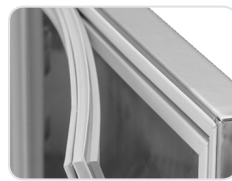




Gavetas Neutras EN

Pés ajustáveis em altura
ou rodas como opçãoJuntas magnéticas de
fácil substituição

Tampo em granito

Cantos interiores
arredondados

Esta bancada foi idealizada para a dupla função de preparação e conservação de pizzas. Apresenta gavetas neutras para descanso da massa, interior para utilização de tabuleiros Euronorm e superfície de trabalho em granito de elevada funcionalidade.

Facilidade de limpeza: tampo em granito, formas exteriores e cantos interiores arredondados e elevada distância ao solo, possibilitam ao utilizador a manutenção das condições de higiene mais adequadas à conservação dos alimentos.

High-Efficiency-Gene: ao escolher a opção HEG® obtém uma redução superior a 40% no consumo de energia deste equipamento. HEG® é o resultado de um ano de intensa investigação, monitorização e testes de engenharia Cooling Lab®; esta inovação integra os mais avançados e eficientes componentes electro-mecânicos disponíveis no mercado.

Questo banco è stato concepito per svolgere una doppia funzione: preparare e conservare pizze. Presenta cassetti neutri per il riposo della pasta, l'interno può ricevere vassoi Euronorm e la superficie di lavoro in granito presenta una elevata funzionalità.

Facilità di pulizia: la superficie di lavoro in granito, le forme esterne e gli angoli smussati e l'elevata distanza dal suolo consentono all'utente la manutenzione delle condizioni di igiene più appropriate per la conservazione degli alimenti.

High-Efficiency-Gene: l'opzione HEG®, consente di risparmiare il 40% di energia di questa unità di raffreddamento. La novità HEG® è il risultato di un anno di lavoro del Cooling Lab®; il nostro nuovo e moderno laboratorio di ricerca, che si avvale della più avanzata tecnologia presente sul mercato, per controllare e testare la migliore componentistica rivolta al risparmio energetico.

Esta mesa fría ha sido ideada para la doble función, de preparación y conservación de pizzas. Presenta cajones neutros para descanso de la masa, interior para utilización de tableros Euronorm y superficie de trabajo en granito de elevada funcionalidad.

Facilidad de limpieza: encimera en granito, formas exteriores y esquinas interiores redondeadas y elevada distancia del suelo, posibilitan al usuario el mantenimiento de las condiciones de higiene más adecuadas para la conservación de los alimentos.

High-Efficiency-Gene: Seleccionando la opción HEG®, el consumo energético de esta unidad refrigeradora se reduce en por lo menos un 40%. La tecnología HEG® es el resultado de un año de ardua investigación y desarrollo en diversos campos de la ingeniería, monitoreando y ensayando en nuestro Laboratorio (Cooling Lab® engineering) los componentes electrónicos y electro-mecánicos mas avanzados, en lo que a alta eficiencia se refiere, disponibles en el mercado.



No. de portas	No. di porte	No. de puertas		2	2	3	4	5
Largura	Larghezza	Largo	mm	1470	1600	1980	2490	3000
Profundidade	Profondità	Fondo	mm	720	720	720	720	720
Altura	Altezza	Alto	mm	830	830	830	830	830
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento	°C	0+8	0+8	0+8	0+8	0+8

Características:

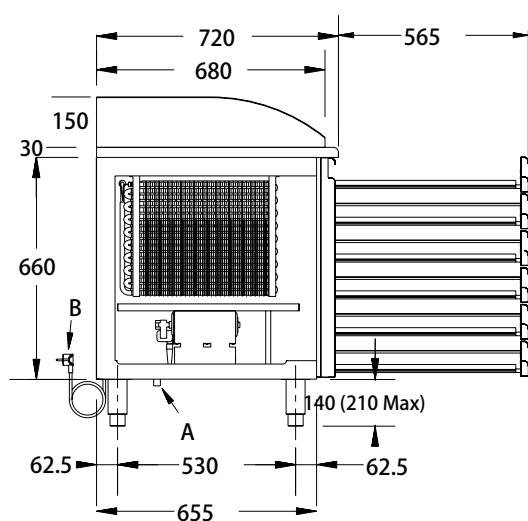
- Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza
- Tampo em granito com alçado
- Isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injectado a alta pressão, densidade 40kg/m³
- Dois modos de funcionamento, estático e ventilado
- Evaporadores entre portas
- Interior desenhado para a utilização de tabuleiros Euronorm – 400x600mm
- Painel de controlo com dispositivo electrónico
- Sistema de refrigeração tropicalizado, Classe climática 5 segundo a norma ISO 23953 (testado à temperatura ambiente de 40°C)

