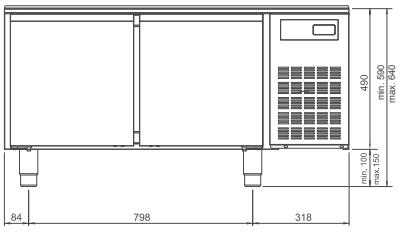
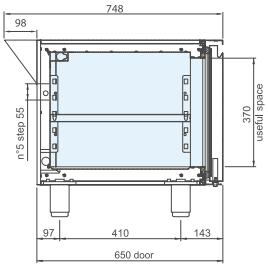
mod. 9SF2P120 | cod. 13385500





IT SPECIFICHE TECNICHE

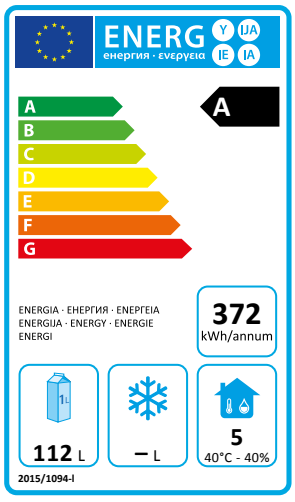
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–2 / +10	1200 x 750 x 610	1240 x 780 x 800	R290	112	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	372

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

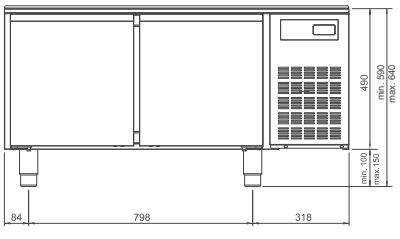
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale "touch"
- Testato con temperatura dell'ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

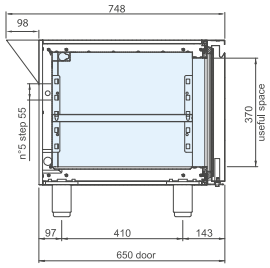
ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 9SC2P120 | cod. 13385700





IT SPECIFICHE TECNICHE

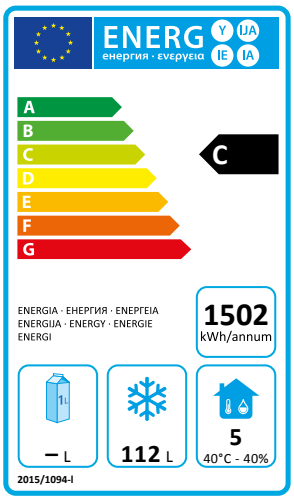
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–15 / –18	1200 x 750 x 610	1240 x 780 x 800	R290	112	5	C	350	220-240 V / 50 Hz	1502

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

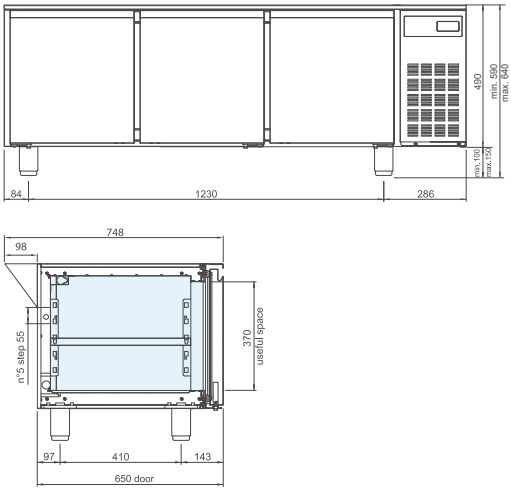
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 9SF3P160 | cod. 13386500



IT SPECIFICHE TECNICHE

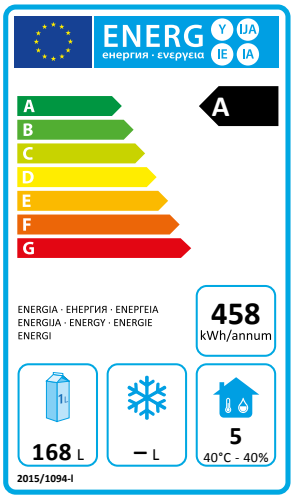
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–2 / +10	1600 x 750 x 610	1640 x 780 x 800	R290	168	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	458

