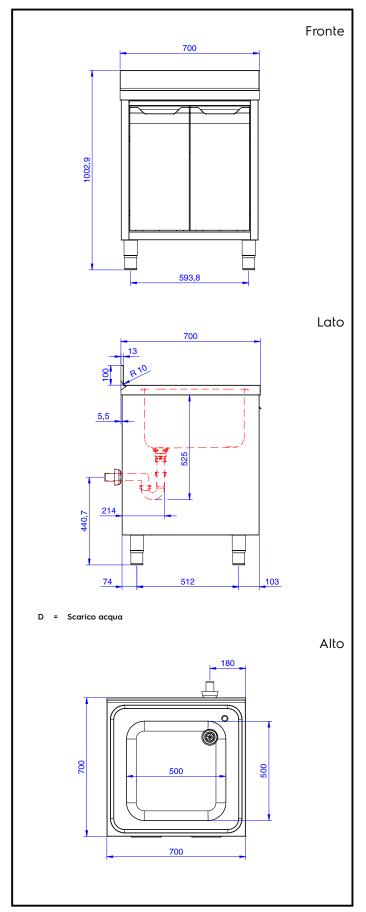


Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 1 vasca, da 700 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio:

132915 (ML1B0717N) 645 mm Profondità armadio: 645 mm Altezza armadietto: 385 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 700 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm

Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm Dimensione alzatina, raggio: R=10

Numero di vasche:

Dimensione vasca: 500x500xH250
Numero e tipologia di porte: 1 Cernierato
Peso netto: 40 kg

Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 1 vasca, da 700 mm

OFFERTA ATTREZZATURE NUOVA FORNITURA - VALLO DELLA LUCANIA

Zona	Pos.	Codice	Modello	Descrizione
1	20	132920	ML2S1817LN	LAV.ARM. 2 VASCHE(500X500)+GOCC.SX, 1800

Offerta: 22-00106-00 Data: 02/03/2022 31/116

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	
AIA #	



132920 (ML2S1817LN)

Lavatoio armadiato con 2 vasche 500x500 mm, con gocciolatoio sinistro, da 1800 mm

Descrizione

Articolo N°

Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Due vasche di dimens. 500x500x300 h mm, dotate di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2". Gocciolatoio stampato posizionato sulla parte sinistra.

Caratteristiche e benefici

• Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Gocciolatoio incluso.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- Sono disponibili diversi tipi di rubinetti per soddisfare ogni esigenza.

Accessori opzionali

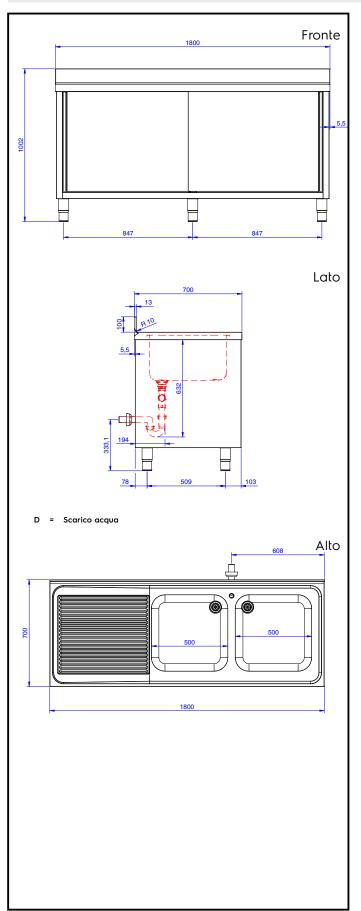
" monoforo

 Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm) 	PNC 855299 □
 Sifone singolo in plastica da 1,5" per tavoli con vasca 	PNC 855306 □
 Rubinetto con canna, 3/4 monoforo 	PNC 855319 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna, 3/4" monoforo 	PNC 855322 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna corta, 3/4 monoforo 	PNC 855323 □
• Rubinetto con leva a gomito con doccia e canna, 3/4	PNC 855324 □

- Rubinetto con doccia da 3/4", PNC 855326 □ monoforo
- Rubinetto a pedale con PNC 855328 □ canna e con pedali caldo e freddo, 3/4"







Scarico

Posizione scarico: 132920 (ML2S1817LN)

Sx

Informazioni chiave

1745 mm Larghezza armadio: Profondità armadio: 645 mm Altezza armadietto: 385 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1800 mm

Dimensioni esterne, profondità: Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

700 mm

Dimensione alzatina,

Dimensione vasca:

13 mm

profondità: Dimensione alzatina, raggio: R=10 Numero di vasche: 2

500x500xH250

Numero e tipologia di porte: 2 Scorrevole Peso netto:

70 kg

Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 2 vasche, con gocciolatoio sinistro, da 1800 nm L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Prodotto		GEDAKOTA CE DAKOTA	CE	1	1.220,00	1.220,00
9	GF DAKOTA	GRATTUGE - GF DAKOTA - GF DAKOTA 400 TF	-			
		- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS an	tiurto.			



- Generoso motore ventilato.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
 Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Versione CE con:
- Comandi 24 volt con NVR.
- Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Codice:

20021603E

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	500x600x520		
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	22,5/24		
Volume (m³)	0,16		
Alimentazione elettrica (V - Hz)	400 - 50/60		

1

11.819,00

Totale Posizione



Hamburgatrice da banco Aurea per la produzione automatica ed in continuo di polpette di carne e/o hamburger. La struttura è realizzata totalmente in acciaio inox con l'impiego di alcuni elementi realizzati in pressofusione di alluminio ad uso alimentare e pistoni in teflon che garantiscono oltre che la massima igiene, anche il perfetto distacco delle porzioni dal piano di formatura. Questa macchina oltre ad eseguire la sagomatura delle polpette è stata progettata per controllare il peso di ogni singolo pezzo prodotto, attraverso una semplice regolazione meccanica. A scelta va installato uno dei tre dischi sagomatori disponibili nella gamma di accessori complementari (non inclusi con la macchina) passando così dalla produzione di piccole polpette con Ø 40mm., ai dischi per la formatura di hamburger Ø 90mm. oppure Ø 98mm. La produzione è estremamente elevata ed in grado di raggiungere la capacità massima di 1200 pezzi/ora per gli hamburger e 2400 pezzi/ora quando si monta il disco per le polpette. Ogni elemento impiegato durante l'uso è facilmente smontabile per facilitare ogni operazione di lavaggio, quindi la vasca destinata al caricamento della carne trita, il gruppo pale interno ed ogni altro componente. Il motore completamente isolato ed auto ventilato è estremamente affidabile anche nel caso di produzioni molto elevate. L'apparecchio offre un grado di protezione IP55 - kW 0.37 Trifase

Codice:

01XBS78200

		100 - 100 -	Q	.tà	Prezzo Un.	Totale
Pos.	Modello	Descrizione				
		Dati Tecnici				
		Dimensioni (LxPxA) (mm)	290x450x720			
		Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	47/55			
		Volume (m³)	0,34			
Accessorio			h amburgatrice	1	2.160,00	2.160,00
15.1	PH/85 - Ø 90	Disco sagomatore intercambiabile inox per l automatica Aurea PH/85 per hamburgher @	90mm.		2.100,00	
		Disco sagomatore intercambiabile inox per har automatica Aurea PH/85 per hamburgher Ø 90 4 fori con tamponi in ABS alimentare. Spessor porzione stabiliti con leva di registro. Il peso v gr., le altezze da 5 a 27 mm. Codice: 01XBT71871	re e peso di ogni			

9.659,00

9.659,00



Hamburgatrice da banco Aurea per la produzione automatica ed in continuo di polpette di carne e/o hamburger. La struttura è realizzata totalmente in acciaio inox con l'impiego di alcuni elementi realizzati in pressofusione di alluminio ad uso alimentare e pistoni in teflon che garantiscono oltre che la massima igiene, anche il perfetto distacco delle porzioni dal piano di formatura. Questa macchina oltre ad eseguire la sagomatura delle polpette è stata progettata per controllare il peso di ogni singolo pezzo prodotto, attraverso una semplice regolazione meccanica. A scelta va installato uno dei tre dischi sagomatori disponibili nella gamma di accessori complementari (non inclusi con la macchina) passando così dalla produzione di piccole polpette con Ø 40mm., ai dischi per la formatura di hamburger Ø 90mm. oppure Ø 98mm. La produzione è estremamente elevata ed in grado di raggiungere la capacità massima di 1200 pezzi/ora per gli hamburger e 2400 pezzi/ora quando si monta il disco per le polpette. Ogni elemento impiegato durante l'uso è facilmente smontabile per facilitare ogni operazione di lavaggio, quindi la vasca destinata al caricamento della carne trita, il gruppo pale interno ed ogni altro componente. Il motore completamente isolato ed auto ventilato è estremamente affidabile anche nel caso di produzioni molto elevate. L'apparecchio offre un grado di protezione IP55 - kW 0.37 Trifase

Codice:

01XBS78200

Lavamani a pavimento con comando a ginocchio, con portasacco pei

Preparazione Statica	Standard
Lavamani a pavimento con	comando
a ainocchio, con portasacco	per rifiut

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



132954 (NHWSB40)

Lavamani a pavimento con comando a ginocchio. Una vasca da 340x365x155 h mm con rubinetto e foro di scarico. Con portasacco per rifiuti

Descrizione

Articolo N°

Lavamani a pavimento in acciaio inox AISI 304 con alzatina posteriore interamente raggiata.

Comando a pedale in acciaio inox. Vasca da 340x365x155 h mm con rubinetto e foro di scarico. Vano con portina a battente e portasacco per rifiuti.

Caratteristiche e benefici

- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.
- Facile da pulire grazie alla vasca con spigoli arrotondati.
- I lavamani possono essere dotati di una parete attrezzata con distributore carta e sapone (in optional).

Costruzione

- Sono disponibili diversi tipi di rubinetti per soddisfare ogni esigenza.
- Alzatina di 100 mm con angolo arrotondato di 10 mm e 13 mm di profondità, progettata per essere usata contro la parete.
- Gruppo erogatore acqua diametro 1/2" e piletta di scarico forniti di serie.
- Costruito interamente in acciaio inox 18/10.
- Vasca stampata insonorizzata con angoli arrotondati in acciaio inox e bordino arrotondato antigocciolamento.
- Alzatina posteriore 30 mm in altezza e 1,5 mm di spessore.
- Sifone compreso nella fornitura.
- Dotato di un armadio frontale per depositare i rifiuti.

Preparazione Statica Standard Lavamani a pavimento con comando a ginocchio, con portasacco per rifiuti

Fronte D 006 Lato 397 CWI1 = Attacco acqua fredda D = Scarico acqua HWI = Attacco acqua calda Alto 123 CWI HWI

Acqua

Dimensioni foro di scarico acqua di scolo:

132954 (NHWSB40) 1"1/2

Dimensioni tubatura di

entrata acqua calda: 1/2" / 1/2"

Dimensioni tubatura di entrata acqua fredda:

1/2"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

400 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: 400 mm Dimensioni esterne, altezza: 900 mm Dimensione alzatina, altezza: 30 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 1.5 mm Dimensione alzatina, raggio: 90° Numero di vasche:

Dimensione vasca: 340x365xH155

Spessore piano di lavoro: 30 mm Peso netto: 20 kg

Preparazione Statica Standard Lavamani a pavimento con comando a ginocchio, con portasacco per rifiuti
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



Lavaggio Stoviglie Lavapentole/oggetti con pompa di scarico e dosatore detergente

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



506054 (EPPWELG)

Lavapentole/oggetti elettrica, controllo elettronico, pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante

Descrizione

Articolo N°

Pannelli laterali e frontali, filtri vasca e bracci per il lavaggio e il risciacquo, vasca di lavaggio in acciaio AISI 304.

Porta a doppia parete coibentata divisa in due parti, con apertura frontale a 180°. 4 cicli di lavaggio.

Boiler atmosferico coibentato da 18 litri (10,5 kW),

combinato con pompa di risciacquo per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a 84°C. Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione.

Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni di risciacquo indipendentemente dalla pressione dell'acqua nella rete (min. 0,5 bar).

Dispositivo "air gap" - classe A - per impedire il riflusso dell'acqua dal boiler alla rete idrica in caso di vuoto di pressione.

Ciclo di autopulizia per lavare la camera di lavaggio e sistema di autodiagnosi.

Pompa di scarico, dosatore brillantante e detergente inclusi. Predisposta per collegamento a Sistema di Controllo Energetico (Killerwatt) e ad un dosatore automatico del detergente.

Dimensioni interne mm 1340x710x570h.

Capacità di carico: 12 teglie GN 1/1 o 6 teglie GN 2/1. Caricamento frontale Grado di protezione all'acqua IPX5.