Caratteristiche:

- Interno ed esterno in acciaio inox alimentare con rifiniture di facile pulizia
- Piano di granito con alzatina
- Isolamento con poliuretano a base d'acqua con zero OPD (Potenziale di Distruzione Ozono) e zero GWP (Potenziale Riscaldamento Globale), inietato ad alta pressione, densità 40kg/m³
- Due modi di funzionamento, statico e ventilato
- Evaporatori fra le porte
- Interno progettato per utilizzare vassoi Euronorm – 400x600mm
- Pannello di controllo con dispositivo elettronico
- Sistema di refrigerazione tropicalizzato, Classe climatica 5, secondo le procedure ISO 23953 per la classificazione climatica (misurata a 40°C temperatura ambiente)

Características:

- Interior y exterior en acero inoxidable con acabamientos de fácil limpieza
- Encimera en granito con peto
- Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40kg/m³
- Dos modos de funcionamiento, estático y ventilado
- Evaporadores entre puertas
- Interior proyectado para la utilización de tableros Euronorm – 400x600mm
- Panel de control con dispositivo electrónico
- Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, de acuerdo con la norma ISO 23953 para clases climáticas (ensayado a 40°C de temperatura ambiente)



A: Tubo de esgoto Scarico di condensa Tubo de desagüe
B: Cabo de alimentação Uscita cavo alimentazione Cable de alimentación

No. de Portas	No. di Porte	No. de Puertas	2	3	4	5	
Largura	Larghezza	Largo	mm	1470/1600/1980	1980/2490	2490/3000	3000
Par de Calhas por Porta	Coppia Guide per Porta	Par de Guías por Puerta		4	4	4	4
Peso embalado	Peso imballo	Peso embalado	Kg	228/239/305	305/315	315/491	414
Volume embalado	Volume imballo	Volumen de envío	m ³	1,26/1,37/1,69	1,69/2,12	2,12/2,54	2,54
Capacidade	Capacità	Capacidad (ISO 23953-1)	L	240	360	480	600
Voltagem/Frequência	Tensione/Frequenza	Voltaje/Frecuencia	V/HZ	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Potência Absorvida	Potenza Assorbita	Potencia Absorbida	W	230	276	386	474
Potência do Compressor	Potenza del Compressore	Potencia del Compresor	Hp	1/5	1/4	3/8	3/8
Potência Frigorífica	Potenza Frigorifera	Potencia Frigorifera (-10+43°C Kcal/h-W)		232-277	287-334	382-444	422-491
Humidade Relativa Média	Umidità Relativa Media	Humedad Relativa Media	%	82	84	85	86
Descongelação	Sbrinamento	Desescarche		A	A	A	A
Condensação	Condensation	Condensación		F	F	F	F
Evaporação	Evaporazione	Evaporación		S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerante/Quantidade	Refrigerante/Quantità	Refrigerante/Cantidad	g	R134a/300	R134a/350	R134a/425	R134a/525
Consumo Energético	Consumo di Energie	Consumo Energético	kWh/24h	2,760	5,256	6,624	7,992

A- Automático Automatico Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato / S- Estático Statico Estático



Seleção e monitorização de 2 temperaturas distintas



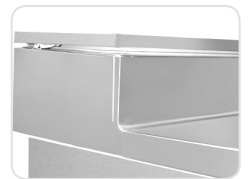
Grelhas do tampo



Interior preparado para uso de contentores 400x600



Kit refrigerado com sonda de temperatura e circuito refrigerado independente



Tampa com isolamento em poliuretano e vedantes magnéticos

Projectada para proporcionar as melhores condições na preparação de pizzas. Dispõe de Kit Gastronorm incorporado no tampo em inox. O interior está preparado para uso de tabuleiros Euronorm.

Performance e fiabilidade: novo sistema de refrigeração com 2 circuitos de arrefecimento independentes, um para o kit refrigerado, outro para o interior da bancada. Esta nova concepção garante excelentes condições de conservação e um nível de segurança superior.

High-Efficiency-Gene: ao escolher a opção HEG® obtém uma redução superior a 40% no consumo de energia deste equipamento. HEG® é o resultado de um ano de intensa investigação, monitorização e testes de engenharia Cooling Lab®; esta inovação integra os mais avançados e eficientes componentes electro-mecânicos disponíveis no mercado.

Progettato per proporcionar le migliori condizioni nella preparazione di pizze. Dispone di una Mensola Refrigerata GN incorporata nel piano di inox. L'interno è preparato per ricevere vassoi Euronorm.

Performance ed affidabilità: nuovo sistema di refrigerazione con 2 circuiti di raffreddamento indipendenti, uno nella mensola refrigerata, altro all'interno del banco. Questo nuovo concetto assicura eccellenti condizioni di conservazione ed un livello di sicurezza più elevato.