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

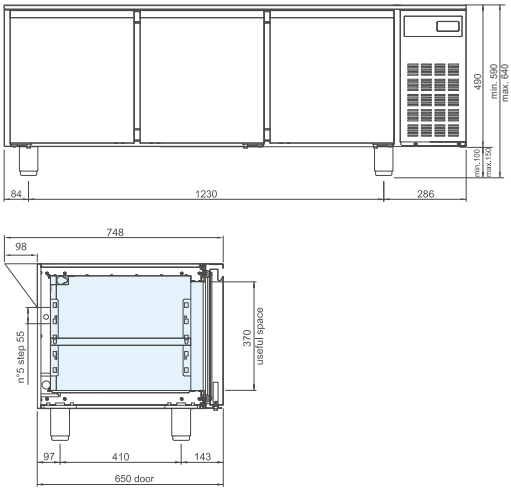
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 9SC3P160 | cod. 13386700



IT SPECIFICHE TECNICHE

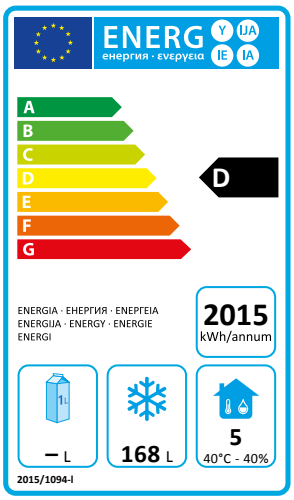
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–15 / –18	1600 x 750 x 610	1640 x 780 x 800	R290	168	5	D	350	220-240 V / 50 Hz	2015

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

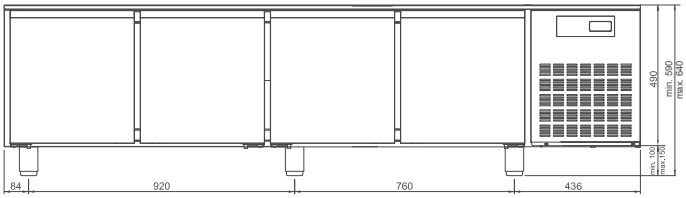
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale "touch"
- Testato con temperatura dell'ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

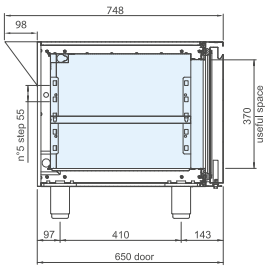
ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 9SF4P220 | cod. 13388100





IT SPECIFICHE TECNICHE

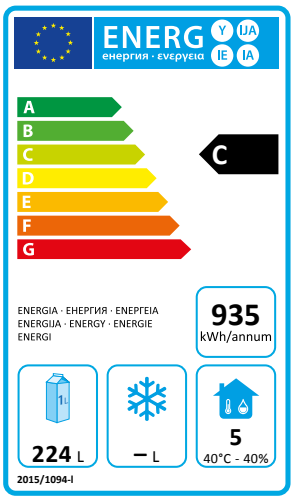
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–2 / +10	2200 x 750 x 610	2240 x 780 x 800	R290	224	5	C	363	220-240 V / 50 Hz	935

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

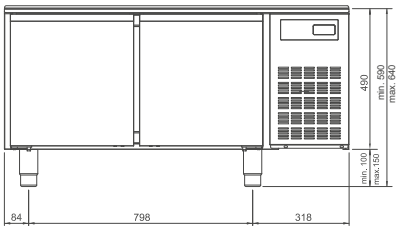
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

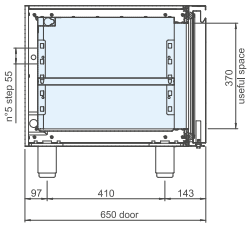
ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 7SF2P120 | cod. 18385500