In dotazione: un cesto inox e 2 telai per supporto pentole e teglie

 Boiler atmosferico isolato combinato con la pompa di risciacquo, garantisce migliori risultati di lavaggio (temperatura e pressione dell'acqua sempre costante durante i cicli di lavaggio), indipendentemente dalla pressione dell'acqua in ingresso.

Caratteristiche e benefici

- La luce verde del "WASH SAFE CONTROL" conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente.
- Sistema in salto d'aria ad alta efficienza (classe A) nel circuito di ingresso dell' acqua per evitare che venga risucchiata indietro nella rete a causa di un calo improvviso di pressione.
- Dispositivo a salto d'aria nel rispetto della normativa WRC.
- 4 programmi di lavaggio (un programma è continuo).
- Dotata di pompa di scarico e dosatore detergente incorporato per una facile e veloce installazione.
- Facilità di accesso alle vasca di lavaggio grazie all'apertura frontale della porta a 180°.
- Richiede uno spazio limitato di apertura grazie alla porta divisa in 2 parti.
- Ciclo di autopulizia.
- Basso livello di rumorosità.
- Pannello di controllo elettronico semplificato.
- Sistema di auto-diagnosi in caso di errori.
- Semplice accesso dalla parte anteriore.

Costruzione

- Boiler in acciaio inox AISI 304 con saldatura effettuata in atmosfera protetta in modo da aumentare la resistenza contro la corrosione.
- Cavo unico per il collegamento elettrico.
- Piastra di connessione esterna protetta da una scatola di plastica impermeabile.
- Le macchine hanno superfici lisce pe agevolare le operazioni di pulizia.
- Pompa e filtri vasca facili da rimuovere.
- Grande contenitore filtri al di sopra della superficie dell'acqua per le frequenti operazioni di pulizia.
- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- Porta a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Dotata di braccio di lavaggio laterale oltre ai bracci superiori e inferiori.
- Predisposto per essere collegato al dispositivo del taglio dei picchi.





Lavaggio Stoviglie Lavapentole/oggetti con pompa di scarico e dosatore detergente

- Disponibili su richiesta accessorio di gestione HACCP (base e integrato).
- Parte frontale, pannelli laterali, vasca di lavaggio, filtro vasca di risciacquo in acciaio inox AISI 304.
- Unità predisposta per pompa e dosatore brillantante.





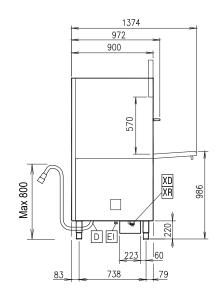




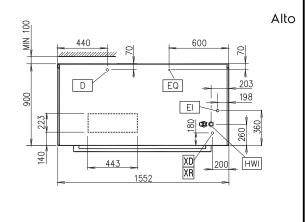


Lavaggio Stoviglie Lavapentole/oggetti con pompa di scarico e dosatore detergente

Fronte 1460 791 904 EQ HWI EI 443 87 689 87



Scarico acqua ΕI Connessione elettrica EO Presea elettrica HWI Attacco acqua calda ΧD Connessione detergente Collegamento brillantante



Accessori inclusi

2 x Telaio supporto teglie/vassoi PNC 864182 supplementare

1 x Cesto inox per lavapentole/oggetti, PNC 864192 1351 mm

Accessori opzionali

	Filtro per demineralizzazione parziale		864017	
	Kit per misurare la durezza totale e parziale dell' acqua	PNC	864050	
	Telaio supporto teglie/vassoi supplementare	PNC	864182	
	Cesto inox per lavapentole/oggetti, 1351 mm	PNC	864192	
•	Filtro per demineralizzazione totale	PNC	864367	
•	Telaio supporto teglie/vassoi	PNC	864471	

Elettrico

supplementare

Tensione di alimentazione:	

506054 (EPPWELG) 400 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 26 kW

Potenza pompa ciclo di lavaggio: 5 kW

Acqua

Lato

Pressione, bar min/max:	0.5-7 bar
Temperatura acqua di	
alimentazione**:	50 °C
Capacità vasca (It):	150
Capacità boiler (It):	18
Elementi elettrici ciclo di	
lavaggio:	10,5 kW
Durata ciclo di risciacquo	
con acqua calda (sec.):	20
Consumo acqua ciclo di	
risciacquo (per ciclo):	12 It

Informazioni chiave

Temperatura ciclo di	
lavaggio:	55-65 °C

Temperatura ciclo di risciacquo con acqua calda: 84 °C

4 (180/360/540/inf) Numero cicli - sec.:

Dimensioni cella - larghezza 1340 mm Dimensioni cella - profondità 710 mm Dimensioni cella - altezza 570 mm Dimensioni esterne, 1552 mm larghezza:

Dimensioni esterne, profondità:

900 mm 1791 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 300 kg







Lavaggio Stoviglie Lavapentole/oggetti con pompa di scarico e dosatore detergente

Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 1 vasca, da 700 mm

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



132915 (ML1B0717N)

Lavatoio armadiato con 1 vasca 500x500 mm, da 700

Descrizione

Articolo N°

Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Porta a battente fonoassorbente. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Una vasca da 500x500xh300 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2".

Caratteristiche e benefici

• Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- Porte a battente con pannelli interni fonoassorbenti, dotate di cerniere in acciaio inox AISI 304 poste internamente.
- Sono disponibili diversi tipi di rubinetti per soddisfare ogni esigenza.

Accessori opzionali

Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm)	PNC 855299 □
• Sifone singolo in plastica da 1,5" per tavoli con vasca	PNC 855306 □
Rubinetto con canna, 3/4monoforo	PNC 855319 🗅
 Rubinetto con leva a gomito con canna, 3/4" monoforo 	PNC 855322 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna corta, 3/4 monoforo 	PNC 855323 □
 Rubinetto con leva a gomito con doccia e canna, 3/4 monoforo 	PNC 855324 🗖
• Rubinetto con doccia da 3/4"	PNC 855326 🗆

- Rubinetto con doccia da 3/4", PNC 855326 🖵 monoforo
- PNC 855328 🖵 • Rubinetto a pedale con canna e con pedali caldo e freddo, 3/4'

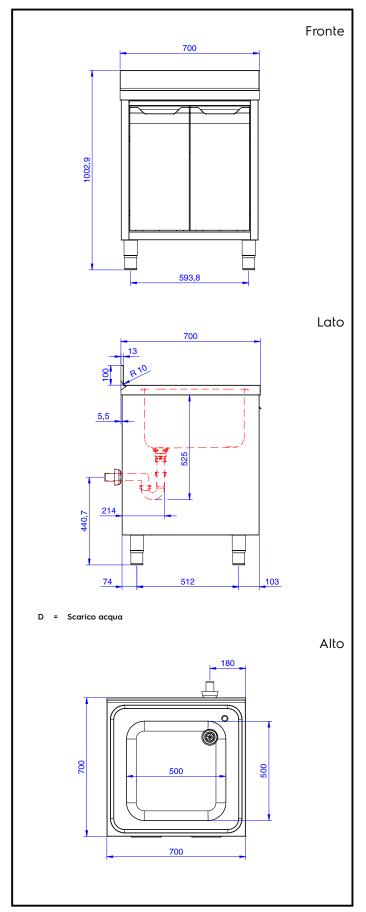
Approvazione:



_avatoio armadiato con 1 vasca, da 700



Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 1 vasca, da 700 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio:

132915 (ML1B0717N) 645 mm Profondità armadio: 645 mm Altezza armadietto: 385 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 700 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm

Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm Dimensione alzatina, raggio: R=10

Numero di vasche:

Dimensione vasca: 500x500xH250
Numero e tipologia di porte: 1 Cernierato
Peso netto: 40 kg

Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 1 vasca, da 700 mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	
AIA #	



132920 (ML2S1817LN)

Lavatoio armadiato con 2 vasche 500x500 mm, con gocciolatoio sinistro, da 1800 mm

Descrizione

Articolo N°

Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Due vasche di dimens. 500x500x300 h mm, dotate di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2". Gocciolatoio stampato posizionato sulla parte sinistra.

Caratteristiche e benefici

• Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Gocciolatoio incluso.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- Sono disponibili diversi tipi di rubinetti per soddisfare ogni esigenza.

Accessori opzionali

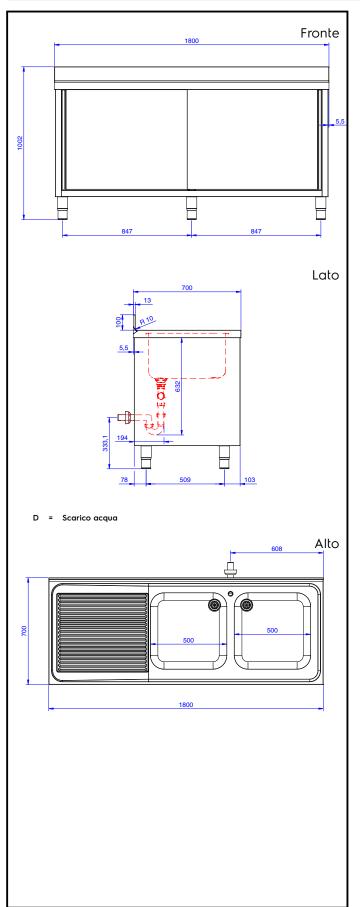
" monoforo

 Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm) 	PNC 855299 □
 Sifone singolo in plastica da 1,5" per tavoli con vasca 	PNC 855306 □
 Rubinetto con canna, 3/4 monoforo 	PNC 855319 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna, 3/4" monoforo 	PNC 855322 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna corta, 3/4 monoforo 	PNC 855323 □
• Rubinetto con leva a gomito con doccia e canna, 3/4	PNC 855324 □

- Rubinetto con doccia da 3/4", PNC 855326 □ monoforo
- Rubinetto a pedale con PNC 855328 □ canna e con pedali caldo e freddo, 3/4"







Scarico

Posizione scarico: 132920 (ML2S1817LN)

Sx

Informazioni chiave

Larghezza armadio:1745 mmProfondità armadio:645 mmAltezza armadietto:385 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1800 mm

Dimensioni esterne, profondità:

700 mm altezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm **Dimensione alzatina, altezza**: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm Dimensione alzatina, raggio: R=10

Numero di vasche: 2

Dimensione vasca: 500x500xH250 Numero e tipologia di porte: 2 Scorrevole

Peso netto: 70 kg

Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 2 vasche, con gocciolatoio sinistro, da 1800

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	
AIA #	



132920 (ML2S1817LN)

Lavatoio armadiato con 2 vasche 500x500 mm, con gocciolatoio sinistro, da 1800 mm

Descrizione

Articolo N°

Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Due vasche di dimens. 500x500x300 h mm, dotate di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2". Gocciolatoio stampato posizionato sulla parte sinistra.

Caratteristiche e benefici

• Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Gocciolatoio incluso.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- Sono disponibili diversi tipi di rubinetti per soddisfare ogni esigenza.

Accessori opzionali

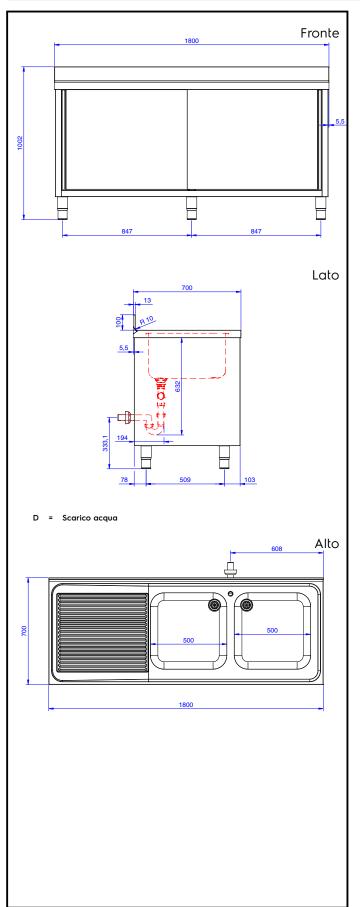
" monoforo

 Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm) 	PNC 855299 □
 Sifone singolo in plastica da 1,5" per tavoli con vasca 	PNC 855306 □
 Rubinetto con canna, 3/4 monoforo 	PNC 855319 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna, 3/4" monoforo 	PNC 855322 □
 Rubinetto con leva a gomito con canna corta, 3/4 monoforo 	PNC 855323 □
• Rubinetto con leva a gomito con doccia e canna, 3/4	PNC 855324 □

- Rubinetto con doccia da 3/4", PNC 855326 □ monoforo
- Rubinetto a pedale con PNC 855328 □ canna e con pedali caldo e freddo, 3/4"







Scarico

Posizione scarico: 132920 (ML2S1817LN)

Sx

Informazioni chiave

Larghezza armadio:1745 mmProfondità armadio:645 mmAltezza armadietto:385 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1800 mm

Dimensioni esterne, profondità:

700 mm altezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm **Dimensione alzatina, altezza**: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm Dimensione alzatina, raggio: R=10

Numero di vasche: 2

Dimensione vasca: 500x500xH250 Numero e tipologia di porte: 2 Scorrevole

Peso netto: 70 kg

Preparazione Statica EB Line Lavatoio armadiato con 2 vasche, con gocciolatoio sinistro, da 1800



Gamma cottura modulare Piano a induzione top 2 zone (5 kw cad.)