High-Efficiency-Gene: l'opzione HEG®, consente di risparmiare il 40% di energia di questa unità di raffreddamento. La novità HEG® è il risultato di un anno di lavoro del Cooling Lab®; il nostro nuovo e moderno laboratorio di ricerca, che si avvale della più avanzata tecnologia presente sul mercato, per controllare e testare la migliore componentistica rivolta al risparmio energetico.

Proyectada para proporcionar las mejores condiciones en la preparación de pizzas. Dispone de un Kit Refrigerado GN incorporado en la encimera en inox. Interior preparado para la utilización de tableros Euronorm.

Performance y fiabilidad: nuevo sistema de refrigeración con 2 circuitos independientes, uno en el kit refrigerado, otro en el interior de la mesa fría. Este nuevo concepto asegura excelentes condiciones de conservación y un nivel de seguridad superior.

High-Efficiency-Gene: Seleccionando la opción HEG®, el consumo energético de esta unidad refrigeradora se reduce en por lo menos un 40%. La tecnología HEG® es el resultado de un año de ardua investigación y desarrollo en diversos campos de la ingeniería, monitoreando y ensayando en nuestro Laboratorio (Cooling Lab® engineering) los componentes electrónicos y electro-mecánicos mas avanzados, en lo que a alta eficiencia se refiere, disponibles en el mercado.



No. de portas	No. di porte	No. de puertas	2	3	4	5
Largura	Larghezza	Largo	mm 1470	1980	2490	3000
Profundidade	Profondità	Fondo	mm 800	800	800	800
Altura do Plano de Trabalho	Altezza del Piano di lavoro	Altura del Plano de Trabajo	mm 850	850	850	850
Temp. funcionamento (Kit)	Temp. di funzionamento (Mensola)	Temp. de funcionamiento (Kit)	°C 0+8	0+8	0+8	0+8
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento	°C +2+8	+2+8	+2+8	+2+8

Características:

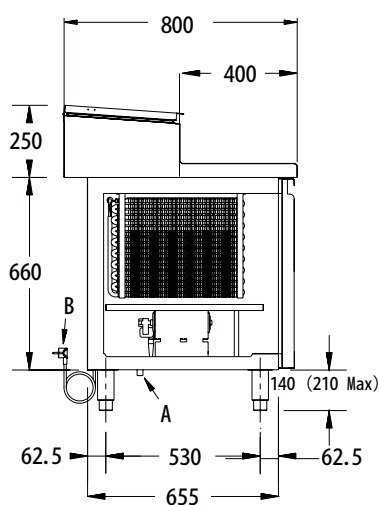
- Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza
- Isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injectado a alta pressão, densidade 40kg/m³
- Portas com dispositivo automático de fecho e juntas magnéticas de fácil substituição
- Evaporadores entre portas
- Pés em inox reguláveis em altura
- Painel de controlo com dispositivo electrónico
- Gaveta neutra sobre a unidade do condensador
- Sistema de refrigeração tropicalizado, Classe climática 5 segundo a norma ISO 23953 (testado à temperatura ambiente de 40°C)

Caratteristiche:

- Interno ed esterno in acciaio inox alimentare con rifiniture di facile pulizia
- Isolamento con poliuretano a base d'acqua con zero OPD (Potenziale di Distruzione Ozono) e zero GWP (Potenziale Riscaldamento Globale), inietato ad alta pressione, densità 40kg/m³
- Porte dotate di dispositivo di chiusura automatico e giunti magnetici di facile sostituzione
- Evaporatori fra le porte
- Piedini in Inox regolabili in altezza
- Pannello di controllo con dispositivo elettronico
- Cassetto non refrigerato sopra l'unità del condensatore
- Sistema di refrigerazione tropicalizzato, Classe climatica 5, secondo le procedure ISO 23953 per la classificazione climatica (misurata a 40°C temperatura ambiente)

Características:

- Interior y exterior en acero inoxidable con acabamientos de fácil limpieza
- Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40kg/m³
- Puertas con dispositivo automático de cierre y juntas magnéticas de fácil substitución
- Evaporadores entre puertas
- Patas en inox ajustables en altura
- Panel de control con dispositivo electrónico
- Cajón no refrigerado sobre la unidad del condensador
- Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, de acuerdo con la norma ISO 23953 para clases climáticas (ensayado a 40°C de temperatura ambiente)



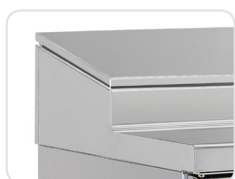
A: Tubo de esgoto Scarico di condensa Tubo de desagüe
B: Cabo de alimentação Uscita cavo alimentazione Cable de alimentación

Largura Larghezza Largo	mm	1470	1980	2490	3000
Par de Calhas por Porta Coppia Guide per Porta Par de Guías por Puerta		4	4	4	4
Peso embalado Peso imballo Peso embalado	Kg	156	209	243	288
Volume embalado Volume imballo Volumen de envío	m ³	1,55	2,06	2,57	3,07
Capacidade Capacità Capacidad (ISO 23953-1)	L	220,4	331,3	442,2	553,1
Voltagem/Frequência Tensione/Frekuensi Voltaje/Frecuencia	V/Hz	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Potência Absorvida Potenza Assorbita Potencia Absorbida	W	285	390	495	668
Potência do Compressor Potenza del Compressore Potencia del Compresor	Hp	1/4	3/8	3/8	1/2
Potência Frigorífica Potenza Frigorifera Potencia Frigorifera (-10+43°C Kcal/h-W)		287-334	382-444	422-491	585-680
Humidade Relativa Média Umidità Relativa Media Humedad Relativa Media	%	80	82	84	84
Descongelação Sbrinamento Desescarche		A	A	A	A
Condensação Condensation Condensación		F	F	F	F
Evaporação Evaporazione Evaporación		S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerante/Quantidade Refrigerante/Quantità Refrigerante/Cantidad	g	R134a/350	R134a/425	R134a/525	R134a/600
Consumo Energético Consumo di Energie Consumo Energético (kWh/24h)	(kWh/24h)	5,256	6,624	7,992	9,888

A- Automático Automático Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato / S- Estático Statico Estático

High Efficiency Gene

Potência Absorvida Potenza Assorbita Potencia Absorbida	W	275	380	460	590
Potência do Compressor Potenza del Compressore Potencia del Compresor	hp	1/5	1/4	3/8	3/8
Potência Frigorífica Potenza Frigorifera Potencia Frigorifera (-10+43°C)	W	304-354	332-386	445-518	537-624
Refrigerante/Quantidade Refrigerante/Quantità Refrigerante/Cantidad	g	R134a/300	R134a/350	R134a/425	R134a/525
Consumo Energético Consumo di Energie Consumo Energético	kWh/24h	3,144	3,984	4,824	5,976



Estrutura refrigerada ergonomicamente inclinada



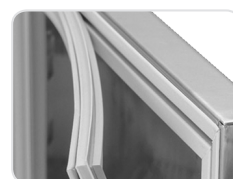
Interior GN 2/1 e calhas em "E"



Cobertura isotérmica



Estrutura refrigerada com sonda de temperatura



Juntas magnéticas de fácil substituição

O nosso Balcão de Preparação Refrigerado B3 é ideal para a preparação de pizzas ou sanduíches. É fácil de preparar deliciosas pizzas, sanduíches e saladas graças à sua confortável área de trabalho. Cuba refrigerada sobre o tampo de trabalho preparada para contentores GN 1/3, cada um com uma utilização predefinida para que possa caber por exemplo todos os ingredientes de pizza.

Os dois circuitos independentes de refrigeração, com diferentes temperaturas de trabalho, e a tampa sobre os contentores evitam a necessidade de armazenamento dos contentores no final do dia. Os compartimentos inferiores GN 2/1 funcionam como espaço de armazenamento para manter tudo num só local.

Il nostro Tavolo di Preparazione Refrigerato B3 è ideale ideale per la preparazione di pizza, sandwich ed insalate grazie alla sua confortevole area di lavoro. Sopra il piano di lavoro si trova un portabacelle refrigerato, attrezzato per ospitare contenitori da GN 1/3 utilizzati per la preparazione della pizza.

I due sistemi refrigerati indipendenti, con temperature diverse di funzionamento, ed il coperchio sopra i contenitori evitano la necessità di stoccaggio dei contenitori dopo un uso quotidiano. Il vano inferiore con assetto interno GN 2/1 agisce come spazio di stoccaggio per tenere tutto in una posizione conveniente.

Nuestro Mostrador de Preparación Refrigerado B3 es ideal para la preparación de pizzas o sándwiches. Es fácil de preparar deliciosas pizzas, sándwiches y ensaladas gracias a su cómoda zona de trabajo. Cuba refrigerada sobre la encimera de trabajo para contenedores GN 1/3, cada con una utilización predefinida para que pueda caber por ejemplo, todos los ingredientes de la pizza.

Los dos circuitos refrigerados independientes, con diferentes temperaturas de trabajo y la tapa en los contenedores evitan la necesidad de almacenamiento de los contenedores después de un uso diario. Los compartimentos GN 2/1 debajo actúan como espacio de almacenamiento para mantener todo en un solo lugar.