IT SPECIFICHE TECNICHE

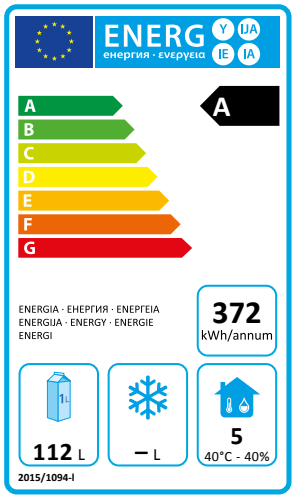
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–2 / +10	1200 x 650 x 610	1240 x 660 x 800	R290	112	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	372

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

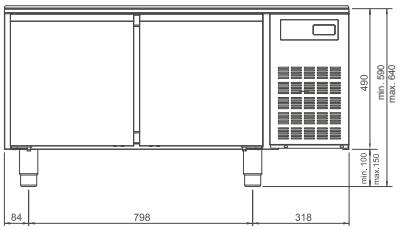
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

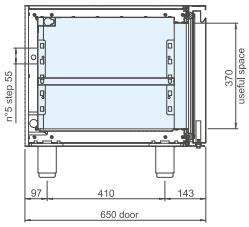
ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 7SC2P120 | cod. 18385700





IT SPECIFICHE TECNICHE

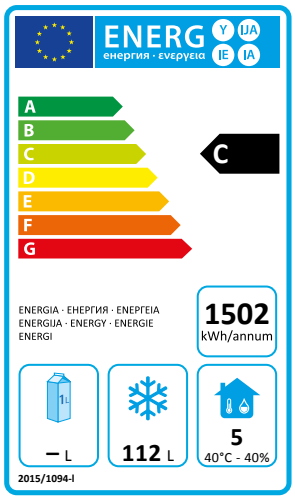
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–15 / –18	1200 x 650 x 610	1240 x 660 x 800	R290	112	5	C	350	220-240 V / 50 Hz	1502

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

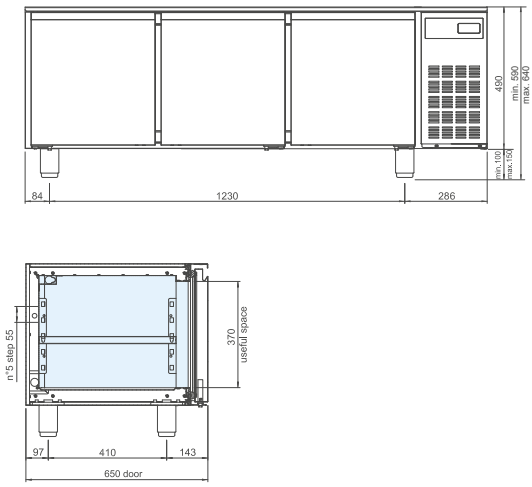
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 7SF3P160 | cod. 18386500



IT SPECIFICHE TECNICHE

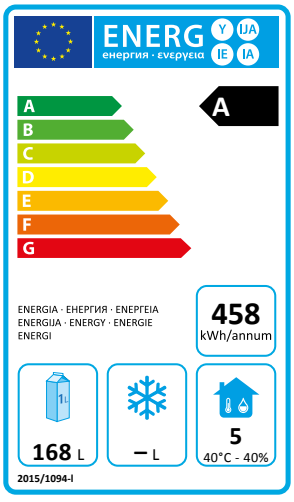
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–2 / +10	1600 x 650 x 610	1640 x 660 x 800	R290	168	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	458

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

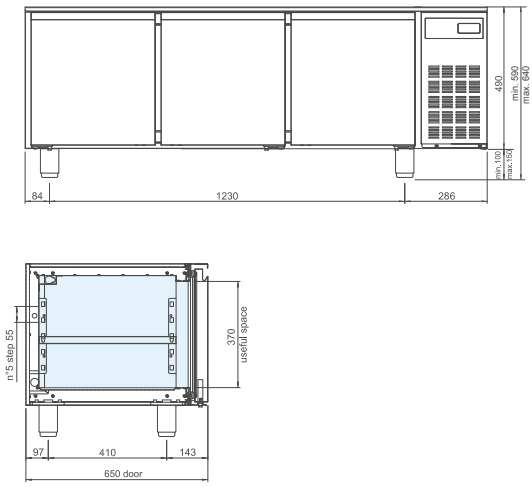
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 7SC3P160 | cod. 18386700



IT SPECIFICHE TECNICHE

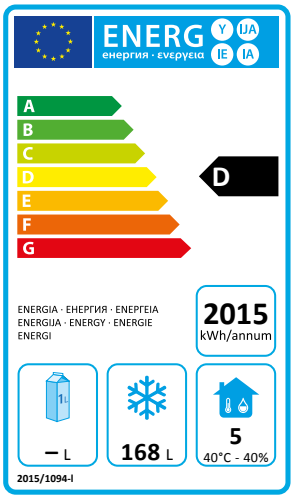
Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–15 / –18	1600 x 650 x 610	1640 x 660 x 800	R290	168	5	D	350	220-240 V / 50 Hz	2015

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

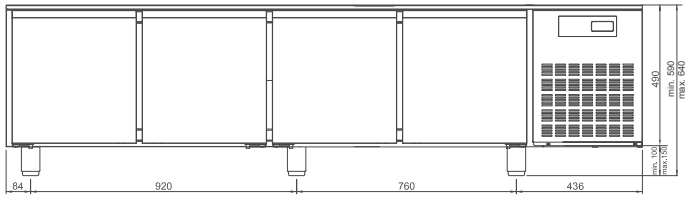
- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale “touch”
- Testato con temperatura dell’ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

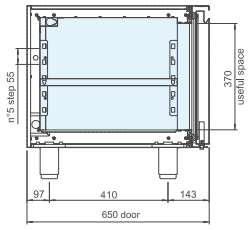
ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote



mod. 7SF4P220 | cod. 18388100



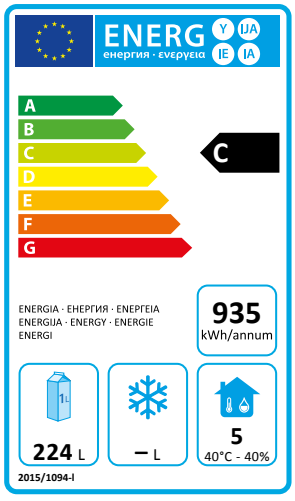


IT SPECIFICHE TECNICHE

Temperatura disponibile (°C)	Dimensioni L x P x H (mm)	Dimensioni imballo L x P x H (mm)	Gas refrigerante	Volume utile netto (L)	Classe climatica	Classe energetica	Assorbimento energetico (W)	Tensione di alimentazione	Consumo annuo (kWh/anno)
–2 / +10	2200 x 650 x 610	2240 x 660 x 800	R290	224	5	C	363	220-240 V / 50 Hz	935

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco in acciaio inox AISI 304
- Motore incorporato nel vano tecnico
- Refrigerazione ventilata forzata con evaporatori protetti posizionati tra i vani
- Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato HFO ad alta pressione con densità di 42 kg/m^3
- Rilevazione della temperatura mediante sensore Termistore (sonda NTC)
- Controllo del funzionamento attraverso pannello digitale "touch"
- Testato con temperatura dell'ambiente di lavoro esterno fino a 43 °C, efficienza equivalente alla classe climatica 5
- Sbrinamento automatico mediante resistenze elettriche
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa mediante scambiatore di calore in acciaio inox AISI 316L
- Evaporatore verniciato per cataforesi con alta resistenza alla corrosione
- Dimensioni interne GN 1/1
- Cerniere porte con sistema di chiusura automatico
- Guarnizioni magnetiche di porte e cassetti facilmente asportabili
- Angoli interni arrotondati e particolari removibili per agevolare la pulizia
- I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale.
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 100 a 150 mm

ACCESSORI

- Cassettiera con 1 cassetto
- Cassettiera con 2 mezzi cassetti
- Cassettiera con 1 doppio cassetto
- Cassettiera con 2 doppi cassetti
- Griglie in polietilene GN 1/1
- Griglie in acciaio inox GN 1/1
- Coppia guide in acciaio inox a U
- Kit 4/6 ruote