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



391277 (E9INED2008)

Piano ad induzione top 2 zone (5 kw cad.)

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura in vetroceramica con due zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in vetroceramica dotata di due zone di cottura ad infrarosso indipendenti, potenza 5 kW per ogni zona.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Indicatori luminosi per ogni zona di cottura posizionati sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Diametro pentole da utilizzare: min 12 cm, max 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.





Gamma cottura modulare Piano a induzione top 2 zone (5 kw cad.)

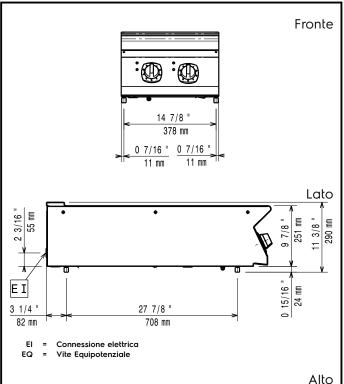
Accessori opzionali

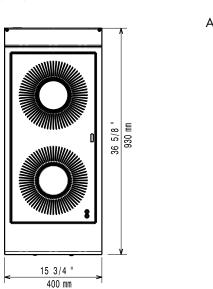
	Kit per sigillatura giunzioni		206086	
•	Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC	206137	
•	Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC	206138	
•	Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC	206139	
•	Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC	206140	
•	Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC	206141	
•	Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC	206154	
•	Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	PNC	206290	
•	Alzatina per camino per elementi da 400 mm	PNC	206303	
	2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900)	PNC	216278	
	Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm	PNC	653596	
•	Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm	PNC	653597	
•	Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm	PNC	653598	





Gamma cottura modulare Piano a induzione top 2 zone (5 kw cad.)





Elettrico

Tensione di alimentazione:

391277 (E9INED2008) 380-415 V/3 ph/50/60 Hz

Watt totali: 10 kW

Se l'apparecchiatura viene installata vicino ad apparecchiature ad alte temperature, deve essere predisposto uno spazio di sicurezza di circa 150 mm o deve essere previsto un isolamento termico.

Informazioni chiave

Dimensioni top induzione

(larghezza): 400 mm

Dimensioni top induzione

(profondità): 930 mm

Peso netto: 40 kg

Peso imballo: 45 kg

Altezza imballo: 520 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.24 m³

è necessario utilizzare pentole specifiche per l'induzione.

Gruppo di certificazione: 1H920





Gamma collura modulare 900XP Induzione Top a 4 zone

ARTICOLO Nº	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



391278 (E9INEH4008)

Piano ad induzione top 4 zone (5 kw cad.)

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura in vetroceramica con 4 zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- La superficie di cottura in vetroceramica è dotata di 4 zone ad induzione indipendenti con potenza di 5 kW ciascuna.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Indicatori luminosi per ogni zona di cottura posizionati sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Diametro pentole da utilizzare: min 12 cm, max 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.





Gamma collura modulare 900XP Induzione Top a 4 zone

Accessori opzionali

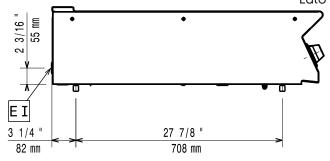
PNC 206086	
PNC 206137	
PNC 206138	
PNC 206139	
PNC 206140	
PNC 206141	
PNC 206290	
PNC 206304	
PNC 216050	
PNC 216278	
PNC 653596	
PNC 653597	
PNC 653598	
	PNC 206137 PNC 206138 PNC 206139 PNC 206140 PNC 206141 PNC 206290 PNC 206304 PNC 216050 PNC 216278 PNC 653596 PNC 653597



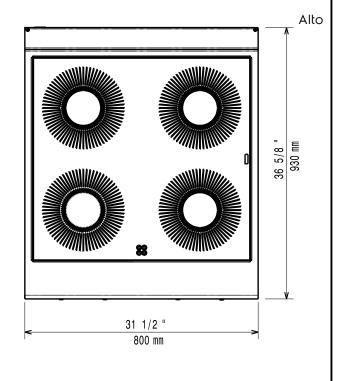


Gamma cottura modulare 900XP Induzione Top a 4 zone

Fronte 30 5/8 " 778 mm 0 7/16 0 7/16 " 11 mm 11 mm Lato



Connessione elettrica Vite Equipotenziale



Elettrico

Tensione di alimentazione:

391278 (E9INEH4008) 380-415 V/3 ph/50/60 Hz

Watt totali: 20 kW

Installazione

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

Informazioni chiave

Dimensioni top induzione

800 mm (larghezza):

Dimensioni top induzione

930 mm (profondità): Peso netto: 65 kg Peso imballo: 76 kg Altezza imballo: 540 mm 1020 mm Larghezza imballo: 860 mm Profondità imballo: Volume imballo: 0.47 m³

Devono essere utilizzati pentole e padelle compatibili.

Gruppo di certificazione: IH940



Accessorio
31.1 DOOREL PORTINA PER BASE APERTA 1 235,00 235,00



Codice: 206350

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	400x40x440
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	4/3,11
Volume (m³)	0,02



Preparazione Statica Scaffale in alluminio 373x862x1700H mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



137011 (ALS862)

Set scaffali lineari, montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, carico 800 kg, dim.373x862

Caratteristiche e benefici

- Il sistema consente un fissaggio rapido e semplice dei ripiani ai montanti.
- All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3.

Costruzione

- Il montante e le staffe dei ripiani sono interamente costruiti in alluminio anodizzato (20 micron).
- 4 livelli
- Ripiani a sezioni realizzati in Polietilene.
- Ripiani lavabili in lavastoviglie.

Accessori opzionali

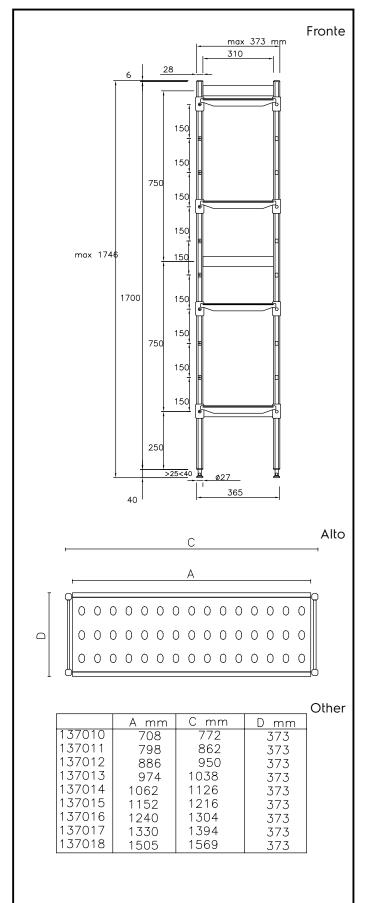
- Ripiano in polietilene con profilo in alluminio, 373x798 mm
 Giunzione ad angolo (profondità = 373 mm)
 PNC 850038 □
 PNC 850070 □
- 2 ruote piroettanti, 100 mm PNC 850072 🗆
- 2 ruote piroettanti con freno, PNC 850073 D 100 mm







Preparazione Statica Scaffale in alluminio 373x862x1700H



Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

137011 (ALS862) 862 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 373 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Massima capacità di carico: 1000 kg

Peso netto: 17 kg

Montanti 2

Preparazione Statica Scaffale in alluminio 373x862x1700H mm



Preparazione Statica Scaffale in alluminio 373x1569x1700H mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



137018 (ALS1569)

Set scaffali lineari, montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, carico 360 kg, dim.373x1569 mm

Caratteristiche e benefici

- Il sistema consente un fissaggio rapido e semplice dei ripiani ai montanti.
- All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3.

Costruzione

- Il montante e le staffe dei ripiani sono interamente costruiti in alluminio anodizzato (20 micron).
- 4 livelli
- Ripiani a sezioni realizzati in Polietilene.
- Ripiani lavabili in lavastoviglie.

Accessori opzionali

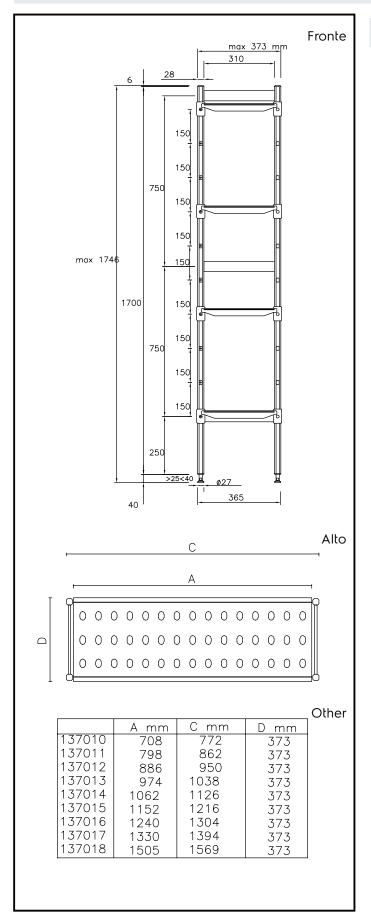
- Ripiano in polietilene con profilo in alluminio, 373x1505 mm
 PNC 850058 □
 PNC 850070 □
 PNC 850070 □
- 2 ruote piroettanti, 100 mm PNC 850072 🖵
- 2 ruote piroettanti con freno, PNC 850073 🗖











Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

137018 (ALS1569) 1569 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 373 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Massima capacità di carico: 480 kg

Peso netto: 25 kg

Montanti 2

Preparazione Statica Scaffale in alluminio 373x1569x1700H mm



Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1126x1700H mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	
AIA #	



137034 (BLS1126)

Set scaffali lineari, montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, carico 600 kg, dim.475x1126

Caratteristiche e benefici

- Il sistema consente un fissaggio rapido e semplice dei ripiani ai montanti.
- All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3.

Costruzione

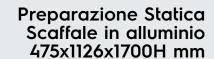
- Il montante e le staffe dei ripiani sono interamente costruiti in alluminio anodizzato (20 micron).
- Ripiani a sezioni realizzati in Polietilene.
- Ripiani lavabili in lavastoviglie.
- 4 livelli

Accessori opzionali

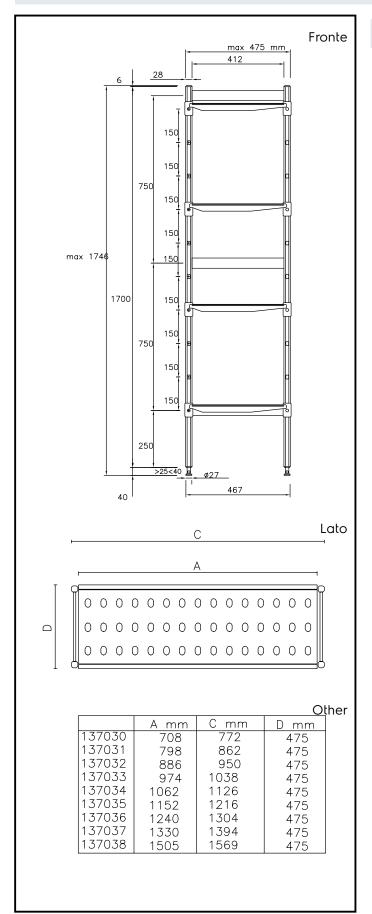
- Ripiano in polietilene con profilo in alluminio,475x1062 mm
 PNC 850065 ☐
- Giunzione ad angolo PNC 850071 🖵 (profondità = 475 mm)
- 2 ruote piroettanti, 100 mm
 2 ruote piroettanti con freno, 100 mm
 PNC 850072 □
 PNC 850073 □











Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

137034 (BLS1126) 1126 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 475 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Massima capacità di carico: 760 kg

Peso netto: 22 kg

Montanti 2

Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1126x1700H mm Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1569x1700H mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



137037 (BLS1394)

Set scaffali lineari, montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, carico 440 kg, dim.475x1394 mm

Caratteristiche e benefici

- Il sistema consente un fissaggio rapido e semplice dei ripiani ai montanti.
- All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3.

Costruzione

- Il montante e le staffe dei ripiani sono interamente costruiti in alluminio anodizzato (20 micron).
- Ripiani a sezioni realizzati in Polietilene.
- Ripiani lavabili in lavastoviglie.
- 4 livelli

Accessori opzionali

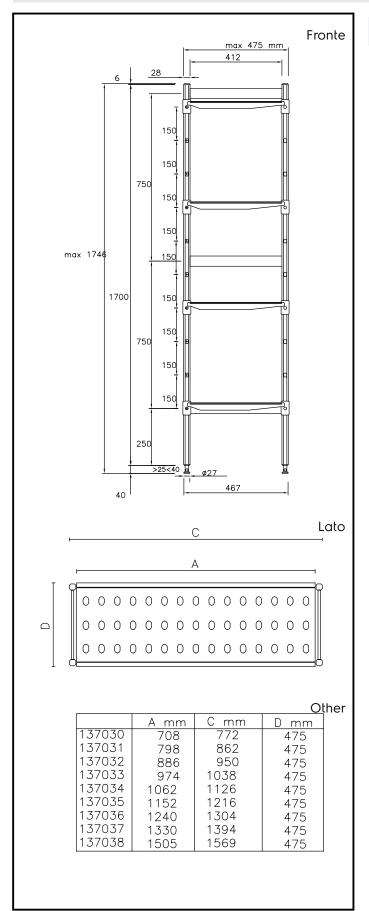
- Ripiano in polietilene con profilo in alluminio,475x1330 mm
 PNC 850068 □
- Giunzione ad angolo PNC 850071 🖵 (profondità = 475 mm)
- 2 ruote piroettanti, 100 mm PNC 850072 🖵
- 2 ruote piroettanti con freno, PNC 850073 \square 100 mm











Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

137037 (BLS1394) 1394 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 475 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm
Massima capacità di carico: 560 kg
Peso netto: 26 kg
Montanti 2

Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1569x1700H mm



Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1569x1700H mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



137038 (BLS1569)

Set scaffali lineari, montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, carico 360 kg, dim.475x1569 mm

Caratteristiche e benefici

- Il sistema consente un fissaggio rapido e semplice dei ripiani ai montanti.
- All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3.

Costruzione

- Il montante e le staffe dei ripiani sono interamente costruiti in alluminio anodizzato (20 micron).
- Ripiani a sezioni realizzati in Polietilene.
- Ripiani lavabili in lavastoviglie.
- 4 livelli

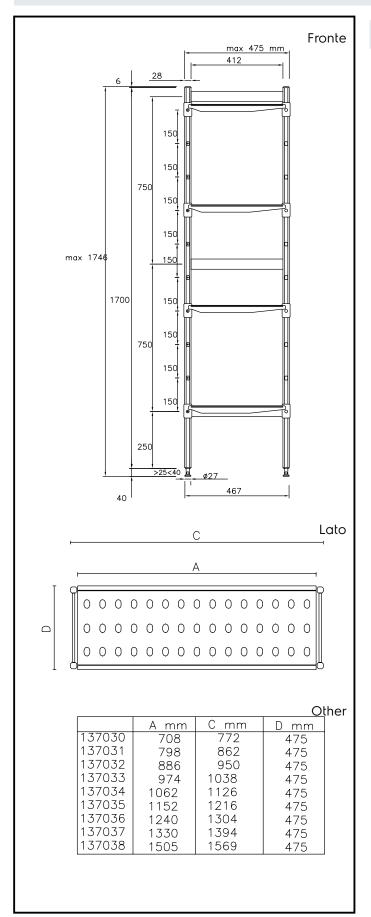
Accessori opzionali

- Ripiano in polietilene con profilo in alluminio,475x1505 mm
 PNC 850069 □
- Giunzione ad angolo PNC 850071 🖵 (profondità = 475 mm)
- 2 ruote piroettanti, 100 mm PNC 850072 🖵
- 2 ruote piroettanti con freno, $\;\;$ PNC 850073 \square 100 mm









Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

137038 (BLS1569) 1569 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 475 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Massima capacità di carico: 480 kg

Peso netto: 28 kg

Montanti 2

Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1569x1700H mm



Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1037x1700H mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	
, vi, v	



137033 (BLS1038)

Set scaffali lineari, montanti laterali in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, carico 680 kg, dim.475x1037

Caratteristiche e benefici

- Il sistema consente un fissaggio rapido e semplice dei ripiani ai montanti.
- All'interno dei ripiani è possibile posizionare contenitori GN 1/1-1/2-1/3.

Costruzione

- Il montante e le staffe dei ripiani sono interamente costruiti in alluminio anodizzato (20 micron).
- Ripiani a sezioni realizzati in Polietilene.
- Ripiani lavabili in lavastoviglie.
- 4 livelli

Accessori opzionali

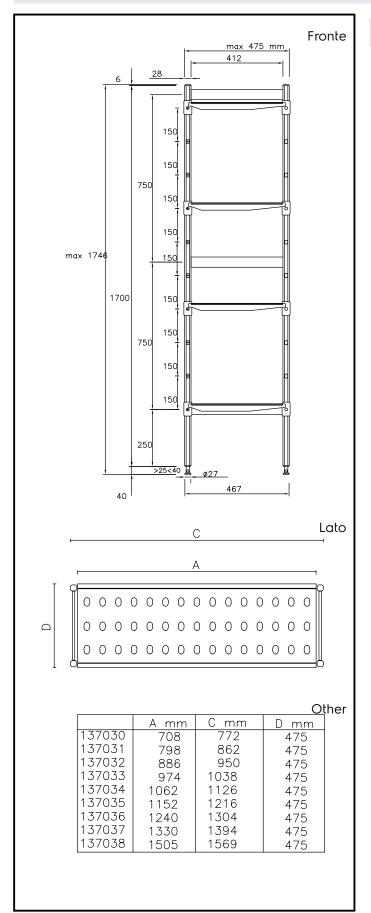
- Ripiano in polietilene con profilo in alluminio,475x974 mm
 Giunzione ad angolo
 PNC 850064 □
 PNC 850071 □
- (profondità = 475 mm)

 2 ruote piroettanti, 100 mm PNC 850072 □
- 2 ruote piroettanti con freno, PNC 850073 D 100 mm









Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

137033 (BLS1038) 1037 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 475 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Massima capacità di carico: 840 kg

Peso netto: 21 kg

Montanti 2

Preparazione Statica Scaffale in alluminio 475x1037x1700H mm



Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1200 mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



132863 (MS1217N)

Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1200 mm

Descrizione

Articolo N°

Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ideali per essere collocati al centro della cucina, singolarmente o contrapposti.
- Può essere montato su ruote di diametro 125 mm (2 con freno) utilizzando il kit accessorio opzionale.
- Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità.
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304
- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- I tavoli sono dotati di ripiano intermedio posizionabile a tre diverse altezze.
- Ripiano intermedio e rinforzo trasversale in acciaio inox con angoli rivettati.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]

Accessori opzionali

- Mensola da banco, da 1200 PNC 132965
 mm
- Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm)

PNC 855299 □

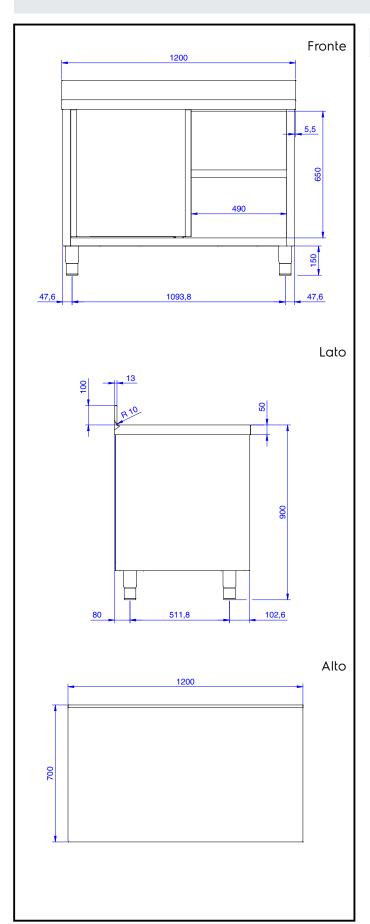
[avolo armadiato con alzatina h=100, da 1200

Approvazione:





Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1200 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio:
132863 (MS1217N)

Profondità armadio:
Altezza armadietto:
Dimensioni esterne,
larghezza:
1200 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm

Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm

Dimensione alzatina, raggio: R=10

Spessore piano di lavoro: 50 mm

Peso netto: 55 kg

Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1200 mm



Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1400 mm

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



132864 (MS1417N)

Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1400 mm

Descrizione

Articolo N°

Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ideali per essere collocati al centro della cucina, singolarmente o contrapposti.
- Può essere montato su ruote di diametro 125 mm (2 con freno) utilizzando il kit accessorio opzionale.
- Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità.
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304.
- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- I tavoli sono dotati di ripiano intermedio posizionabile a tre diverse altezze.
- Ripiano intermedio e rinforzo trasversale in acciaio inox con angoli rivettati.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]

Accessori opzionali

- Mensola da banco, da 1400 PNC 132966 🗖
- Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm)

PNC 855299 □

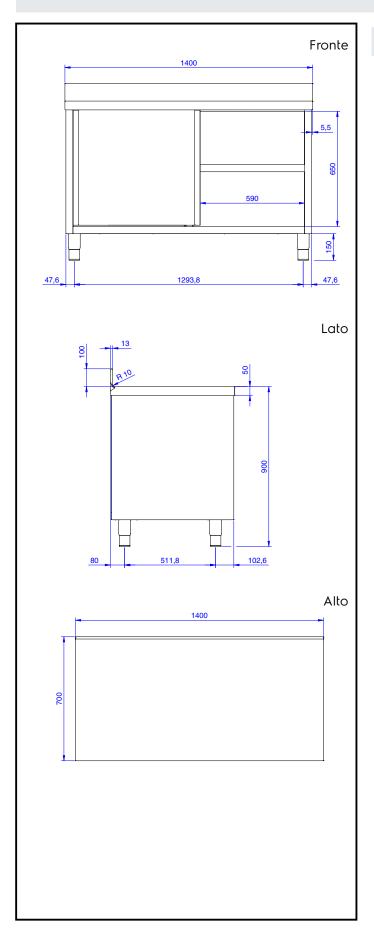
Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1400 mm

<u>Approvazione:</u>





Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1400 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio: 132864 (MS1417N) 1345 mm Profondità armadio: 645 mm Altezza armadietto: 610 mm Dimensioni esterne,

1400 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

700 mm profondità: Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: Dimensione alzatina, raggio: R=10 Spessore piano di lavoro: 50 mm Peso netto: 60 kg

Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1400 mm



Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1600 mm

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



132865 (MS1617N)

Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1600 mm

Descrizione

Articolo N°

Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ideali per essere collocati al centro della cucina, singolarmente o contrapposti.
- Può essere montato su ruote di diametro 125 mm (2 con freno) utilizzando il kit accessorio opzionale.
- Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità.
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304
- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- I tavoli sono dotati di ripiano intermedio posizionabile a tre diverse altezze.
- Ripiano intermedio e rinforzo trasversale in acciaio inox con angoli rivettati.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]

Accessori opzionali

- Mensola da banco, da 1600 PNC 132967
 mm
- Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm)

PNC 855299 □

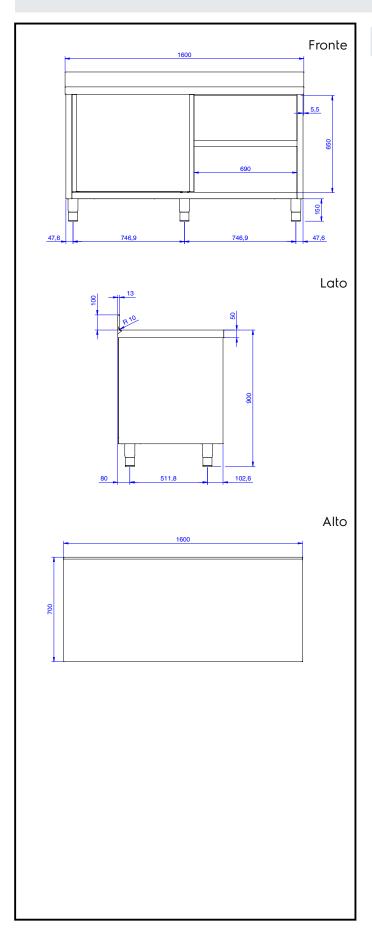
Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1600

<u>Approvazione:</u>





Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1600 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio:
132865 (MS1617N)

Profondità armadio:
645 mm
Altezza armadietto:
610 mm

Dimensioni esterne,
larghezza:
1600 mm

larghezza: Dimensioni esterne,

profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm

Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm

Dimensione alzatina, raggio: R=10

Spessore piano di lavoro: 50 mm

Peso netto: 65 kg

Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 1600 mm



Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 2000 mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



132867 (MS2017N)

Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 2000 mm

Descrizione

Articolo N°

Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ideali per essere collocati al centro della cucina, singolarmente o contrapposti.
- Può essere montato su ruote di diametro 125 mm (2 con freno) utilizzando il kit accessorio opzionale.
- Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità.
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304
- Struttura completamente in acciaio inox con telaio saldato per conferire massima stabilità al tavolo.
- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- I tavoli sono dotati di ripiano intermedio posizionabile a tre diverse altezze.
- Ripiano intermedio e rinforzo trasversale in acciaio inox con angoli rivettati.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]

Accessori opzionali

- Mensola da banco, da 2000 PNC 132969
 mm
- Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm)

PNC 855299 🖵

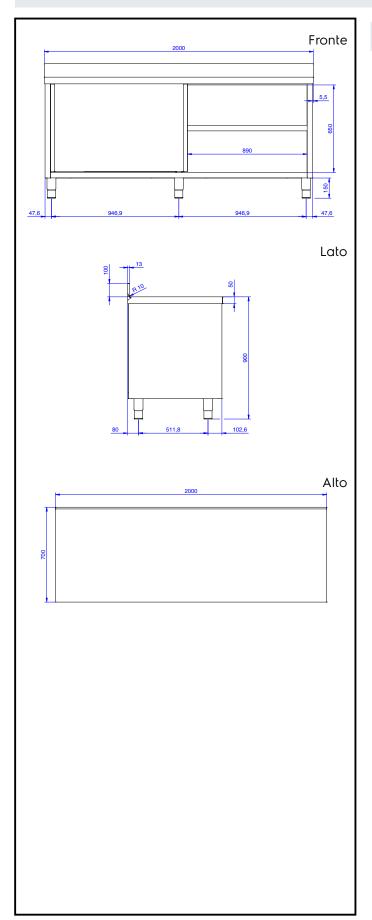
Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 2000

<u>Approvazione:</u>





Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 2000 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio:132867 (MS2017N)1945 mmProfondità armadio:645 mmAltezza armadietto:610 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 2000 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 700 mm Dimensioni esterne, altezza: 1000 mm Dimensione alzatina, altezza: 100 mm

Dimensione alzatina,

profondità: 13 mm
Dimensione alzatina, raggio: R=10
Spessore piano di lavoro: 50 mm
Peso netto: 75 kg

Preparazione Statica EB Line Tavolo armadiato con alzatina h=100, da 2000 mm



Preparazione Statica EB Line Tavolo con alzatina, disassemblato, da 1200 mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



132846 (WTD1217N)

Tavolo con alzatina, disassemblato, da 1200 mm

Descrizione

Articolo N°

Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Disassemblato.

Caratteristiche e benefici

- Il tavolo può essere ordinato con il cassetto da 40 mm o da 600 mm (accessorio opzionale): grazie al suo particolare design, è possibile aggiungere al primo cassetto singolo dei cassetti aggiuntivi, in modo da creare una serie di 2, 3 o 4 cassetti in base alle esigenze del cliente.
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Fornito disassemblato.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- Sono disponibili diversi tipi di rubinetti per soddisfare ogni esigenza.

Accessori opzionali

- Mensola da banco, da 1200
 PNC 132965
 mm
- Ripiano inferiore per tavoli e lavatoi da 1200 mm e per lavatoi per lavastoviglie sottotavolo da 1800 mm
- Kit 4 ruote, di cui 2 con freno, PNC 855150
 diam. 100 mm
- Sottotelaio 3 lati per tavoli da PNC 855152 🗖 1200 mm

Approvazione:

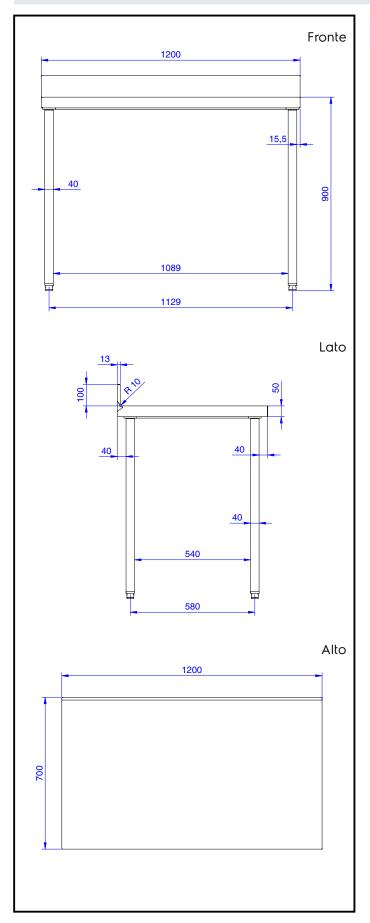








Preparazione Statica EB Line Tavolo con alzatina, disassemblato, da 1200 mm



Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza: 132846 (WTD1217N)

1200 mm

Dimensioni esterne, profondità:

700 mm

Dimensioni esterne, altezza:

900 mm

Spessore piano di lavoro:

50 mm

Piano di lavoro/raggio

90°

mensola: Peso netto:

43 kg

Preparazione Statica EB Line Tavolo con alzatina, disassemblato, da 1200 mm 16

TRITACARNE - TC BUFFALO - TC 32 BUF. **CE 400 TF**

4HP

1

4.430,00

4.430,00



ATTIPICE 400 TF

- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio a baionetta.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.
- Opzioni:
- · Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
- · Tramoggia gigante e super.
- · Gambe alte medie e basse.
- · Piano portavassoio estraibile.
- · Bocca unger e semiunger.
- · Insaccatrice continua.
- · Paraspruzzi.
- · Protezione interbloccata per piastre Ø> 8 mm.

Codice:

213212B03F

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	0x0x0
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	66,8/78,5
Volume (m³)	0,38
Alimentazione elettrica (V - Hz)	400 - 50



Accessori Vasca carrellata inox per rifiuti, capacità 50 litri, con coperchio

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



132926 (NCVR50)

Vasca carrellata inox per rifiuti, capacità 50 litri, con coperchio

Caratteristiche e benefici

- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.
- Coperchio rimovibile con due maniglie per facilitare le operazioni.

Costruzione

- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.

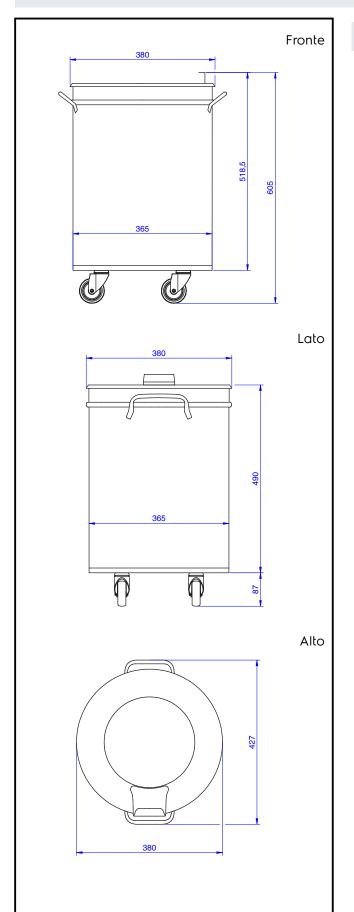
Approvazione:







Accessori Vasca carrellata inox per rifiuti, capacità 50 litri, con coperchio



Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

380 mm

132926 (NCVR50) Dimensioni esterne, profondità:

427 mm

Dimensioni esterne, altezza: 605 mm





ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA#



727750 (EBFA22E)

Abbattitore/congelatore 200/170 kg, 20 GN 2/1 o 400X600 mm. Con pannello touch, porta USB. Motore a bordo. CONDENSAZIONE AD ACQUA

Descrizione

Articolo N°

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 20 GN 2/1, 400X600 mm e carrello banqueting. Capacità di carico: abbattimento 200 kg, congelamento 170 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow.

Modalità di abbattimento/congelamento: Automatico (10 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); Manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); Cicli Speciali (Cruise, Scongelamento, Sushi&Sashimi, Abbattimento Sottovuoto, Cicli Gelato).

Funzioni Speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con il forno SkyLine. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0). Sbrinamento manuale e automatico e cicli di asciugatura.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività

Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Unità refrigerata incorporata. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43° C (Classe Climatica 5).

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 200 kg da +90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 170 kg da 90 °C fino a -18 ° C in meno di quattro ore.
- Abbattimento (da + 10 ° C a -41 ° C) con cicli preimpostati automatici:
 Abbattimento soft (temperatura di funzionamento 0 °C), ideale per cibi delicati e piccole porzioni.
 - Abbattimento hard (temperatura di funzionamento
 -20 °C), ideale per cibi solidi e pezzi interi.
- Ciclo X-Freeze (da +10°C a -41°C): ideale per surgelare tutti i tipi di cibo (crudo, cotto o parzialmente cotto).
- Ciclo Lite-Hot (da + 40 ° C a -18 ° C): ideale per cibi delicati.
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- La modalità automatica include 10 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, salse e zuppe, verdure, pasta/riso, pane, pasticceria salata e dolce, dessert, raffreddamento rapido delle bevande) con oltre 100 varianti preinstallate. L'abbattitore ottimizza automaticamente il processo di raffreddamento in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di raffreddamento. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +: Cruise Chilling imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda) - Scongelamento veloce -Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis) -Raffreddamento sottovuoto - Gelato
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria dell'abbattitore, per ricreare lo stesso elevato standard in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppate in 16 diverse categorie per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di raffreddamento in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di abbattimento allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Sonda di temperatura al cuore multisensore a 3 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione di pre-raffreddamento personalizzabile.
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.

Approvazione:





PNC 922036

• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per

griglia)

- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di abbattimento e configurazioni.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C (classe climatica 5).
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- Unità refrigerante incorporata.
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

TIT_Sustainability

- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.

Accessori inclusi

 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/ PNC 880582 congelatore

Accessori opzionali

Accessori opziorian		
Griglia in rilsan 400x600mm	PNC 880294	
 Sonda a 6 sensori per abbattitore/ congelatore 	PNC 880566	
 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore 	PNC 880567	
 Sonda a 3 sensori per abbattitore/ congelatore 	PNC 880582	
• Struttura interna carrellabile per GN 2/1	PNC 881449	
• Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	

griglia)		
 Griglia inox AISI 304, GN 1/1 	PNC 922062	
• Griglia inox AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	
 Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 	PNC 922175	
• Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette	PNC 922189	
Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm	PNC 922190	
Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	
2 cesti per friggere	PNC 922239	
Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	
1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	
Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW	PNC 922324	
 Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW 	PNC 922325	
 "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW 	PNC 922326	
6 spiedi corti	PNC 922328	
Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	
Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	
• Copertura termica per forno 20 GN 2/1	PNC 922367	
 Scheda ethernet per abbattitore (NIU- LAN) 	PNC 922392	
 Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm 	PNC 922651	
 Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 	PNC 922652	
 Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm 	PNC 922686	
 Hub per la connettività (LAN) 	PNC 922697	
 Spiedo per agnello o maialino (fino a 30kg), 20 GN 2/1 	PNC 922711	
 Supporto sonda per liquidi 	PNC 922714	
 Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm 	PNC 922757	
 Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm 	PNC 922758	
 Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm 	PNC 922760	
 Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 20 GN 2/1 (16 posizioni) - passo 80 mm 	PNC 922762	
 Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm 	PNC 922764	
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1,	PNC 925002	



SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 20 GN 2/1

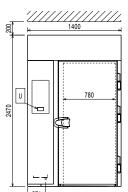
H=60 mm



Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)	PNC 925003	
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	
 Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 	PNC 925005	
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	
 Teglia GN 1/1 per 4 baguette 	PNC 925007	
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	







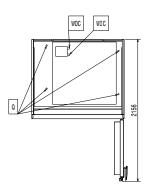
.271 1266 1206 ΕI 915

Attacco acqua fredda

= Ingresso acqua di raffreddamento

Scarico acqua Connessione elettrica WIC

= Ingresso acqua di raffreddamento



Elettrico

Fronte

Lato

Alto

Tensione di alimentazione:

727750 (EBFA22E) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 11.1 kW

Richiesta presa interbloccata

5.85 kW Potenza di riscaldamento:

Dimensioni tubo di scarico: 3/4" Pressione, bar min: 2.5

Installazione

Spazio libero: 5 cm ai lati e sul retro Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

Capacità

Capacità massima di carico: 200 kg

Tipologia teglie 600x400;GN 2/1

Informazioni chiave

Lato destro Cardini porte: Dimensioni esterne, larghezza: 1400 mm Dimensioni esterne, profondità: 1266 mm 2470 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 605 kg Peso imballo: 579 kg Volume imballo: 5.37 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati

Potenza refrigerante alla

temperatura di evaporazione: -20 °C

Tipo di raffreddamento del

condensatore: Acqua

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento

(da +65°C a +10°C): 86 min Capacità di carico totale 200 kg (abbattimento):

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 270 min

Capacità di carico totale (congelamento):

170 kg

Test eseguito in una sala prove a 30°C per raffreddare/congelare (+ 10° C / -18° C) un pieno carico di teglie da 40 mm riempite con purè di pataté distribuito uniformemente fino a 35 mm, alla temperatura iniziale tra I 65° e gli 80°C entro 120/270min.

[NOT TRANSLATED]

Tipo di refrigerante: R452A Indice GPW 2141 12650 W Potenza refrigerante: Peso refrigerante: 3000 g

Consumo energetico per ciclo

0.072 kWh/kg (abbattimento):

Consumo energetico per ciclo

(congelamento): 0.2387 kWh/kg Consumo acqua: 1077 lt/hr





SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 20 GN 2/1

Accessorio			2	10,00	20,00
19.1	PAC17	SIFONE SCARICO SINGOLO PLASTICA 1,5"	2	10,00	20,00

Codice: 855306

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	190x190x90	
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	1/0,3	
Volume (m³)	0,01	

			O.tà	Prezzo Un.	Totale
Pos.	Modello	Descrizione			
Accessorio		COMITO DA 3/4"	2	308,00	616,00
19.2	SHTEBI	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"		1000 Marie	



Codice: 855322

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	600x390x700	
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	2,7/2,5	
	0,01	
Volume (m³)		

. ...

Prodotto

10 PLD 350 CE 380 TF AFFETTATRICI - PALLADIO - PLD 350 CE 400 1 2.424,00 2.424,00 TF



Codice: 15354C0G03O

Dati Tecnici

640x760x740
36,7/48
0,36
400 - 50/60

Preparazione Statica EB Line Armadio stoviglie altezza 1600 mm, con 3 ripiani e 2 porte scorrevoli, da 1200

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



132886 (SAS12N)

Armadio stoviglie altezza 1600 mm, con 3 ripiani e 2 porte scorrevoli, da 1200 mm

Descrizione

Articolo N°

Armadio stoviglie in acciaio inox AISI 304. Struttura interna saldata in acciaio. Ripiani intermedi ad altezza regolabile, supporti e porte interne in acciaio. Porte scorrevoli. Piedini regolabili.

Caratteristiche e benefici

- Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità.
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Facilità di accesso grazie alle porte scorrevoli.
- Costruito interamente in acciaio inox.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]

Accessori opzionali

• Kit 4 ruote, di cui due con freno, diametro 100 mm, per tavoli armadiati (altezza complessiva su ruote = 860 mm)

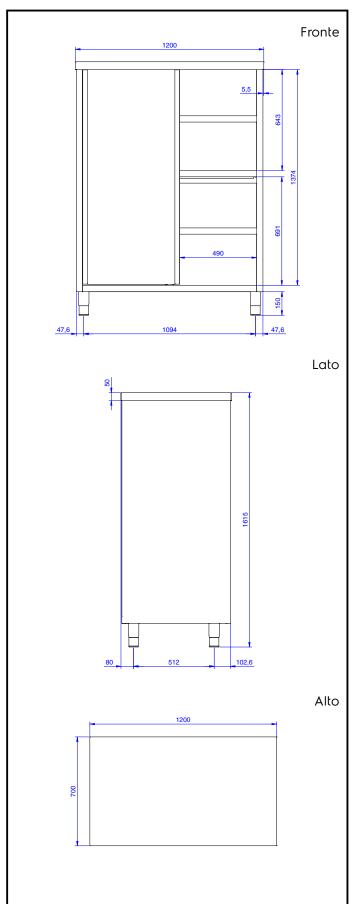
PNC 855299 🖵

Approvazione:





Preparazione Statica EB Line Armadio stoviglie altezza 1600 mm, con 3 ripiani e 2 porte scorrevoli, da 1200 mm



Informazioni chiave

Larghezza armadio:

132886 (SAS12N)1145 mmProfondità armadio:645 mmAltezza armadietto:1365 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 1200 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1600 mm

Peso netto: 115 kg

Preparazione Statica EB Line Armadio stoviglie altezza 1600 mm, con 3 ripiani e 2 porte scorrevoli, da 1200 mm L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare 900XP Base neutra aperta mezzo modulo

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



Descrizione

Articolo N°

Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top della 900XP per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

modulo

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi della linea 900.
- L'unità viene fornita con piedini di 50mm di altezza in acciaio inox regolabili.
- Base aperta per lo stoccaggio di pentole, padelle, teglie etc.
- Porte con maniglie, cassetti, kit riscaldanti e guide per contenitori GN disponibili come accessori a richiesta.

Costruzione

- Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

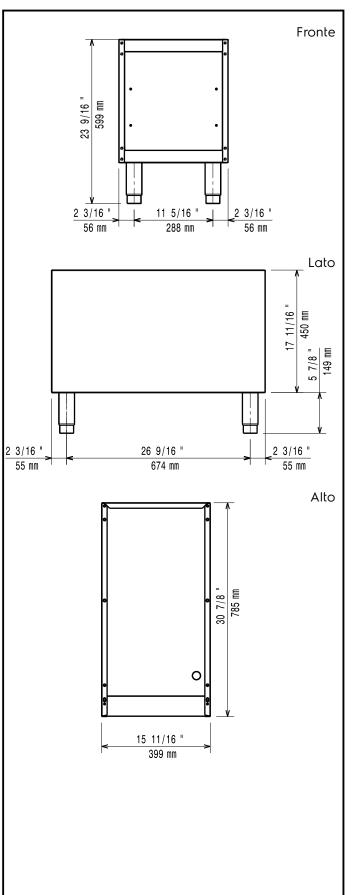
Approvazione:



900XP Base neutra aperta mezzo modulo



Gamma cottura modulare 900XP Base neutra aperta mezzo modulo



Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

391153 (E9BAND0000) 400 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 785 mm Dimensioni esterne, altezza: 600 mm

Accessori opzionali

	i i opzionan			
	e piroettanti, 2 con freno (da assieme al kit installazione su dini)	PNC	206135	
Kit piedin		PNC	206136	
• 2 support	i con guide per base aperta Im per contenitori GN 1/1		206145	_
 Zoccolate 	ura frontale per installazione lo in cemento, 400 mm	PNC	206147	
	ura frontale per installazione lo in cemento, 800 mm	PNC	206148	
 Zoccolate su zoccol 	ura frontale per installazione lo in cemento, 1000 mm	PNC	206150	
	ura frontale per installazione lo in cemento, 1200 mm	PNC	206151	
	ura frontale per installazione lo in cemento, 1600 mm	PNC	206152	
400 mm (ura frontale per elementi da non adatta per la base Ref- ella 900XP)	PNC	206175	
800 mm (ura frontale per elementi da non adatta per la base Ref- ella 900XP)	PNC	206176	
1000 mm	ura frontale per elementi da (non adatta per la base Ref- ella 900XP)	PNC	206177	
 Zoccolate 1200 mm 	ura frontale per elementi da (non adatta per la base Ref- ella 900XP)	PNC	206178	
 Zoccolate 1600 mm 	ura frontale per elementi da (non adatta per la base Ref- ella 900XP)	PNC	206179	
• 2 zoccolo	ature laterali (non adatta per ef-Freezer)	PNC	206180	
 Kit di cop 	pertura vano tecnico per one singola	PNC	206181	
	pertura vano tecnico per one schiena contro schiena	PNC	206202	
cemento	per installazione su zoccolo in (non adatti per la griglia cco della 900)	PNC	206210	
 Kit elettrich 	co per riscaldamento basi	PNC	206259	
• 2 cassetti mm	per base neutra aperta H=100	PNC	206334	
mm (1 pz) installazio	er base neutra aperta da 400 e 800 mm (2 pz). Per one su base 1200 mm (3 pz) è o il supporto centrale	PNC	206350	
	TTI (H=100MM) PER BASE	PNC	206361	
• Kit per ins 400 mm	stallazione su ruote/piedini da	PNC	206366	
• Kit per ins 800 mm	stallazione su ruote/piedini da	PNC	206367	

Gamma coltura modulare 900XP Base neutra aperta mezzo modulo



Gamma coltura modulare 900XP Base neutra aperta mezzo modulo

 Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm 	PNC 206368	
 Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm 	PNC 206369	
 Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm 	PNC 206370	
 Pannello di copertura posteriore da 600 mm 	PNC 206373	
 Pannello di copertura posteriore da 800 mm 	PNC 206374	
 Pannello di copertura posteriore da 1000 mm 	PNC 206375	
 Pannello di copertura posteriore da 1200 mm 	PNC 206376	
 Kit per installazione su ruote/piedini da 600 mm 	PNC 206431	
• 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)	PNC 216134	





Gamma cottura modulare 900XP Base neuta aperta modulo intero

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	
AIA "	



391154 (E9BANH00O0)

Base neutra aperta, 1 modulo

Descrizione

Articolo N°

Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top della 900XP per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi della linea 900.
- L'unità viene fornita con piedini di 50mm di altezza in acciaio inox regolabili.
- Base aperta per lo stoccaggio di pentole, padelle, teglie etc.
- Porte con maniglie, cassetti, kit riscaldanti e guide per contenitori GN disponibili come accessori a richiesta.

Costruzione

- Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

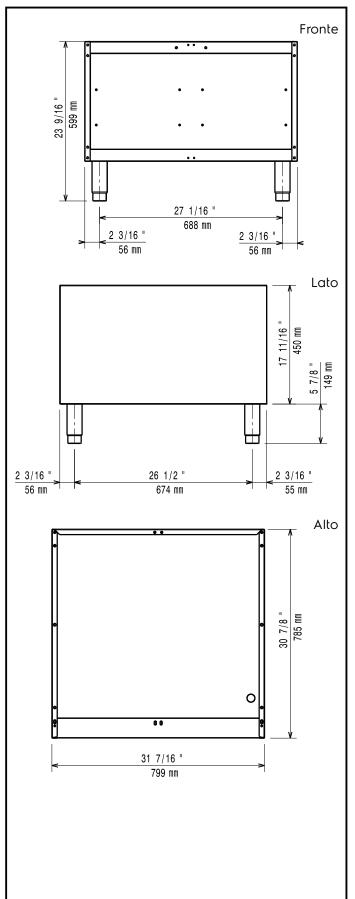
Approvazione:







Gamma coltura modulare 900XP Base neuta aperta modulo intero



Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

391154 (E9BANH00O0) 800 mm

Dimensioni esterne, profondità: 785 mm Dimensioni esterne, altezza: 600 mm

Accessori onzionali

Accessori opzionali		
 Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) 	PNC 206135	
 Kit piedini flangiati 	PNC 206136	
 2 supporti con guide per base aperta da 400 mm per contenitori GN 1/1 	PNC 206145	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm 	PNC 206148	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm 	PNC 206150	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm 	PNC 206151	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm 	PNC 206152	
 Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206176	
 Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206177	
 Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206178	
 Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206179	
 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) 	PNC 206180	
 Kit di copertura vano tecnico per installazione singola 	PNC 206181	
 Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena 	PNC 206202	
 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) 	PNC 206210	
 Supporto centrale per installazione supporti con guide e cassetti (su basi 800/1200 mm) e portine (su basi da 1200 mm) 	PNC 206245	
 Kit elettrico per riscaldamento basi 	PNC 206259	
 2 cassetti per base neutra aperta H=100 mm 	PNC 206334	
 Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale 	PNC 206350	
 2 CASSETTI (H=100MM) PER BASE LINEA 900 	PNC 206361	
• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	
Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	

Gamma cottura modulare 900XP Base neuta aperta modulo intero



Gamma cottura modulare 900XP Base neuta aperta modulo intero

•	Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	
•	Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	
•	Pannello di copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	
•	Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	
•	Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	
•	2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)	PNC 216134	



BILANCE - BILANCIA MINNEAPOLIS 30/1

1

182,00

182,00



- Bilancia digitale, portatile, da cucina.
- Piano appoggia merce in acciaio inox
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Funzionalità contapezzi
- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g
- Trasformatore caricabatteria incluso.

Attenzione! Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio.

Codice:

81MIN30-1

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	0x0x0
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	2,8/3,1
Volume (m³)	0,04
Alimentazione elettrica (V - Hz)	230 - 50-60

Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 100 litri fondo in Duomat

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



391149 (E9BREJDPF0)

Brasiera elettrica 100 litri ribaltabile, con fondo vasca in Duomat, controllo termostatico

Descrizione

Articolo N°

Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Puo' essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- La brasiera è ideale per saltare, stufare e sobbollire diverse tipologie di cibo.
- Superficie di cottura in Duomat che consente sia una cottura secca che umida.
- Vasca e coperchio a doppia parete per ridurre la dispersione di calore.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Coperchio a doppia parete, isolato in acciaio inox 20/10.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Dotata di regolatore di energia.
- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Superficie di cottura con fondo Duomat: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Capacità utile 85 litri

Approvazione:



900XP Brasiera elettrica 100 litri fondo in Duomat



Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 100 litri fondo in Duomat

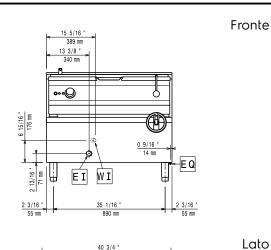
Accessori opzionali

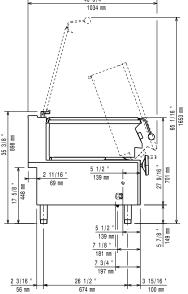
Kit piedini flangiati	PNC 206136	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm 	PNC 206150	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm 	PNC 206151	
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm 	PNC 206152	
 Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206177	
 Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206178	
 Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206179	
• 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)	PNC 206180	
 Kit di copertura vano tecnico per installazione singola 	PNC 206181	
Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	
 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) 	PNC 206210	
 Alzatina per camino per elementi da 1000 mm 	PNC 206305	
 Pannello di copertura posteriore da 1000 mm 	PNC 206375	
 Pannello di copertura posteriore da 1200 mm 	PNC 206376	
 Carrello con vasca estraibile e sollevabile 	PNC 922403	



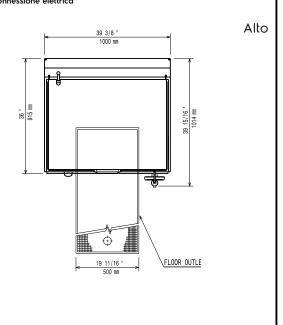


Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 100 litri fondo in Duomat





CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica



Elettrico

Tensione di alimentazione:

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

391149 (E9BREJDPF0)

Watt totali: 17 kW

Acqua

Dimensioni tubo di entrata

acqua fredda/calda: 3/4'

3/4"

Informazioni chiave

Profondità superficie di

cottura: 565 mm

Larghezza superficie di

Larghezza imballo:

cottura: 880 mm

Altezza vasca di cottura: 130 mm
Capacità vasca, Max: 100 lt
Temperatura MIN: 80 °C
Temperatura MAX: 300 °C
Peso netto: 180 kg
Peso imballo: 177 kg
Altezza imballo: 1070 mm

Profondità imballo: 1070 mm **Volume imballo:** 1.17 m³

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 50 mm o applicare un isolamento termico.

1020 mm

Gruppo di certificazione: N9EBRE



Gamma cottura modulare 900XP Brasiera elettrica 100 litri fondo in Duomat



Ventilazione SUPERTREDIL a parete a flusso compensato in acciaio inox AISI 304 – 3200x1300 mm

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



640231 (STPF1332)

Cappa a parete in acciaio inox AISI 304 a flusso compensato con filtri e lampade integrate 3200x1300 mm

Descrizione

Articolo N°

Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO altraverso l'immissione di aria non trattata prelevata all'esterno e indirizzata verso i filtri, in modo da garantire una ridotta depressione in ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.

Caratteristiche e benefici

- Lamiere con doppia piega per evitare ferite.
- Riduzione costi di riscaldamento e condizionamento grazie alla compensazione del flusso d'aria.
- Basso livello di rumorosità.

Costruzione

- I fori di uscita sono dimensionati in modo da minimizzare le perdite di carico.
- I filtri a labirinto assicurano una filtrazione dell'aria dagli oli e una protezione contro gli incendi.
- Foro di scarico centrale per convogliare i grassi in una bacinella in AISI 304.
- Filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304 facilmente estraibili per il lavaggio.
- Illuminazione integrata con schermo di protezione.
- Opzionale: Plenum di aspirazione isolato per evitare la condensa.
- Aspirazione posteriore con filtri ed immissione dell'aria anteriore attraverso una stretta feritoia opportunamente dimensionata per ottenere il giusto effetto induttivo.
- Pannello preforato all'interno del circuito di immissione per assicurare la perfetta distribuzione ed uniformità dell'aria.
- Zona di immissione completamente isolata internamente per evitare la condensa esterna.
- Cappa a due circuiti indipendenti (aspirazione ed immissione) per ridurre i volumi d'aria trattata da immettere in ambiente.
- Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.

Accessori opzionali

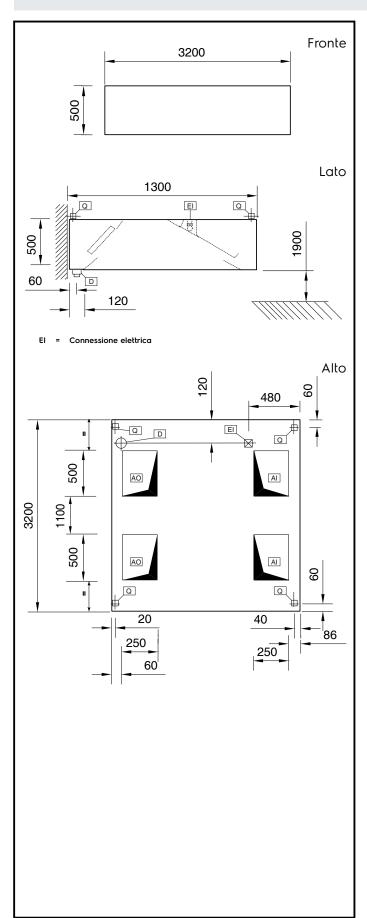
- Plenum di estrazione per cappe PNC 640140 da 2400 mm senza motore incorporato
- Plenum di immissione isolato per PNC 640376 ☐ cappe da 3200 mm

Approvazione:









Elettrico

Tensione di alimentazione:

640231 (STPF1332) 220 V/1N ph/50 Hz

Watt totali: 0.24 kW

Capacità

Portata di aspirazione: 3000 m³/h

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza: 3200 mm

Dimensioni esterne,

profondità:

1300 mm 500 mm

Dimensioni esterne, altezza: Peso netto:

200 kg

* Il valore di portata in estrazione è da considerarsi **INDICATIVO** e da verificare di volta in volta in relazione alle apparecchiature di cottura.

Indicazioni ventilazione:

Portata INDICATIVA

Estrazione*:

4600 mc/h

Tagliaverdure Combinato cutter/emulsionatore/ tagliaverdure, velocità variabile - 7 lt

ARTICOLO N°		
MODELLO N°		
NOME		
SIS #		
AIA #		



600489 (TRK70Y)

Combinato cutter/ emulsionatore/ tagliaverdure, velocità variabile da 300 a 3700 giri/ min. Dotato di vasca INOX da 7 It e tramoggia verdure con espulsore (senza dischi) - monofase

Descrizione

Articolo N°

3 macchine in 1: cutter+emulsionatore+tagliaverdure per tagliare, affettare, grattugiare, amalgamare, tritare, emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Facilmente e velocemente modificabile da tagliaverdure a cutter e viceversa senza attrezzi.Tutte le parti a contatto con il cibo sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie. "Incly system" per cambiare l'inclinazione della base motore (20°) e facilitare le operazioni di carico e scarico quando si utilizza la funzione tagliaverdure. Motore industriale asincrono adatto agli usi più intensi. Pannello comandi piatto e resistente all'acqua, dotato di tasto ON/OFF, comando ad impulsi e velocità variabile (da 300 a 3700 giri al minuto).

FUNZIONE TAGLIAVERDURE: tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm²), a forma di 3/4 di luna, in acciaio inox e di forma arrotondata. Leva ergonomica in acciaio inox progettata per operatori sia destri che mancini. L'ampia zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata.

FUNZIONE CUTTER-MIXER: vasca da 7 litri in acciaio inox adatta sia per piccole che grandi quantità di prodotto. L'esclusivo tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (fino al 75% della capacità nominale). Coperchio trasparente per poter controllare la consistenza del cibo e aggiungere eventuali ingredienti senza doverlo aprire. Il coperchio, incernierato, quando viene sollevato rimane aperto per consentire un rapido

e facile controllo delle preparazioni. Raschiatore ergonomico, facilmente smontabile, in materiale composito per uso intensivo. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Vari dispositivi di sicurezza garantiscono che l'apparecchio funzioni solo quando il coperchio è perfettamente chiuso e tutte le parti sono posizionate correttamente.

Caratteristiche e benefici

- 3 macchine in 1: Cutter + Emulsionatore + Tagliaverdure per affettare, grattugiare, emulsionare, amalgamare e tritare in pochi secondi.
- "Incly system" per cambiare l'inclinazione della base motore (20°) e facilitare le operazioni di carico e scarico quando si utilizza la funzione tagliaverdure.
- Tagliaverdure adatto per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare.
- La tramoggia cilindrica per verdure lunghe integrata nella leva e l'ampia tramoggia a forma di 3/4 di luna riducono le operazioni di pre-taglio.
- Raschiatore/emulsionatore di serie.
- Coperchio agganciato al corpo macchina per una migliore praticità.
- Comando ad impulsi per frammentare i componenti di dimensioni più grandi.
- Tutte le parti a contatto con il cibo sono removibili senza l'uso di attrezzi, completamente smontabili e lavabili i lavastoviglie.
- Riavvio automatico della macchina quando la leva è in posizione.
- Dispositivo di sicurezza magnetico e freno motore. Impedisce alla macchina di funzionare quando la leva e/o la tramoggia sono sollevate (funzione tagliaverdure) o quando il coperchio vasca (funzione cutter-mixer) non è perfettamente chiuso
- Limitazione di velocità automatica in base alle funzioni selezionate (tagliaverdure o cutter).
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 205 mm).
- In dotazione:
- -tramoggia a leva in acciaio inox.
- -vasca cutter da 7 litri in acciaio inox, coperchio trasparente, raschiatore e gruppo coltelli a lama microdentata.
- Capacità:-produttività tagliaverdure 550 kg/h, per 100-400 coperti per servizio al tavolo, fino a 800 coperti per servizio catering.-capacità di lavoro cutter-mixer da 150 g a 3.5 kg, per 50-150 coperti per servizio.

Costruzione

- Motore industriale asincrono privo di spazzole a garanzia di alta affidabilità e funzionamento silenzioso, albero motore in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox con tubo rialzato (camino) che assicura un'alta produttività anche quando si processano liquidi (75% della capacità nominale).
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- Funzione tagliaverdure con 4 velocità fino a 800 giri/min. Funzione cutter con 10 velocià variabili :







Tagliaverdure Combinato cutter/emulsionatore/ tagliaverdure, velocità variabile - 7 lt

da 300 a 3700 giri/min.			Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650090	
 Potenza: TRK70 - 1.3 HP. Pannello comandi piatto con pui 	santi touch s	oft,	pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	
resistente all'acqua IPX5 (IP55).		,	 Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650091 pressore 6 mm (adalto per affeltare o 	
Design compatto e portatile.Tutti i dischi (accessori opzionali)	sono realizzati	in	da abbinare alle griglie)	
acciaio inox e lavabili in lavastovigli	Э.		 Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX PNC 650092 fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 	
 Sistema di ventilazione migliorata problemi un utilizzo intensivo della n 			2mm) • Pacchetto Gastronomia: set dischi inox PNC 650093	
 Sistema "Incly system" migliorate maggiore stabilità. 	o per garan		(C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X	_
 Fissaggio della tramoggia verdure lu 	nghe migliorato	Ο.	julienne 2mm , AS4XX bastoncini 4x4mm, C10SX fette+pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm)	
Accessori inclusi			Coperchio e raschiatore vasca per PNC 650104 cutter-mixer 7 lt	
 1 x Coperchio e raschiatore vasca per cutter-mixer 7 lt 	PNC 650104		SET DISCHI PIZZA (C2SX, C4SX, J7X) PNC 650107	
• 1 x Gruppo coltelli a lama	PNC 653584		 Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la PNC 650110 pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm 	
microdentata per cutter-mixer 7 lt 1 x Vasca in INOX per cutter-mixer 7	PNC 653593		• KIT PER TAGLIO CUBETTI 10X10: DISCO PNC 650112 E GRIGLIA	
1 x Disco espulsore	PNC 653772		DISCO FETTE IN ALLUMINIO CON PNC 650115 PRESSORE PER CUBETTARE 10 MM	
Accessori opzionali			DISCO FETTE IN ALLUMINIO CON PNC 650116 PRESSORE PER CUBETTARE 8 MM	
 Gruppo coltelli a lama mircrodentata, specifica per emulsioni, per cutter-mixer 7 lt 	PNC 650041		Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650158 2x8 mm (tagliatelle)	
Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm	PNC 650077		Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650159 2x10mm (tagliatelle)	
Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte)	PNC 650078		Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650160 pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	
Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte)	PNC 650079		Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650161 pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	
 Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) 	PNC 650080		 Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650162 pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	
 Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	PNC 650081		 Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650164 pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	
Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	PNC 650082		Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650165 pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	
• Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adalto per affettare	PNC 650083		Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650166 2x2 mm	
o da abbinare alle griglie)Disco FETTE inox, con lame a "S" +	PNC 650084		Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650167 3x3 mm	
pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	1110 030004		 Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta PNC 650178 2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco 	
• Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 4 mm (adatto per affettare	PNC 650085		julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm) Set di 7 dischi inox (C2S disco fetta PNC 650179	
 o da abbinare alle griglie) Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 5 mm (adatto per affettare 	PNC 650086		2mm, C5S disco fetta 5mm,C10SX disco fetta 10mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm, AS4X disco	
o da abbinare alle griglie)Disco FETTE inox, con lame a "S" +	PNC 650087		bastoncini 4x4mm, MT10T griglia cubetto 10x10mm)	
pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)			Carrello in acciaio inox con piano PNC 653283 d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano	
Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 8 mm (adalto per affettare de abligación de la calabia)	PNC 650088		inferiore e rastrelliera porta dischi per TRS e TR210 modelli da banco	
 o da abbinare alle griglie) Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	PNC 650089		• Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da PNC 653566 abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	





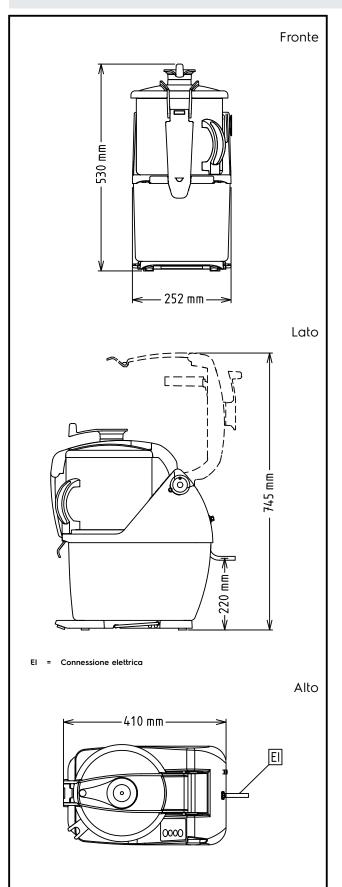
Tagliaverdure Combinato cutter/emulsionatore/ tagliaverdure, velocità variabile - 7 It

Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653567	
Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653568	
Griglia CUBETTI inox 12x12 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653569	
Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653570	
Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653571	
Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653572	
Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653573	
 Gruppo coltelli a lama liscia per cutter-mixer 7 lt 	PNC 653583	
• Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter-mixer 7 lt	PNC 653584	
 Vasca in INOX per cutter-mixer 7 lt Gruppo coltelli a lama liscia (specifico per emulsioni) per cutter-mixer 7 lt 	PNC 653593 PNC 653712	
 Disco espulsore Disco JULIENNE inox 2 mm Disco JULIENNE inox 3 mm Disco JULIENNE inox 4 mm 	PNC 653772 PNC 653773 PNC 653774 PNC 653775	





Tagliaverdure Combinato cutter/emulsionatore/ tagliaverdure, velocità variabile - 7 lt



Elettrico

Tensione di alimentazione:

600489 (TRK70Y) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 1.5 kW
Watt totali: 1.5 kW

Capacità

Prestazioni (fino a): 550 - kg/ora

Capacità 7 Litre

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza: 252 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 485 mm
Dimensioni esterne, altezza: 505 mm
Peso imballo: 30 kg



Pos.	Modello	Descrizione	Q	.tà	Prezzo Un.	Totale
Accessorio		TO ANY CLOCK N	ATIOT	1	1.201,00	1.201,00
25.1	SD7CJASMTX	DISC-C2SX,C5SX,J2X,J7X,AS4XX,C10SX,N	VIIIUI	-		
9	390	Set di 7 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S of 5mm, C10SX disco fetta 10mm, J2X disco julier disco julienne 7mm, AS4X disco bastoncini 4x4 griglia cubetto 10x10mm) Codice: 650179	me 2mm, J/A			
		Dati Tecnici				
		Dimensioni (LxPxA) (mm)	205x205x35			
		Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	1/6			
		Volume (m³)	0,03			

Gamma cottura modulare 900XP Elemento neutro top mezzo modulo

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #
AIA #



391158 (E9WTNDN000)

Elemento neutro top con frontale chiuso, ½ modulo

Descrizione

Articolo N°

Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadiate, supporti a ponte o a sbalzo della 900XP. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Telaio interno robusto realizzato in acciaio inox.
- L'unità può essere installata su basi della linea 900
- I bordi laterali ad angolo retto eliminano le possibili infiltrazioni tra le unità.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Il piano in acciaio inox è una superficie di lavoro molto resistente.

Accessori opzionali

Accessori opzionali		
 Kit per sigillatura giunzioni 	PNC 206086	
 Supporto per soluzione a ponte da 800 mm 	PNC 206137	
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	
 Supporto per soluzione a ponte da 400 mm 	PNC 206154	
Mensola con 2 montanti da 400 mm	PNC 206183	
 Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) 	PNC 206289	
 Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco 	PNC 206290	
 Alzatina per camino per elementi da 400 mm 	PNC 206303	
 Corrimano posteriore 800 mm - Marine 	PNC 206308	
 Corrimano posteriore 1200mm - Marine 	PNC 206309	
 Corrimano laterale destro e sinistro 	PNC 216044	
 Corrimano frontale da 400 mm 	PNC 216046	
 Corrimano frontale da 800 mm 	PNC 216047	
 Corrimano frontale da 1200 mm 	PNC 216049	
 Corrimano frontale da 1600 mm 	PNC 216050	
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 216185	
 Piano porzionatore da 800 mm 	PNC 216186	

• 2 pannelli copertura laterale per PNC 216278 🚨

elementi top (H=250 P=900)

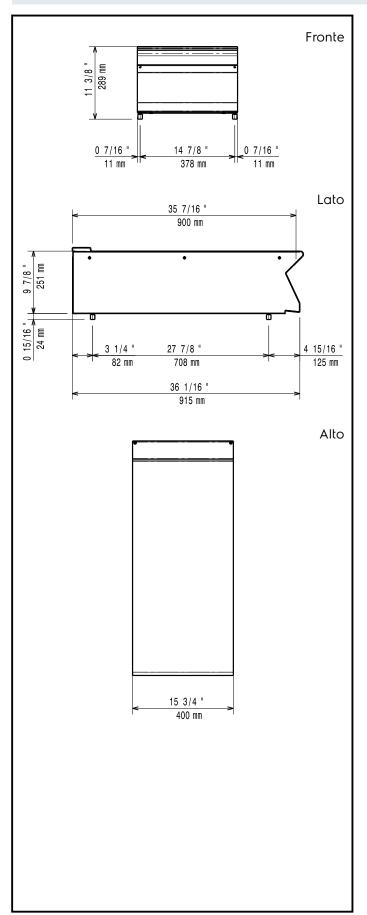
Approvazione:



900XP Elemento neutro top mezzo modulo



Gamma cottura modulare 900XP Elemento neutro top mezzo modulo



Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

391158 (E9WTNDN000) 400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 930 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Gamma cottura modulare 900XP Elemento neutro top mezzo modulo



SkyLine PremiumS Forno touch con boiler, elettrico 20 GN 2/1

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



217725 (ECOE202T2A0)

Forno combi SkyLine PremiumS

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica dei boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Makeit-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine ChillS, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con carrello con struttura portateglie GN 2/1, passo 63 mm.

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ciclo a convezione (25°C 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25 °C 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate
 - Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/ riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +:
- Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
- Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
- Lievitazione
- Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cottura sottovuoto
- Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
- Pastorizzazione di pasta
- Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
- Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
- Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.







SkyLine PremiumS Forno touch con boiler, elettrico 20

- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- 3 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido, liquido (richiede accessorio opzionale), enzimatico.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere personalizzati per ogni attività.
- GreaseOut: sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Capacità: 20 GN 2/1 o 40 GN 1/1.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Chiusura porta con pannello integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza del carrello porta
- Fornito con n.1 carrello GN 2/1, passo 63 mm.

TIT_Sustainability

- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

- SkyClean: Sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del Boiler. 5 cicli automatici (leggero, medio, intensivo, extraintensivo, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).

Accessori inclusi

• 1 x Carrello con struttura portateglie PNC 922757 per 20 GN 2/1 - passo 63 mm

Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a PNC 920003 resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 921305 Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per PNC 922036 griglia) PNC 922062 \Box Griglia inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922171 \Box Doccia laterale esterna (include i
- supporti per il montaggio) Teglia panificazione forata in alluminio/ PNC 922189 silicone 400x600 mm, per 5 baguette
- Teglia panificazione in alluminio forato PNC 922190 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm
- Teglia panificazione in alluminio PNC 922191 400x600 mm PNC 922239 • 2 cesti per friggere
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in PNC 922264 AISĬ 304 PNC 922266
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli 1,2 kg ognuno) Sonda USB per cottura sottovuoto, PNC 922281 compatibile con forni air-o-steam
- Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 "Griglia spiedo" composta da un telaio PNC 922326 universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni
- GN 1/1 e 2/1 LW o CW PNC 922328 6 spiedi corti • Affumicatore Volcano per forni LW e PNC 922338
- CW • Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 PNC 922357
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 • Copertura termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922367 Supporto a parete per tanica PNC 922386
- detergente • Sonda USB con sensore singolo PNC 922390 \Box HUB CONNETTIVITÀ - SIM (ROUTER) PNC 922399 \Box ETHERNET + WiFi + 4G
- HUB CONNETTIVITA' LAN (ROUTER) PNC 922412 ETHERNET + WiFi

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso











SkyLine PremiumS Forno touch con boiler, elettrico 20 GN 2/1 \Box



SkyLine PremiumS Forno touch con boiler, elettrico 20 GN 2/1

Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	
 Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm 	PNC 922651	
 Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 	PNC 922652	
• Scudo termico per forno 20 GN 2/1	PNC 922658	
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm	PNC 922686	
Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	
 Scheda WiFi (NIU) 	PNC 922695	
 Scheda ethernet per lavastoviglie a cesto trascinato green&clean (NIU- LAN) 	PNC 922696	
Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm	PNC 922707	
Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	
Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	
Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN	PNC 922743	
Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	
Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	
Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm	PNC 922757	
Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922758	
 Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm 	PNC 922760	
Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 20 GN 2/1 (16 posizioni) - passo 80 mm	PNC 922762	
 Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm 	PNC 922764	
 Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 2/1 	PNC 922770	
Kit di compatibilità per vecchi forni airo- o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	
RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	
Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	
KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN	PNC 922778	
Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	
Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	
Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con	PNC 925003	
rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)		
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	
 Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 	PNC 925005	
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	
 Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate 	PNC 925008	





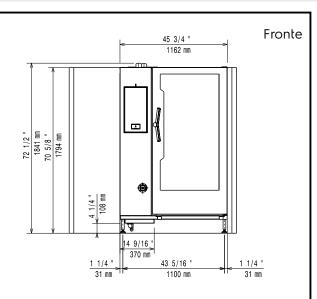




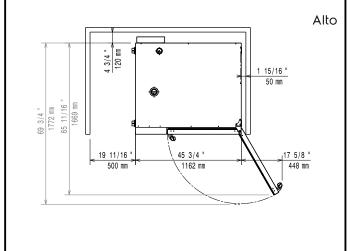




SkyLine PremiumS Forno touch con boiler, elettrico 20



Lato 1 11/16 44 15/16 " 1141 mm П 2 15/16 " 2 11/16 39 1/2 " 1003 mm 74 mm 63 1/8 " 604 26 mm 5/8 " 16 mm 5 7/8 " 31 1/2 " 4 11/16 "



Elettrico

Tensione di alimentazione:

217725 (ECOE202T2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potenza installata, default: 65.4 kW Potenza installata max: 70.2 kW

Richiesta presa interbloccata

Acqua

Altacco acqua "FCW" 3/4" Durezza totale: 5-50 ppm Pressione, bar min/max: 1-6 bar Scarico "D": 50mm

Electrolux Professional raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in

30 °C ingresso: Cloruri: <17 ppm Conducibilità: >50 µS/cm

Installazione

5 centimetri lato posteriore e

Spazio libero: lato destro.

Spazio consigliato per

l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

20 - 2/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 200 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 1162 mm 1066 mm Dimensioni esterne, profondità: Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm Peso netto: 351 kg 389 kg Peso imballo: Volume imballo: 2.77 m³



CWII

CWI2

D

DO

Attacco acqua fredda

Scarico acaua

Tubo di scarico

Attacco acqua fredda 2







El = Connessione elettrica



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso