, 4 cremagliere in acciaio inox (16 posizioni - passo 30 mm), 1 griglia plastificata bianca EN 60x40 e 1 coppia guida C in acciaio inox (608 mm) con carico massimo di 40 Kg a ripiano.



Multiservice 4P



C guide rails + EN 60x40 shelf  
Guide C + griglia EN 60x40



C guide rails + EN 60x40 tray  
Guide C + teglia EN 60x40

AISI 304 stainless steel top with riser  
Piano con alzata  
in acciaio inox AISI 304

AISI 304 stainless steel top without riser  
Piano senza alzata  
in acciaio inox AISI 304

Adjustable feet (115-175H mm)  
Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)

Swivel casters with brake  
Ruote pivotanti con freno (optional)

## Optionals

	System	Multiservice
	●	●
	●	
	●	
	●	
	●	
		●
		●
	●	
		●
	●	
		●



# System

H 83 • 87 • 97

P 70

L 136 (2P) • 188 (3P) • 240 (4P)

Gastronorm GN 1/1

A G	A G	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static							
RV - Ventilated		•	•				
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							
HUR - Meat							
CH - Chocolate							
TC S - Dry Heat							
TC BM - Bainmarie							
N - Non-refrigerated							

<b>Installation</b> Plug-in	<b>Refrigerant</b> R290	<b>Optional</b> • Swivel casters with brake • GN 1/1 white plastic coated/stainless steel shelves (530x325mm) • Central white plastic coated/stainless steel shelves (414x205mm) • GN 1/1 stainless steel trays (530x325x20/40/60/100H mm) • C stainless steel guide rails pair (512 mm) for GN 1/1 shelves/trays	<b>Configurazione</b> • Porta intera 1P • Cassettiera: • 2xC1/2 (per porta) • C1/3+C2/3 (per porta) • 3xC1/3 (per porta) • SPX (senza piano) • PX (con piano in acciaio inox) • AX (con piano in acciaio inox e alzata)	<b>Apertura</b> • Porta reversibile con ritorno automatico • Configurazione destra o sinistra
<b>Energy class</b> • A (TN) • D (TB)	<b>Refrigeration</b> Ventilated	<b>Climate class</b> 5 (40 °C / 40% RH)	<b>Isolamento</b> Cyclopentane 80 mm	
<b>Standard equipment</b> • 1 white plastic coated shelf GN 1/1 (530x325 mm) per door • 1 Pair of C stainless steel guide rail (512 mm) per door for GN 1/1 shelves/trays • 4 stainless steel racks per door (16 positions - pitch 30 mm)	<b>Compressor</b> Hermetic	<b>Defrost</b> • Off cycle (TN) • Hot gas (TB)	<b>Temperatura</b> • -2/+8 °C (TN) • -18/-15 °C (TB)	
<b>Configuration</b> • Full reversible door • Drawers: • 2xC1/2 (per door) C1/3+C2/3 (per door) 3xC1/3 (per door) • SPX (without top) • PX (with stainless steel top) • AX (with stainless steel top and riser)	<b>Opening system</b> • Reversible self-closing swing door • Left or right configuration	<b>External/Internal</b> Stainless steel AISI 304	<b>Refrigerante</b> R290	
<b>Insulation</b> Cyclopentane 80 mm	<b>Installazione</b> Plug-in	<b>Classe Energetica</b> • A (TN) • D (TB)	<b>Refrigerazione</b> Ventilata	
<b>Equipment handling</b> • Adjustable feet (115-175H mm) • Swivel casters with brake (optional)	<b>Dotazione di serie</b> • 1 Griglia plastificata GN 1/1 (530x325mm) per porta • 1 Coppia guida C inox (512 mm) per porta per griglie/teglie GN 1/1 • 4 cremagliere inox per porta (16 posizioni - passo 30 mm)	<b>Compressore</b> Ermetico	<b>Sbrinamento</b> • Fermata compressore (TN) • Gas caldo (TB)	
<b>Temperature</b> • -2/+8 °C (TN) • -18/-15 °C (TB)	<b>Classe Climatica</b> 5 (40 °C / 40% RH)		<b>Accessori</b> • Ruote pivotanti con freno • Griglie GN 1/1 plastificate bianche/inox (530x325mm) • Griglie centrali plastificate bianche/inox (414x205 mm) • Teglie GN 1/1 inox (530x325x20/40/60/100H mm) • Coppie guida C inox (512 mm) per griglie/teglie GN 1/1	



188 (3P)



136 (2P)



188 (3P)



240 (4P)

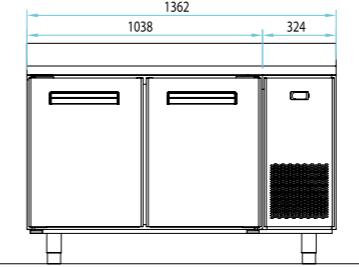
## System

		<b>136 (2P)</b>	<b>188 (3P)</b>	<b>240 (4P)</b>
SPX	Adjustable feet Piedini regolabili	1362 x 700 x 830 mm	1880 x 700 x 830 mm	2398 x 700 x 830 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1362 x 700 x 810 mm	1880 x 700 x 810 mm	2398 x 700 x 810 mm
PX	Adjustable feet Piedini regolabili	1362 x 700 x 870 mm	1880 x 700 x 870 mm	2398 x 700 x 870 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1362 x 700 x 850 mm	1880 x 700 x 850 mm	2398 x 700 x 850 mm
AX	Adjustable feet Piedini regolabili	1362 x 700 x 970 mm	1880 x 700 x 970 mm	2398 x 700 x 970 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1362 x 700 x 850 mm	1880 x 700 x 850 mm	2398 x 700 x 850 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (linda/netta)		286 / 177 Lt	444 / 266 Lt	602 / 354 Lt
<b>Net weight</b> Peso netto		SPX 110	PX 145	AX 151
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione		<b>Ventilated</b> Ventilata		
<b>Refrigerant</b> Refrigerante		R290		
<b>Climate class</b> Classe climatica		5		
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali		40 °C / 40 %RH		
<b>Energy class</b> Classe energetica		TN A		
TN		TB D		
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto		TN -2 / +8 °C		
TB		-18 / -15 °C		
<b>Compressor (type)</b> Compressore (tipologia)		Hermetic - 1 Ermetico - 1 Off cycle Fermata compressore Hot gas Gas caldo		
<b>Defrost</b> Sbrinamento		TN		
TN		TB		
<b>Power supply</b> Alimentazione		220 - 230 V / 1 Ph / 50 - 60 Hz		
<b>Electrical input (nominal)</b> Assorbimento elettrico (regime)		TN 185 W / 1 A		
TN		TB 290 W / 2 A		
<b>Electrical input (defrost)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)		TN 20 W / 0,2 A		
TB		320 W / 2,2 A		

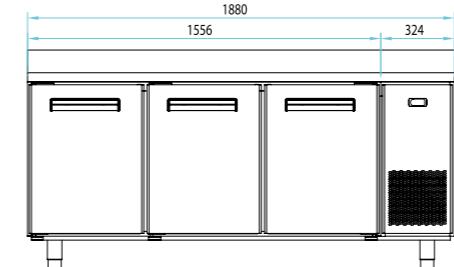
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled  
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

## Gastronorm setup

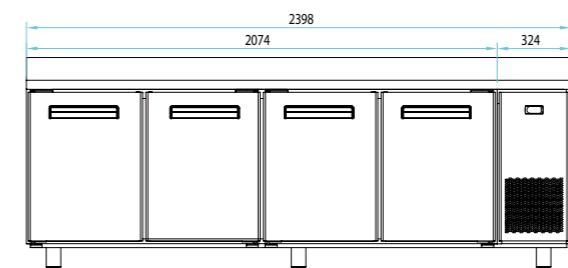
		20/40H mm	530 x 325 mm	16 8 per door / 8 per porta	24 8 per door / 8 per porta	32 8 per door / 8 per porta
GN 1/1	-	60H mm	530 x 325 mm	10 5 per door / 5 per porta	15 5 per door / 5 per porta	20 5 per door / 5 per porta
	5LT			8 4 per door / 4 per porta	12 4 per door / 4 per porta	16 4 per door / 4 per porta
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie	120H mm	360x165 mm	3 gelato pans per shelf 3 vaschette per griglia	21 3 gelato pans per shelf 3 vaschette per griglia	33 3 gelato pans per shelf 3 vaschette per griglia	45 3 gelato pans per shelf 3 vaschette per griglia
				1 pair per shelf/tray 1 coppia per griglia/teglia		
Guide rails pair Coppe guida	C (GN 1/1)	-	512 mm	1 pair per shelf/tray 1 coppia per griglia/teglia		



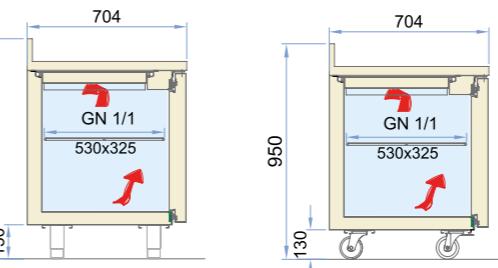
2p



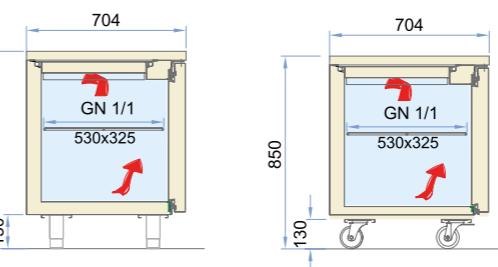
3p



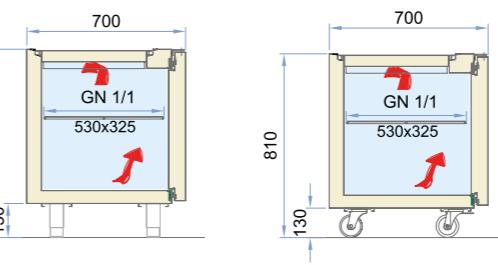
4p



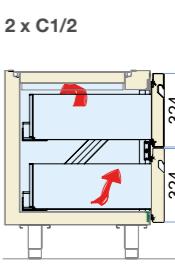
AX



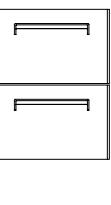
PX



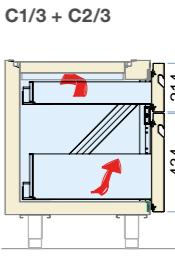
SPX



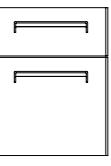
2 x C1/2



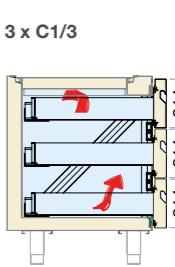
C1/2



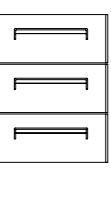
C1/3 + C2/3



C1/3



3 x C1/3



C1/3

C1/3

C1/3

# Multiservice

H 83 • 87 • 97

P 80

L 151 (2P) • 211 (3P) • 270 (4P)

Pastry EN 60x40

A	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		*				
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

Installation  
Plug-in

Refrigerant  
R290

External/Internal  
Stainless steel AISI 304

Configurazione  
• Porta intera reversibile  
• Porta intera in vetro  
(in arrivo)  
• SPX (senza piano)  
• PX (con piano in acciaio inox)  
• AX (con piano in acciaio inox  
e alzata)

Apertura  
• Porta reversibile  
con ritorno automatico  
• Configurazione destra  
o sinistra

Isolamento  
Cyclopentane 80 mm

Standard equipment

- 1 white plastic coated shelf EN 60x40 (600x400 mm) per door
- 1 Pair of C stainless steel guide rail (608 mm) per door for EN 60x40 shelves/trays
- 4 stainless steel racks per door (16 positions - pitch 30 mm)

Configuration

- Full reversible door
- Full glass door (coming soon)
- SPX (without top)
- PX (with stainless steel top)
- AX (with stainless steel top and riser)

Temperature  
-1/+5 °C (TN)

Refrigeration  
Ventilated

Compressor  
Hermetic

Defrost  
Off cycle (TN)

Climate class  
5 (40 °C / 40% RH)

Opening system  
• Reversible self-closing swing door

• Left or right configuration

Insulation  
Cyclopentane 80 mm

Equipment handling  
• Adjustable feet (115-175H mm)

• Swivel casters with brake (optional)

Installazione  
Plug-in

Classe Energetica  
A (TN)

Dotazione di serie  
• 1 Griglia EN 60x40 plastificata bianca (600x400 mm) per porta

• 1 Coppia guida C inox (608 mm) per porta per griglie/teglie EN 60x40  
• 4 cremagliere inox per porta (16 posizioni - passo 30 mm)

Sbrinamento  
Fermata compressore (TN)

Classe Climatica  
5 (40 °C / 40% RH)

Refrigerazione  
Ventilata

Refrigerante  
R290

Esterno/Interno  
Acciaio Inox AISI 304

Accessori  
• Ruote pivotanti con freno

- Griglie EN 60x40 inox/plastificata (600x400 mm)
- Teglie EN 60x40 (600x400x20H mm)
- Coppe guida C inox (608 mm) per griglie/teglie EN 60x40



211 (3P)



151 (2P)



211 (3P)



270 (4P)

## Multiservice

		<b>151 (2P)</b>	<b>211 (3P)</b>	<b>270 (4P)</b>
SPX	Adjustable feet Piedini regolabili	1514 x 800 x 830 mm	2108 x 800 x 830 mm	2702 x 800 x 830 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1514 x 800 x 810 mm	2108 x 800 x 810 mm	2702 x 800 x 810 mm
PX	Adjustable feet Piedini regolabili	1362 x 700 x 870 mm	2108 x 800 x 870 mm	2702 x 800 x 870 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1362 x 700 x 850 mm	2108 x 800 x 850 mm	2702 x 800 x 850 mm
AX	Adjustable feet Piedini regolabili	1514 x 800 x 970 mm	2108 x 800 x 970 mm	2702 x 800 x 970 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1514 x 800 x 950 mm	2108 x 800 x 950 mm	2702 x 800 x 950 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (linda/netta)		393 / 238 Lt	609 / 358 Lt	825 / 477 Lt
<b>Net weight</b> Peso netto		110 Kg	145 Kg	178 Kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione		SPX	PX	AX
<b>Refrigerant</b> Refrigerante		150 Kg	205 Kg	257 Kg
<b>Climate class</b> Classe climatica		175 Kg	240 Kg	305 Kg
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali		<b>Ventilated</b> Ventilata		
<b>Energy class</b> Classe energetica		R290		
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto		5		
<b>Compressor (type)</b> Compressore (tipologia)		40 °C / 40 %RH		
<b>Defrost</b> Sbrinamento		A		
<b>Power supply</b> Alimentazione		-1 / +5 °C		
<b>Electrical input (nominal)</b> Assorbimento elettrico (regime)		Hermetic - 1		
<b>Electrical input (defrost)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)		Ermetico - 1		
<b>Noise level</b> Livello di rumore		Off cycle Fermata compressore		
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria		53,7 dBA @1mt		
<b>Gastronorm setup</b> Allestimento gastronomia				
<b>Trays Max capacity</b> N. Totale Max Teglie	EN 60x40	20H mm	600 x 400 mm	16 8 per door / 8 per porta
<b>Shelves Max capacity</b> N. Totale Max griglie		-		24 8 per door / 8 per porta
<b>Guide rails pair</b> Coppe guida	C (EN 60x40)	-	608 mm	32 8 per door / 8 per porta
				1 pair per shelf/tray 1 coppia per griglia/teglia