B3-1810

Temp. funcionamento	Temp. esercizio	Temp. funcionamiento	°C	-2 ... +8
Largura	Larghezza	Largo	mm	1810
Profundidade	Profondità	Fondo	mm	830
Altura	Altezza	Alto	mm	850
No. de portas	No. di porte	No. de puertas		2

Características:

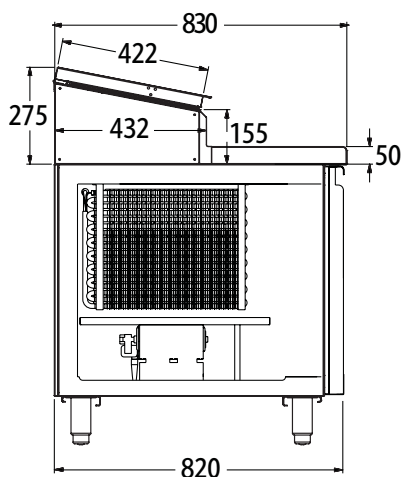
- Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar
- Fundo estampado e cantos interiores arredondados
- Calhas em E para armazenar contentores Gastronorm sob as grelhas
- Portas com fecho automático e manutenção da posição aberta a 100°
- Vedantes magnéticos fáceis de limpar, substituíveis sem ferramentas
- Termostato electrónico com teclado plano sensível ao toque
- Descongelação e vaporização da água de descongelação automáticas
- Condensação e evaporação por ventilação forçada
- Isolamento em poliuretano ecológico com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global)

Caratteristiche:

- Interno ed esterno in acciaio inox alimentare
- Fondo stampato e angoli arrotondati
- Coppie guide a E per il stoccaggio di griglie e bacinelle Gastronorm contemporaneamente
- Porte autochiudenti con blocco a 100°
- Guarnizioni magnetiche facilmente pulibili e sostituibili senza utensili
- Termostato elettronico con tastiera liscia e comandi touch
- Sbrinamenti e evaporizzazione del acqua completamente automatici
- Sistema frigorifero ad aria forzata
- Isolamento con poliuretano ecologico con zero ODP (Potenziale di Distruzione Ozono) e zero GWP (Potenziale Riscaldamento Globale)

Características:

- Interior y exterior en acero inoxidable de calidad alimentaria
- Fondo estampado y uniones de amplio radio
- Guías en E para almacenar contenedores Gastronorm bajo las rejillas
- Puertas con auto cierre y bloqueo a 100°
- Burletes magnéticos de fácil limpieza, sustituibles sin herramientas
- Termostato electrónico con teclado plano sensible al toque
- Desescarche y vaporización del agua de desescarche automáticos
- Condensación y evaporación por aire forzado
- Aislamiento en poliuretano ecologico con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCA (Potencial de Calentamiento Atmosferico)



B3-1810

Dados de transporte Dati di spedizione Datos de envío

Peso líquido	Peso netto	Peso netto	kg	210
Peso embalado	Peso imballo	Peso embalado	kg	240
Volume embalado	Volume imballo	Volumen de envío	m ³	1,85

Dados técnicos Dati tecnici Datos técnicos

Alimentação eléctrica	Alimentazione elettrica	Alimentación eléctrica	V / Hz	230 / 50
Potência absorvida	Potenza assorbita	Potencia absorbida	W / A	330 / 1,6
Potência Frigorífica	Potenza Frigorifera	Potencia Frigorifera	Te -10°C Tc +45°C	386
Fluido refrigerante / PAG	Fluido refrigerante / GWP	Fluido refrigerante / PCA		R134a / 1430
Consumo anual de energia	Consumo annuo di energia	Consumo de energía anual	kWh	829
Volume líquido	Volume netto	Volumen neto	L	386
Classe climática	Classe climatica	Clase climática		4

→ L5 L8 R1 R5 R4 R10



3 gavetas neutras



Campânula em vidro

Interior preparado para
grelhas e contentores GN 1/1Juntas magnéticas de
fácil substituiçãoCantos interiores
arredondados

Projectada para a preparação de pizzas, esta bancada proporciona uma elevada funcionalidade ao pizzaiolo. O plano de trabalho em granito de fácil limpeza pensado para a utilização de tabuleiros GN 1/4 cobertos por uma protecção em vidro, é ideal para conservar ingredientes de pizza. Com interior GN 1/1, este modelo também está equipado com 3 gavetas neutras EN para descanso da massa.

Elevada funcionalidade: o tampo deste equipamento possui uma superfície de trabalho com dimensão adequada para a preparação de pizzas, o que aliado à proximidade dos contentores GN 1/4 para ingredientes proporciona as melhores condições ao pizzaiolo.

Higiene: com campânula em vidro para protecção dos alimentos e tampo em granito de fácil limpeza, este móvel cumpre os mais rigorosos padrões de higiene.

Progettato per la preparazione di pizze, questo banco offre un alto livello di funzionalità al Pizzaiolo. Il piano di lavoro facile da pulire è preparato per ricevere bacinelle GN 1/4 coperti da una alzata in cristallo, ideale per la conservazione di ingredienti di pizza. Con l'interiore GN 1/1, questo modello inoltre è dotato di 3 cassetti neutri EN per il riposo della pasta.

Alta funzionalità: il piano di quest'attrezzatura è dotato di una superficie di lavoro con dimensioni adatte per la preparazione di pizze, cosa che combinato alla prossimità delle bacinelle GN 1/4 per ingredienti assicura le migliori condizioni al pizzaiolo.

Igiene: dotato di una campana in vetro per la protezione degli alimenti e di superfici piane facili da pulire, questo mobile rispetta le più esigenti norme di igiene.

Proyectada para la preparación de pizzas, esta mesa fría ofrece un alto nivel de funcionalidad al Pizzaiolo. El plano de trabajo en granito de fácil limpieza preparado para la utilización de bandejas GN 1/4, cubiertas por una protección de vidrio, ideal para la conservación de ingredientes de pizza. Con el interior GN 1/1, este modelo también posee 3 cajones neutros EN para descanso de la masa.

Alta funcionalidad: la encimera de este equipamiento posee una superficie de trabajo con dimensiones adecuadas para la preparación de pizzas, lo que combinado a la proximidad de las bandejas GN 1/4 para ingredientes proporciona las mejores condiciones para el pizzaiolo.

Higiene: con campana en vidrio para protección de los alimentos y encimera en granito de fácil limpieza, este mueble cumple los niveles de higiene más rigurosos.



No. de portas	No. di porte	No. de puertas		2	3
Largura	Larghezza	Largo	mm	1635	2070
Profundidade	Profondità	Fondo	mm	700	700
Altura	Altezza	Alto	mm	830	830
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento	°C	+2+8	+2+8

Características:

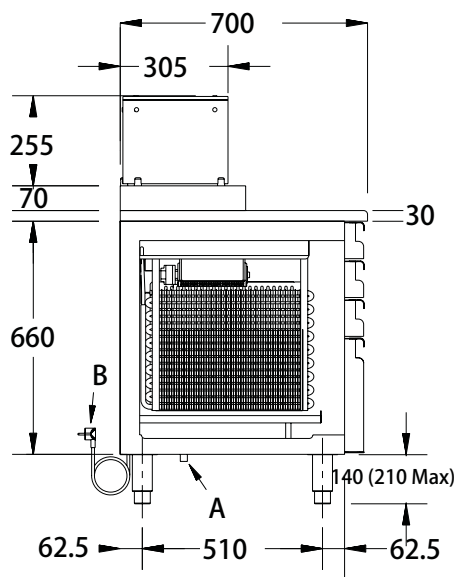
- Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza
- Tampo em granito preparado para receber contentores GN 1/4
- 3 gavetas neutras EN (400X600mm) sobre o grupo refrigerado
- Isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injectado a alta pressão, densidade 40kg/m³
- Dois modos de funcionamento estático e ventilado
- Evaporadores entre portas
- Interior desenhado para a utilização de contentores GN 1/1
- Painel de controlo com dispositivo electrónico
- Sistema de refrigeração dimensionado para funcionar à temperatura ambiente de 43°C

Caratteristiche:

- Interno ed esterno in acciaio inox alimentare con rifiniture di facile pulizia
- Piano di granito preparato per ricevere Bacinelle GN 1/4
- 3 cassettei neutri EN (400X600mm) sul gruppo frigorifero
- Isolamento con poliuretano a base d'acqua con zero OPD (Potenziale di Distruzione Ozono) e zero GWP (Potenziale Riscaldamento Globale), iniettato ad alta pressione, densità 40kg/m³
- Due modi di funzionamento statico e ventilato
- Evaporatori fra le porte
- Interno progettato per utilizzare contenitori GN 1/1
- Pannello di controllo con dispositivo elettronico
- Sistema di refrigerazione preparato per funzionare alla temperatura ambiente di 43°C

Características:

- Interior y exterior en acero inoxidable con acabamientos de fácil limpieza
- Encimera en granito preparado para la utilización de contenedores GN 1/4
- 3 cajones neutros EN (400X600mm) sobre el grupo frigorífico
- Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40kg/m³
- Dos modos de funcionamiento estático y ventilado
- Evaporadores entre puertas
- Interior proyectado para la utilización de contenedores GN 1/1
- Panel de control con dispositivo electrónico
- Sistema de refrigeración preparado para funcionar con 43°C de temperatura ambiente



A: Tubo de esgoto Scarico di condensa Tubo de desagüe
B: Cabo de alimentação Uscita cavo alimentazione Cable de alimentación

Largura Larghezza Largo	mm	1635	2070
Grelhas por Porta griglie per Porta Rejillas por Puerta		1	1
Peso embalado Peso imballo Peso embalado	Kg	265	343
Volume embalado Volume imballo Volumen de envío	m ³	1,56	2,89
Abertura Copertura Aperta Cubierta Abierta		790x245	1119x245
Capacidade Capacità Capacidad (ISO 23953-1)	L	189,5	284,2
Voltagem/Frequência Tensione/Frequenza Voltaje/Frecuencia	V/HZ	220-230/50	220-230/50
Potência Absorvida Potenza Assorbita Potencia Absorbida	W	224	269
Potência do Compressor Potenza del Compressore Potencia del Compresor	Hp	1/5	1/4
Potência Frigorífica Potenza Frigorifera Potencia Frigorifera (-10+43°C Kcal/h-W)		238-277	287-334
Humidade Relativa Média Umidità Relativa Media Humedad Relativa Media	%	76	80
Descongelação Sbrinamento Desescarche		A	A
Condensação Condensation Condensación		F	F
Evaporação Evaporazione Evaporación		S/F	S/F
Refrigerante/Quantidade Refrigerante/Quantità Refrigerante/Cantidad	g	R134a/300	R134a/350

A- Automático Automático Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato / S- Estático Stático Estático

Standard

Bancada Pizzaiola
Tavolo Pizza GN 1/1
Mesa Fría Pizzaiola

R3

Bancada Pizzaiola ABF
Tavolo Pizza GN 1/1 ABF
Mesa Fría Pizzaiola ABF

R7

→ R0 R9



R3-Protecção anti-corrosão



R3-Evaporador de duplo fluxo



R7-Sistema ABF



R7-ABF Aumento do volume interior utilizável



Versão com campânula

Projectada para a preparação de pizzas esta bancada é a solução inteligente quando a falta de espaço constitui um desafio. O tampo em granito com abertura dimensionada para contentores Gastronorm 1/6 e o interior preparado para contentores Gastronorm 1/1 garantem uma elevada funcionalidade.

Sistema frigorífico de elevada performance:
R3 evaporador de duplo fluxo com protecção anti-corrosão colocado entre portas permite assegurar um excelente desempenho frigorífico.

R7 sistema inovador Air Back Flow (ABF) com evaporador em inox instalado nas costas permite racionalizar o circuito de refrigeração, evitar perdas de energia, e disponibilizar o espaço entre portas proporcionando um aumento do volume interior utilizável.

Progettato per la preparazione di pizze, questo banco è la soluzione intelligente quando lo spazio è una sfida. Il piano di granito con un'apertura per ricevere contenitori Gastronorm 1/6 e l'interno preparato per ricevere contenitori Gastronorm 1/1 garantiscono un'elevata funzionalità.

Sistema frigorifero di elevata performance:
R3 evaporatore di doppio flusso con protezione anticorrosione tra le porte permette di assicurare una eccellente performance frigorifera.

R7 sistema innovativo Air Back Flow (ABF) con l'evaporatore posteriore in inox permette razionalizzare il circuito frigorifero evitando inutili dispersioni di energia, e disponibilizzare lo spazio tra le porte assicurando lo sfruttamento massimo del volume utile interno.

Proyectada para la preparación de pizzas, esta mesa fría es la opción inteligente cuando el espacio es un desafío. La encimera en granito, con una abertura para la inserción de contenedores Gastronorm 1/6 y el interior preparado para la utilización de contenedores Gastronorm 1/1 aseguran la mejor funcionalidad.

Sistema frigorífico de elevada performance:
R3 evaporador de doble flujo con protección anticorrosión entre puertas permite garantizar un excelente rendimiento frigorífico.

R7 sistema innovador Air Back Flow (ABF) con evaporador en la pared posterior, permite racionalizar el circuito de refrigeración evitando pérdidas de energía, y al disponibilizar el espacio entre puertas garantiza un aumento del volumen interior utilizable.



	No. de portas	No. di porte	No. de puertas		2	3
Largura		Larghezza	Largo	mm	880	1320
Profundidade		Profondità	Fondo	mm	700	700
Altura do Plano de Trabalho		Altezza del Piano di Lavoro	Altura del Plano de Trabajo	mm	830	830
Temp. funcionamento		Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento	°C	+2+8	+2+8

Características:

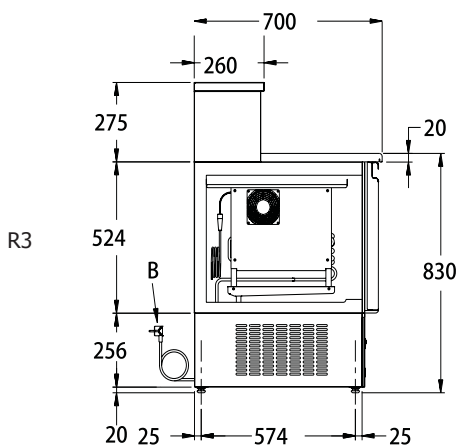
- **R3** Evaporador de duplo fluxo com protecção anti-corrosão colocado entre portas
- **R7** Sistema *Air Back Flow* (ABF) com evaporador em aço inoxidável instalado na parede posterior
- Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar
- Tampo em granito
- Isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injectado a alta pressão, densidade 40kg/m³
- Portas com dispositivo automático de fecho
- Juntas magnéticas de fácil substituição
- Interior desenhado para a utilização de grelhas e contentores GN 1/1
- Painel de controlo com dispositivo electrónico

Caratteristiche:

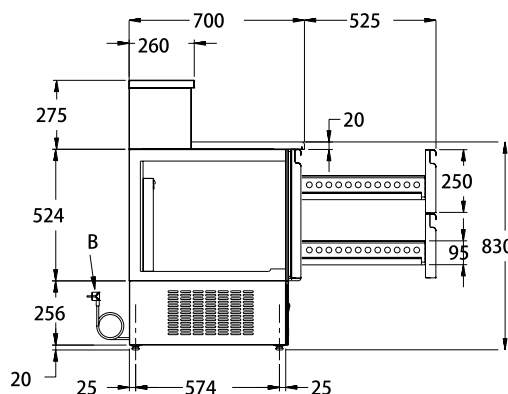
- **R3** Evaporatore a doppio flusso con protezione anticorrosione tra le porte
- **R7** Sistema *Air Back Flow* (ABF) con l'evaporatore posterior in acciaio inossidabile
- Interno ed esterno in acciaio inox alimentare
- Piano superiore in granito
- Isolamento con poliuretano a base d'acqua con zero OPD (Potenziale di Distruzione Ozono) e zero GWP (Potenziale Riscaldamento Globale), inietato ad alta pressione, densità 40kg/m³
- Porte dotate di cerniere autochiudenti
- Guarnizioni magnetiche facilmente asportabili
- Interno cella con angoli arrotondati, dimensionato per l'utilizzo di griglie e bacinelle GN 1/1
- Pannello di controllo con dispositivo elettronico

Características:

- **R3** Evaporador de doble flujo, con protección anticorrosión, entre puerta
- **R7** Sistema *Air Back Flow* (ABF) con evaporador en acero inoxidable en la pared posterior
- Interior y exterior en acero inoxidable
- Encimera en granito
- Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40kg/m³
- Puertas con dispositivo automático de cierre
- Juntas magnéticas de fácil substitución
- Interior proyectado para la utilización de rejillas y contenedores GN 1/1
- Panel de control con dispositivo electrónico



R7 ABF



B: Cabo de alimentação Uscita cavo alimentazione Cable de alimentación

Modelo	Modello	Modelo	R3 880	R3 1320	R7 ABF 880	R7 ABF 1320
Grelhas por Porta	Griglie per Porta	Rejillas por Puerta	1	1	1	1
Peso embalado	Peso imballo	Peso embalado	118	172	118	172
Volume embalado	Volume imballo	Volumen de envio	0,92	1,38	0,92	1,38
Capacidade	Capacità	Capacidad (ISO 23953-1)	148	222	148	225
Voltagem/Frequência	Tensione/Frequenza	Voltaje/Frecuencia	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Potência Absorvida	Potenza Assorbita	Potencia Absorbida	199	227	189	227
Potência do Compressor	Potenza del Compressore	Potencia del Compresor	1/5	1/5	1/6	1/5
Potência Refrigerica	Potenza Frigorifera	Potencia Frigorifera (-10+43°C Kcal/h-W/-10+32°C Kcal/h-W)	188 219	188 219	184 214	238 277
Humidade Relativa Média	Umidità Relativa Media	Humedad Relativa Media	82	82	82	82
Descongelação	Sbrinamento	Desescarche	A	A	A	A
Condensação	Condensation	Condensación	F	F	F	F
Evaporação	Evaporazione	Evaporación	F	F	F	F
Refrigerante/Quantidade	Refrigerante/Quantità	Refrigerante/Cantidad	g	R134a/300	R134a/300	R134a/250

A- Automático Automatico Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato