



COLDER



COLDER



I

## Línea Colder

Una nuova linea di prodotti per il freddo dotata delle migliori tecnologie e delle più alte qualità innovative. La serie Colder comprende armadi frigoriferi, tavoli refrigerati e celle refrigerate modulari.

I nostri gruppi frigo utilizzano gas refrigeranti di ultima generazione, in linea con le recenti normative in fatto di rispetto dell'ambiente.

Le gamme sono state totalmente rinnovate e migliorate sia nella scelta dei modelli sia nella loro esecuzione.

24 modelli di armadi refrigerati TN e BT, statici e ventilati, 103 modelli di tavoli refrigerati e saladette, 28 modelli di celle refrigerate TN e BT del tipo standard monoblocco, 15 modelli di gruppi motocondensanti monoblocco, 8 modelli di gruppi motocondensanti split-system.

Predisposte per l'impiego di un termografo per il controllo globale dei cicli di conservazione nel rispetto delle normative H.A.C.C.P.

"Colder" il piacere della scelta.



GB

## Colder Line

A new line of cold products equipped with the best technologies and the most innovative characteristics. The "Colder" line includes refrigerators, refrigerated counters and modular refrigerated store rooms.

Our refrigerating units utilize last generation cooling gases, in compliance with the latest environmental regulations.

The ranges of products have been completely renewed and improved both in the choice of models and in their manufacturing.

24 models of refrigerators, both TN (normal temperature) and BT (low temperature), static and ventilated 103 models of refrigerated counters and saladettes

28 models of refrigerated store rooms, both TN and BT, of the standard mono-block type

15 models of monobloc motor-condensing units  
8 models of split-system motor-condensing units

They can all be connected to a thermograph for a total control of the preservation cycles in compliance with H.A.C.C.P. regulations

"Colder", the pleasure of choosing.

D

## Línea Colder

Eine neue Kühlproduktreihe mit der besten Technologie und der höchsten innovativen Qualität. Die Reihe Colder umfasst Kühlschränke, Kühltische und modulare Kühlzellen.

Unsere Kühlaggregate nutzen Kältemittel der jüngsten Generation entsprechend den jüngsten Umweltschutzbestimmungen.

Die Produktreihen wurden komplett erneuert und hinsichtlich der Modelle und ihrer Leistungen verbessert.

24 Kühlschrankmodelle TN (Normaletemperatur) und BT (Niedrigtemperatur), statisch und belüftet

103 Kühltisch- und Kühltirinenmodelle

28 Kühlzellenmodelle TN und BT

Typ Standard Einzelblock

15 Modelle Motorkondensatorenaggregate Einzelblock

8 Modelle Motorkondensatorenaggregate Split-System

Vorbereitet für den Einsatz eines Thermografen für die allgemeine Kontrolle der Konservierungszyklen entsprechend den H.A.C.C.P. Bestimmungen.

"Colder" die Freude der Wahl.

F

## Ligne Colder

Une nouvelle ligne pour le froid, équipée des meilleures technologies et des qualités innovatrices les plus élevées. La série Colder comprend des armoires frigorifiques, des tables réfrigérées ainsi que des enceintes réfrigérées modulaires.

Nos groupes frigorifiques utilisent des gaz réfrigérants de toute dernière génération, conformes aux récentes réglementations en matière de respect de l'environnement.

Les gammes ont été totalement renouvelées et améliorées aussi bien dans le choix des modèles que dans leur exécution.

24 modèles d'armoires réfrigérées TN et BT, statiques et ventilées 103 modèles de tables réfrigérées et Saladette

28 modèles d'enceintes réfrigérées TN et BT du type standard monobloc 15 modèles de groupes réfrigérants monobloc

8 modèles de groupes réfrigérants en split

Prédisposées pour l'utilisation d'un thermographe pour le contrôle global des cycles de conservation en respectant les réglementations H.A.C.C.P.

"Colder" le plaisir du choix.

E

## Línea Colder

Una nueva línea de productos para el frío equipada con las mejores tecnologías y con las más altas cualidades innovadoras. La serie Colder comprende armarios frigoríficos, mesas refrigeradas y cámaras refrigeradas modulares.

Nuestros grupos frigoríficos utilizan gases refrigerantes de última generación, en línea con las recientes normativas medioambientales.

Las gamas han sido totalmente renovadas y mejoradas tanto en la selección de los modelos como en su ejecución.

24 modelos de armarios refrigerados TN y BT, estáticos y ventilados 103 modelos de mesas refrigeradas y saladette (expositores refrigerados) 28 modelos de cámaras refrigeradas TN y BT del tipo estándar monoblocco

15 modelos de grupos motocondensadores monoblocco 8 modelos de grupos motocondensadores split-system

Preparadas para el empleo de un termografo para el control global de los ciclos de conservación de conformidad con las normativas H.A.C.C.P.

"Colder" el placer de la elección.

**ARMADI REFRIGERATI • REFRIGERATORS • KÜHLSCHRÄNKE • ARMOIRES REFRIGEREES • ARMARIOS REFRIGERADOS**

**I**

Questa nuovissima serie di armadi refrigerati è stata realizzata per poter ottenere la massima resa di conservazione dei cibi, trattando ogni tipo di prodotto alimentare nel modo più adeguato.

Il raffreddamento dell'aria all'interno di ogni cella garantisce il massimo dell'igiene, preservando nel contempo la qualità, le proprietà, il gusto e l'estetica degli alimenti.

La più completa affidabilità in cucina vi permetterà di servire in tavola la sicurezza totale.

**Una gamma composta da 24 modelli:**

- Capacità da 400, 600, 700, 1200 e 1400 lt.
- Mono o doppia porta e con serrature di sicurezza
- Struttura monoblocco
- Con temperature di esercizio differenziate; **TN** (2° + 8°C) e **BT** (-10 -25°C).
- Con funzionamento statico o ventilati
- Modelli (**V**) con porta a vetro
- Contenimento della griglia GN 1/1 oppure 2/1
- Le unità motocondensati sono del tipo tropicalizzato

- Gli organi elettrici di comando e di controllo sono a bassa tensione
- Centralina elettronica per visualizzare la temperatura in cella
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Porte autochiudenti e reversibili
- Evaporatore con trattamento di anticorrosione
- Piedini inox regolabili in altezza o a richiesta con 4 ruote frenanti
- Sono realizzati interamente in acciaio inox 18/10 in AISI 441 i modelli senza la X finale mentre i modelli con la X finale hanno l'esterno in AISI 441 e l'interno in alluminio.
- Rifinitura della superficie in scotch-brite.

L'isolamento termico viene garantito da una schiuma poliuretanicca ad alta densità pari a 38-40 kg/m<sup>3</sup> e di 60 mm. di spessore.

Il cruscotto comandi è ribaltabile per l'ispezione e il gruppo frigo è estraibile in quanto è montato su apposite guide.

Una importante scelta di accessori completa la gamma dei frigoriferi della serie "Colder".



**COLDER**

**GB**

This latest line of refrigerators has been manufactured in such way as to obtain the maximum yield in food preservation, treating each type of food in the most appropriate way.

The air that cools inside each store room, guarantees maximum hygiene maintaining at the same time food quality, characteristics, taste and appearance.

The uttermost reliability in the kitchen will enable you to serve at the table with complete confidence.

**A range composed by 40 models:**

- 400, 600, 700, 1200 and 1400 lt. capacity
- Single or double doors, with safety locks
- Monobloc frame
- With differentiated operating temperatures; **TN** (2° + 8°C) and **BT** (-10 -25°C).
- With static or ventilated operation
- **(V)** Models with glass door
- Capacity of shelf grates GN 1/1 or 2/1
- With tropicalized motor condensing units
- The electric command and control parts work on low voltage

- Electronic command box to visualize the temperature inside the refrigerated store room

- Automatic defrosting
- Automatic evaporation of the condensation water
- Self-closing and reversible doors
- Evaporator with corrosion inhibition treatment
- Stainless steel feet with adjustable-height mechanism or, on request, with four braking wheels
- The models whose code do not have an X in the last position are wholly manufactured in AISI 441 stainless steel, whilst the models with an X in the last position of their code are made of AISI 441 stainless steel on the outside and of special steel for foodstuff on the inside.
- Surface finishing in scotch-brite.

Thermal insulation is guaranteed by a high density polyurethane foam with a density of 38-40 kg/m<sup>3</sup> and a thickness of 60 mm.

The command panel can be opened for inspection and the refrigerating unit is removable since it slides on special guides.

A wide choice of accessories completes the range of refrigerators belonging to the "Colder" line.

**D**

Diese neue Kühlschrankreihe wurde entwickelt für die maximale Konservierungsleistung von Speisen; jedes Lebensmittelprodukt wird auf die jeweils beste Art und Weise behandelt.

Die Luftkühlung in den einzelnen Kühlzellen garantiert maximale Hygiene und bewahrt dabei die Qualität, die Eigenschaften, den Geschmack und die Ästhetik der Lebensmittel.

Komplette Zuverlässigkeit in der Küche für absolute Sicherheit bei Tisch.

**Eine Produktreihe mit 40 Modellen:**

- Fassungsvermögen 400, 600, 700, 1200 und 1400 l.
- Einzel- oder Doppeltür mit Sicherheitsschloss
- Einzelblockstruktur
- Mit differenzierten Betriebstemperaturen; **TN** (Normaltemperatur) (2° + 8°C) und **BT** (Niedrigtemperatur) (-10 -25°C).
- Statischer oder belüfteter Betrieb
- Modelle **(V)** mit Glastür
- Einfassung des Rosts GN 1/1 oder 2/1
- Die Motorkondensatoraggregate sind tropikalisiert
- Bei den elektrischen Steuer- und Kontrollorganen handelt es sich um Niedrigtemperaturelemente
- Elektronische Steuerung für die Temperaturanzeige in der Zelle
- Automatisches Abtauen
- Automatisches Verdampfen des Kondenswassers

- Selbstschließenden und umkehrbare Türen
- Verdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung
- Füße aus rostfreiem Stahl, höhenverstellbar oder auf Wunsch mit 4 gebremsten Rollen
- Die Modelle ohne X am Ende bestehen komplett aus rostfreiem Stahl 18/10 in AISI 441, die Modelle mit X am Ende haben den Außenteil aus AISI 441 und den Innenraum aus speziellem Stahl für Lebensmittel.
- Oberflächenverarbeitung aus Scotch-brite.

Die Wärmeisolierung wird durch einen Polyuretanschaum mit hoher Dichte von 38-40 kg/m<sup>3</sup> und 60 mm Dicke gewährleistet.

Die Steuerschalttafel kann für Inspektionen umgeklappt werden und die Kühlgruppe ist ausziehbar, da sie auf entsprechende Schienen montiert ist.

Eine wichtige Auswahl an Zubehörteilen vervollständigt die Kühlschrankreihe "Colder".

**F**

Cette toute nouvelle série d'armoires réfrigérées a été réalisée afin de pouvoir obtenir le rendement maximum au niveau de la conservation des aliments, traitant chaque type de produit alimentaire de la manière la plus appropriée.

Le refroidissement de l'air à l'intérieur de chaque enceinte garantit le maximum de l'hygiène en préservant, dans le même

temps, la qualité, les propriétés, le goût ainsi que l'esthétique des aliments.

La plus grande fiabilité en cuisine vous permettra de servir à table la sécurité totale.

**Une gamme composée de 40 modèles:**

- Capacités de 400, 600, 700, 1200 et 1400 litres.
- Simple ou double porte et avec serrures de sécurité
- Structure monobloc
- Avec températures d'exploitation différenciées; **TN** (2° + 8°C) et **BT** (-10 -25°C).
- Avec fonctionnement statique ou ventilé
- Modèles **(V)** avec porte en verre
- Confinement de la grille GN 1/1 ou bien 2/1
- Les unités de groupes réfrigérants sont du type tropicalisé
- Les organes électriques de commande et de contrôle sont à basse tension
- Central électronique pour afficher la température dans l'enceinte
- Dégivrage automatique
- Evaporation automatique de l'eau de condensation
- Portes auto-fermantes et réversibles
- Evaporateur avec traitement d'anti-corrosion
- Pieds inox réglables en hauteur ou, sur demande, avec 4 roulettes freinantes
- Les modèles sans le X final sont entièrement réalisés en acier inox 18/10 en AISI 441 alors que les modèles avec le X final ont la partie extérieure en AISI 441 et l'intérieur en acier spécial pour aliments.

- Finition de la surface en scotch-brite.

L'isolation thermique est garantie par une mousse de polyuréthane à une densité élevée de 38-40 kg/m<sup>3</sup> et de 60 mm d'épaisseur.

Le panneau de commande est escamotable pour le contrôle et le groupe frigorifique est monté sur des charnières spéciales.

Un choix important d'accessoires complète la gamme des réfrigérateurs de la série "Colder".

**E**

Esta nuevísima serie de armarios refrigerados ha sido realizada para poder obtener el máximo rendimiento de conservación de los alimentos, tratando cualquier tipo de producto alimentario en el modo más adecuado.

El enfriamiento del aire en el interior de cada cámara garantiza el máximo de la higiene, preservando al mismo tiempo la calidad, las propiedades, el gusto y la estética de los alimentos.

El más completo rigor en la cocina le permitirá llevar a la mesa la seguridad total.

**Una gama compuesta por 40 modelos:**

- Capacidad de 400, 600, 700, 1200 y 1400 litros
- Mono o doble puerta y con cerraduras de seguridad
- Estructura monobloque
- Con temperaturas de ejercicio

diferenciadas; **TN** (2° + 8°C) y **BT** (-10 -25°C).

- Con funcionamiento estático o ventilados
- Modelos **(V)** con puerta de cristal
- Cabida para rejilla GN 1/1 o bien 2/1
- Las unidades motokondensadoras son del tipo tropicalizado
- Los órganos eléctricos de mando y de control son a baja tensión
- Central electrónica para visualizar la temperatura en cámara
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de condensación
- Puertas con cierre automático y reversibles
- Evaporador con tratamiento anticorrosión
- Patas inox regulables en altura o bajo pedido con 4 ruedas frenantes
- Realizados totalmente en acero inox 18/10 en AISI 441 los modelos sin la X final mientras que los modelos con la X final tienen el exterior en AISI 441 y el interno en acero especial para alimentos.
- Acabado de la superficie en scotch-brite.

El aislamiento térmico queda garantizado por una espuma poliuretánica de alta densidad de 38-40 kg/m<sup>3</sup> y 60 mm de espesor.

El tablero mandos es abatible para la inspección y el grupo frigorífico es extraíble ya que está montado sobre expresas guías.

Una importante selección de accesorios completa la gama de los frigoríficos de la serie "Colder".

**TAVOLI E SALADETTE • COUNTERS AND SALADETTES • TISCHE UND KÜHLVITRINEN • TABLES ET SALADETTE • MESAS Y SALADETTE**

**I**

**TAVOLI REFRIGERATI**

I nostri nuovi tavoli refrigerati offrono molteplici possibilità di trasformazione a seconda delle diverse esigenze di lavoro e sono capaci di organizzare lo spazio nel modo più funzionale.

La massima flessibilità e l'estrema modularità dei suoi elementi consentono di realizzare superfici di lavoro con grande varietà di misure adatte ad ogni cucina piccola o grande che sia.

**Una gamma composta da 103 modelli:**

- 75 modelli del tipo monoblocco
- 27 modelli del tipo predisposto per l'impiego del motocondensante remoto
- Struttura monoblocco
- Capacità da 275, 428 e 581 lt.
- Con temperature di esercizio differenziate ; **TN** (-2° +8°C) e **BT** (-10 -25°C).
- Celle ventilate
- Possono essere scelti senza il piano di lavoro, con il piano o con alzatina
- Scelte plurime per cassetti o portine
- Contenimento della griglia GN 1/1

- Le unità motocondensanti sono del tipo tropicalizzato
- Gli organi elettrici di comando e di controllo sono a bassa tensione
- Centralina elettronica per visualizzare la temperatura in cella
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Portine autochiudenti
- Evaporatore con trattamento di anticorrosione
- Piedini inox regolabili in altezza o a richiesta con 4 ruote frenanti
- Realizzati interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura scotch-brite

L'isolamento termico viene garantito da una schiuma poliuretana ad alta densità di 38-40 kg/m<sup>3</sup> e di 60 mm. di spessore.

Una importante scelta di accessori completa la gamma dei tavoli refrigerati della serie "COLDER".

**SALADETTE**

Esporre un'elaborazione gastronomica o un prodotto alimentare in modo da attirare subito l'attenzione del cliente ed offrirgli nel contempo una gradevole sensazione di sicurezza igienica, è oggi un'esigenza primaria di ogni operatore della ristorazione professionale.

Le nostre saladette sono realizzate interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Si presentano con un aspetto esteriore curato in ogni dettaglio ed oltre a garantire una piena efficienza e funzionalità di servizio, assicurano la perfetta conservazione dei cibi e il pieno rispetto delle norme igieniche.

Facili da utilizzare, consentono di impiegare liberamente e modularmente le bacinelle gastronorm GN 1/1, 2/1, 2/3 e 1/4.

**Un prodotto semplice per un impiego di alta qualità.**



**G310TRA**



**G30TRA**

**D**

**KÜHLTISCHE**

Unsere neuen Kühltische bieten zahlreiche Wandlungsmöglichkeiten je nach Einsatzbedürfnis und organisieren den Raum auf die funktionellste Art und Weise.

Maximale Flexibilität und der extrem modularer Charakter der Elemente ermöglichen die Schaffung von Arbeitsoberflächen der unterschiedlichsten Größen für kleine und große Küchen.

**Eine Produktreihe mit 103 Modellen:**

- 75 Einzelblockmodelle
- 27 Modelle mit Vorbereitung für die Verwendung des Fern-Motorkondensators
- Einzelblockstruktur
- Fassungsvermögen 275, 428, und 581 l.
- Mit differenzierten Betriebstemperaturen; **TN** (Normaltemperatur) (-2° +8°C) und **BT** (Niedrigtemperatur) (-10 -25°C).
- Belüftete Kühlzellen
- Auch ohne Arbeitsfläche, mit Arbeitsfläche oder mit Aufsatzleisten
- Mehrfachauswahl für Schubläden oder Türen
- Passend für Roste GN 1/1
- Die Motorkondensatorenaggregate sind tropicalisiert
- Bei den elektrischen Steuer- und Kontrollorganen handelt es sich um Niedrigtemperaturelemente
- Elektronische Steuerung für die Temperaturanzeige in der Zelle
- Automatisches Abtauen
- Automatisches Verdampfen des Kondenswassers

**COLDER**



**GSL20**



- Selbstschließende Türen
- Verdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung
- Füße aus rostfreiem Stahl, höhenverstellbar oder auf Wunsch mit 4 gebremsten Rollen
- Komplett aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304 mit Scotch-brite Fertigverarbeitung
- Kühlfächer über dem Motorfach (nur für Mod. ohne X).

Die Wärmeisolierung wird durch einen Polyuretanschaum mit hoher Dichte von 38-40 kg/m<sup>3</sup> und 60 mm Dicke gewährleistet.

Eine wichtige Auswahl an Zubehörteilen vervollständigt die Kühlschreibe "Colder".

#### KÜHLVITRINEN

Das Ausstellen von gastronomischen Produkten und Lebensmitteln auf eine Weise, die die Aufmerksamkeit des Kunden erweckt und dabei ein gutes Gefühl von Hygiene bietet, ist heute sehr wichtig für den Gastronomie.

Unsere Kühlvitriene bestehen komplett aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304.

Sie haben eine in jedem Detail gepflegte Ästhetik, garantieren komplette Effizienz und Betriebsfunktionalität sowie die perfekte Konservierung der Speisen in Übereinstimmung mit den Hygienebestimmungen.

Einfach zu nutzen, ermöglichen Sie den freien und modularen Gebrauch der Schalen Gastronorm GN 1/1, 2/1, 2/3 und 1/4.

**Ein einfaches Produkt für einen Gebrauch von höchster Qualität.**

#### F

##### TABLES REFRIGERÉES

Nos nouvelles tables réfrigérées offrent de multiples possibilités de transformation selon les différentes exigences de travail et elles sont en mesure d'organiser l'espace de la manière la plus fonctionnelle.

La souplesse d'emploi maximale ainsi que l'extrême modularité de ses éléments permettent de réaliser des surfaces de travail avec une grande variété de dimensions adaptées à chaque cuisine, qu'elle soit grande ou petite.

##### Une gamme composée de 103 modèles:

- 75 modèles du type monobloc
- 27 modèles prédisposés pour l'utilisation à distance du groupe réfrigérant
- Structure monobloc
- Capacités de 275, 428 et 581 lt.
- Avec températures d'exploitation différenciées: **TN** (-2° +8°C) et **BT** (-10 -25°C).
- Encintes ventilées
- Ils peuvent être choisis avec ou sans plan de travail ou bien avec un petit rebord
- Choix multiples pour tiroirs ou portes
- Confinement de la grille GN 1/1
- Les unités de groupes réfrigérants sont du type tropicalisé
- Les organes électriques de commande et de contrôle sont à basse tension
- Central électronique pour afficher la température dans l'enceinte
- Dégivrage automatique
- Evaporation automatique de l'eau de condensation
- Portes auto-fermantes
- Evaporateur avec traitement d'anti-corrosion

- Pieds inox réglables en hauteur ou, sur demande, avec 4 roulettes freinantes
- Entièrement réalisés en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition en scotch-brite.
- Tiroirs réfrigérés au-dessus du moteur (uniquement pour les modèles sans le X).

L'isolation thermique est garantie par une mousse de polyuréthane à densité élevée de 38-40 kg/m<sup>3</sup> et de 60 mm d'épaisseur.

Un choix important d'accessoires complète la gamme des tables réfrigérées de la série "Colder".

##### SALADETTES

Exposer une préparation gastronomique ou un produit alimentaire de manière à attirer tout de suite l'attention du client et lui offrir, dans le même temps, une agréable sensation de sécurité ou niveau de l'hygiène, est aujourd'hui l'exigence primordiale de tout opérateur de la restauration professionnelle.

Nos saladettes sont entièrement réalisées en acier inox 18/10 AISI 304.

Elles se présentent sous un aspect extérieur soigné dans chaque détail et garantissent non seulement une efficacité et fonctionnalité totales mais assurent également la parfaite conservation des aliments et le plein respect des normes en matière d'hygiène.

Faciles à utiliser, elles permettent d'utiliser librement et d'une manière modulaire les bacs "gastronorm" GN 1/1, 2/1, 2/3 et 1/4.

**Un produit simple pour une utilisation de haute qualité.**

#### GB

##### REFRIGERATED COUNTERS

Our new refrigerated counters offer multiple opportunities of transformation according to the various work requirements and can organize the space in the most efficient way.

The utmost flexibility and the extreme modularity of their elements enable to create work surfaces in a wide variety of sizes, suitable for any kitchen, small or large.

##### A range composed by 103 models:

- 75 models of the monobloc type
- 27 models of the type which can be linked to a remote motor condensing unit
- Monobloc frame
- 275, 428 and 581 lt. capacity
- With differentiated operating temperatures: **TN** (-2° +8°C) and **BT** (-10 -25°C).
- Ventilated store rooms
- Each item can be chosen with or without the work surface, or with a shelf
- Multiple choices available for drawers or doors
- Capacity of shelf grates GN 1/1
- Tropicalized motor condensing units
- The electric command and control parts work on low voltage
- Electronic command box to visualize the temperature inside the refrigerated store room
- Automatic defrosting
- Automatic evaporation of the condensation water
- Self-closing doors
- Evaporator with corrosion inhibiting treatment

- Stainless steel feet with adjustable-height mechanism or on request with four braking wheels
- Manufactured entirely in AISI 304 18/10 stainless steel with scotch-brite finishing
- Refrigerated drawers above the engine compartment (only for models without an X in the model code).

Thermal insulation is guaranteed by a high density polyurethane foam with a density of 38-40 kg/m<sup>3</sup> and a thickness of 60 mm.

A wide choice of accessories completes the range of refrigerated counters of the "Colder" line.

##### SALADETTES

Nowadays, a primary need for any operator in the professional catering business is to exhibit the gastronomic specialties or a food product in such a way as to immediately attract the client's attention and to offer him/her at the same time a pleasant feeling of hygiene and safety.

Our saladettes are manufactured entirely in AISI 304 18/10 stainless steel.

They have a painstakingly detailed outside appearance and besides offering full efficiency and functionality of use, they ensure the perfect conservation of the food and the compliance with sanitary regulations.

They are easy to utilize and enable to utilize freely and in a modular way the GN 1/1, 2/1, 2/3 and 1/4 Gastronorm bowls.

**A simple product for a high quality use.**

#### E

##### MESAS REFRIGERADAS

Nuestras nuevas mesas refrigeradas ofrecen múltiples posibilidades de transformación según las diferentes exigencias de trabajo y son capaces de organizar el espacio en el modo más funcional.

La máxima flexibilidad y la extrema modularidad de sus elementos permiten realizar superficies de trabajo con gran variedad de medidas, adecuadas a cualquier tipo de cocina, tanto pequeña como grande.

##### Una gama compuesta por 103 modelos:

- 75 modelos del tipo monobloque
- 27 modelos del tipo proyectado para el empleo del motocondensador remoto
- Estructura monobloque
- Capacidad de 275, 428 y 581 litros.
- Con temperaturas de ejercicio diferenciadas: **TN** (-2° +8°C) y **BT** (-10 -25°C).
- Cámaras ventiladas
- Pueden elegirse sin el plano de trabajo, con el plano o con respaldo
- Amplia selección para cajones o puertas
- Cabida para rejilla GN 1/1
- Las unidades motocondensadoras son del tipo tropicalizado
- Los órganos eléctricos de mando y de control son a baja tensión
- Central electrónica para visualizar la temperatura en la cámara
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de condensación
- Puertas con cierre automático

- Evaporador con tratamiento de anticorrosión
- Patas inox regulables en altura o bajo pedido con 4 ruedas frenantes
- Realizadas totalmente en acero inox 18/10 AISI 304 con acabado scotch-brite.
- Cajones refrigerados sobre el alojamiento motor (sólo para los modelos sin la X).

El aislamiento térmico está garantizado por una espuma poliuretánica de alta densidad de 38-40 kg/m<sup>3</sup> y 60 mm de espesor.

Una importante selección de accesorios completa la gama de las mesas refrigeradas de la serie "Colder".

##### SALADETTE

Exponer una elaboración gastronómica o un producto alimentario atrayendo inmediatamente la atención del cliente y ofrecerle al mismo tiempo una agradable sensación de seguridad higiénica es hoy una exigencia primaria del profesional de la restauración.

Nuestras saladette han sido realizadas totalmente en acero inox 18/10 AISI 304.

Se presentan con un aspecto exterior cuidado en cada detalle y, además de garantizar una plena eficacia y funcionalidad de servicio, aseguran la perfecta conservación de los alimentos y el pleno respeto de las normas higiénicas.

Fáciles de utilizar, permiten emplear libremente y modularmente las bandejas gastronorm GN 1/1, 2/1, 2/3 y 1/4.

**Un producto sencillo para un empleo de alta calidad.**

**CELLE FRIGORIFERE • CREFRIGERATED STORE ROOMS • KÜHLZELLEN • ENCEINTES FRIGORIFIQUES • CÁMARAS FRIGORÍFICAS**

**I**

Le nostre celle garantiscono il mantenimento del cibo fresco per lunghi periodi, conservando inalterate le caratteristiche dei prodotti alimentari, oltre ad offrire un notevole risparmio economico in considerazione del rapporto spazio, costo, produttività.

Sono realizzate con pannelli modulari a sandwich di schiuma poliuretanicca ad alta densità pari a 38/40 kg/m<sup>3</sup> e sono di 80 mm di spessore per i modelli **TN** e **BT**.

Hanno il pavimento antiscivolo, le raggiature interne per una maggiore pulizia e igienicità e una porta di 760x1800 mm.

Sulle porte delle celle è installato il pulsante antipanico per garantire la sicurezza dell'operatore.

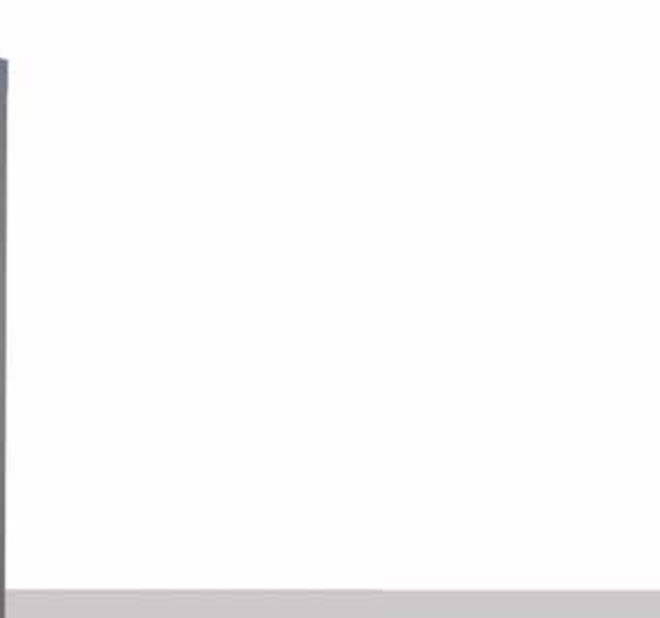
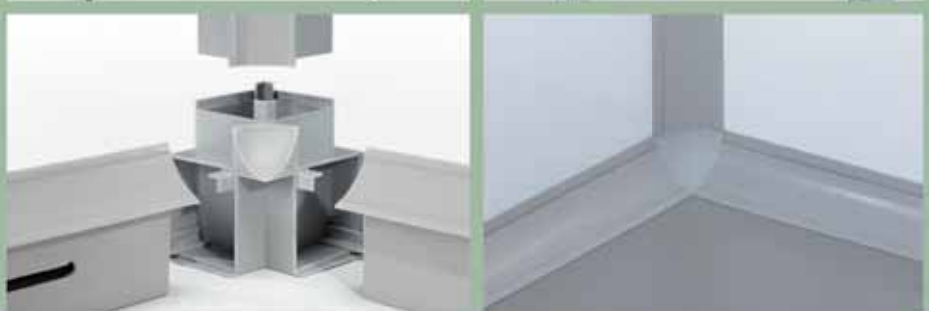
- 78 modelli monoblocco
- 28 modelli con unità refrigerante accavallata

- 1 modello monoblocco angolare
- 21 modelli con unità refrigerante a soffitto
- 28 modelli con unità refrigerante remota
- 14 modelli di scaffalature per sfruttare al meglio lo spazio interno di ogni cella
- Predisposte per l'impiego di un termografo per il controllo globale dei cicli di conservazione nel rispetto delle normative H.A.C.C.P.

Una importante scelta di accessori completa la gamma delle celle frigo della serie "**COLDER**".



**COLDER**



## GB

Our store rooms guarantee the conservation of fresh food for long periods, maintaining unchanged the characteristics of food products, besides offering remarkable economic savings, taking into account the space/cost/productivity ratio.

They are manufactured with modular panels made of high density polyurethane foam sandwiches, with a density of 38/40 kg/m<sup>3</sup> and a thickness of 60 mm for **TN** models and of 90 mm for **BT** models.

They have anti-slip floors, internal spokes for better cleanliness and hygiene and a 760x1800 mm door.

On the store rooms doors there is an anti-panic button to ensure the operator's safety.

- 78 monobloc models
- 28 models with overlapping wall monobloc
- 1 corner monobloc model
- 21 models with ceiling refrigerating unit
- 28 models with remote refrigerating unit
- 14 models of shelves in order to better utilize the inner space of each store room
- They all can be linked to a thermograph for global control of the conservation cycles in compliance with H.A.C.C.P. regulations

A wide choice of accessories completes the range of store rooms of the "Colder" line.



## D

Unsere Kühlzellen garantieren die Aufbewahrung von Frischprodukten über einen langen Zeitraum; sie bewahren die Eigenschaften von Lebensmittelprodukten und bieten eine deutliche Ersparnis in Bezug auf Raum, Kosten, Produktivität.

Sie bestehen aus modularen Sandwich-Paneele aus Polyurethanschaum mit hoher Dichte von 38/40 kg/m<sup>3</sup>; 60 mm. Dicke für die Modelle **TN** (Normaltemperatur) und 90 mm. für die Modelle **BT** (Niedrigtemperatur).

Rutschfester Fußboden, internes Rillenprofil für eine bessere Reinigung und Hygiene sowie eine Tür mit den Maße 760x1800 mm.

Auf den Zellentüren ist eine Panikschutztaste installiert, die die Sicherheit des Benutzers garantiert.

- 78 Einzelblock-Modelle
- 28 Modelle mit Wandeinzelblock aufgebockt
- 1 Einzelblock Eckmodell
- 21 Modelle mit Deckenkühleinheit
- 28 Modelle mit Ferngesteuerte Kühleinheit
- 14 Modelle mit Regalen für die beste Platzausnutzung der einzelnen Zellen
- Vorbereitet für den Einsatz eines Thermografen für die allgemeine Kontrolle der Konservierungszyklen

entsprechend den H.A.C.C.P. Bestimmungen.

Eine wichtige Auswahl an Zubehörteilen vervollständigt die Kühlzellenreihe "Colder".

## F

Nos enceintes garantissent le maintien de la fraîcheur des aliments pendant de longues périodes, en conservant inaltérées les caractéristiques des produits alimentaires, mais en offrant également une épargne économique importante en considération du rapport espace, coût, productivité.

Elles sont réalisées à l'aide de panneaux modulaires en sandwich de mousse de polyuréthane à densité élevée de 38/40 kg/m<sup>3</sup> et elles ont une épaisseur de 60 mm pour les modèles **TN** et de 90 mm pour les modèles **BT**.

Elles ont un plancher antidérapant, des étagères intérieures pour une plus grande propreté et hygiène et une porte de 760 x 1800 mm.

Un bouton-poussoir antipanique est installé sur les portes des enceintes afin de garantir la sécurité de l'opérateur.

- 78 modèles monobloc
- 28 modèles avec monobloc croisé à paroi
- 1 modèle monobloc angulaire

- 21 modèles avec unité frigorifique à plafond
- 28 modèles avec unité frigorifique distante
- 14 modèles de rayonnages pour exploiter au mieux l'espace interne de chaque enceinte
- Prédisposées pour l'utilisation d'un thermographe pour le contrôle global des cycles de conservation en respectant les réglementation H.A.C.C.P.

Un choix important d'accessoires complète la gamme des enceintes réfrigérées de la série "Colder".

## E

Nuestras cámaras garantizan el mantenimiento de la comida fresca durante largos periodos, conservando inalteradas las características de los productos alimentarios, además de ofrecer un notable ahorro económico considerando la relación espacio, coste y productividad.

Están realizadas con paneles modulares sándwich de espuma poliuretánica de alta densidad de 38/40 kg/m<sup>3</sup> y de 60 mm de espesor para los modelos **TN** y de 90 mm para los modelos **BT**.























Tienen el suelo antideslizante, nevaduras internas para una mayor limpieza e higiene y una puerta de 760x1800 mm.

En las puertas de las cámaras está instalado el pulsador antipánico para garantizar la seguridad del operador.

- 78 modelos monobloque
- 28 modelos con unidad refrigerante acaballada
- 1 modelo monobloque angular
- 21 modelos con unidad refrigerante para techo
- 28 modelos con unidad refrigerante remota
- 14 modelos de estanterías para aprovechar mejor el espacio interno de cada cámara
- Preparadas para el empleo de un termógrafo para el control global de los ciclos de conservación de conformidad con las normativas H.A.C.C.P.

Una importante selección de accesorios completa la gama de las cámaras frigoríficas de la serie "Colder".




















## LEGENDA

 <b>Dimensioni esterne</b> <i>Outer dimensions</i> Außenmaße <i>Dimensions extérieures</i> Dimensión externas	 <b>Sportelli</b> <i>Doors</i> Türen <i>Portes</i> Ventanillas	 <b>Interno</b> <i>Inside</i> Innen <i>Intérieur</i> Interno	<b>AL</b> Alluminio <i>Aluminium</i> Aluminum <i>Aluminium</i> Aluminio
 <b>Potenza assorbita</b> <i>Absorbed power</i> Aufgenommene Leistung <i>Puissance absorbée</i> Potencia absorbida	 <b>Compressori</b> <i>Compressor</i> Kompressor <i>Compresseur</i> Compresor	 <b>Esterno</b> <i>Outside</i> Außen <i>Extérieur</i> Externo	<b>V</b> Ventilato <i>Ventilated</i> Umluft <i>Ventilée</i> Ventilado
 <b>Tensione di alimentazione</b> <i>Power requirements</i> Spannung <i>Tension d'alimentation</i> Tension alimentación	 <b>Temperatura d'esercizio</b> <i>Operating temperature</i> Betriebstemperatur <i>Température d'exploitation</i> Temperatura de ejercicio	 <b>Cassetti</b> <i>Drawers</i> Schubladen <i>Tiroir</i> Cajón	<b>S</b> Statico <i>Static</i> Statisch <i>Statique</i> Estático
 <b>Peso</b> <i>Weight</i> Gewicht <i>Poids</i> Peso	 <b>Griglie in dotazione</b> <i>Rack supplied</i> Ausstattung mit Rosten <i>Grilles fournis</i> Rejillas provistas	 <b>Bottigliera</b> <i>Bottle compartment</i> Raum für Flaschen <i>Espace-bouteilles</i> Botellero	 <b>Porta a vetro</b> <i>Glass door</i> Glastür <i>Porte vitrée</i> Puerta de vidrio
 <b>Volume totale con imballo</b> <i>Total volume including packaging</i> Gesamtvolumen mit Verpackung <i>Volume total avec emballage</i> Volumen total con embalaje	 <b>Bacine in dotazione</b> <i>Container supplied</i> Ausstattung mit Behälter <i>Bac fournis</i> Bandeja provistas	 <b>Isolamento</b> <i>Insulation</i> Absonderung <i>Isolement</i> Aislamiento	
 <b>Capacità</b> <i>Capacity</i> Kapazität <i>Capacité</i> Capacidad	 <b>Sistema refrigerante</b> <i>Refrigerating system</i> Kühlsystem <i>Système réfrigérant</i> Sistema refrigerante	 <b>Dimensioni interne</b> <i>Inside dimensions</i> Innenmaße <i>Dimensions intérieures</i> Dimensión internas	
 <b>Unità refrigerante accavallata</b> <i>Overlapping wall monobloc</i> Wandanzelblock aufgebockt <i>Monobloc croisé à paroi</i> Unidad refrigerante acaballada	 <b>Unità refrigerante a soffitto</b> <i>Ceiling refrigerating unit</i> Deckenkühleinheit <i>Unité frigorifique à plafond</i> Unidad refrigerante para techo	 <b>Unità refrigerante remota</b> <i>Remote refrigerating unit</i> Ferngesteuerte Kühleinheit <i>Unité frigorifique distante</i> Unidad refrigerante remota	

## ARMADI REFRIGERATI




















### REFRIGERATORS / KÜHLSCHRÄNKE

### ARMOIRES REFRIGEREES / ARMARIOS REFRIGERADOS

	 <b>LxPxH</b> mm	 <b>I.</b>	 <b>°C</b>	 <b>n°</b>	 <b>n°</b>	 <b>V-50/60 Hz</b>	 <b>kW</b>	 <b>n°</b>	 <b>n°</b>	 <b>kg</b>	 <b>m³</b>			
<b>GTN004X</b>	600x600x1900	400	+2 +10	1	1	230	0,26	3	-	75	0,84	V	AL	Inox 441
<b>GBT004X</b>	600x600x1900	400	-10 -22	1	1	230	0,32	3	-	75	0,84	V	AL	Inox 441
<b>GIT004X</b>	600x600x1900	400	0 -5	1	1	230	0,39	3	5	80	0,84	S	Inox 441	Inox 441
<b>GTN006</b>	720x700x2120	600	+2 +8	1	1	230	0,38	3	-	105	1,29	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT006</b>	720x700x2120	600	-10 -25	1	1	230	0,48	3	-	115	1,29	V	Inox 441	Inox 441
<b>GTN012</b>	1440x700x2120	1200	+2 +8	2	1	230	0,42	6	-	165	2,5	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT012</b>	1440x700x2120	1200	-10 -25	2	1	230	0,78	6	-	180	2,5	V	Inox 441	Inox 441
<b>GTN007X</b>	720x800x2120	700	+2 +8	1	1	230	0,38	3	-	120	1,46	V	AL	Inox 441
<b>GBT007X</b>	720x800x2120	700	-10 -25	1	1	230	0,48	3	-	130	1,46	V	AL	Inox 441
<b>GTN014X</b>	1440x800x2120	1400	+2 +8	2	1	230	0,42	6	-	190	2,84	V	AL	Inox 441
<b>GBT014X</b>	1440x800x2120	1400	-10 -25	2	1	230	0,78	6	-	200	2,84	V	AL	Inox 441
<b>GTN007</b>	720x800x2120	700	+2 +8	1	1	230	0,38	3	-	120	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT007</b>	720x800x2120	700	-10 -25	1	1	230	0,48	3	-	130	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GTN007V</b>	720x800x2120	700	+2 +8	1 	1	230	0,38	3	-	126	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT007V</b>	720x800x2120	700	-10 -25	1 	1	230	0,48	3	-	136	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GTN0072</b>	720x800x2120	700	+2 +8	2	1	230	0,38	4	-	120	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT0072</b>	720x800x2120	700	-10 -25	2	1	230	0,48	4	-	130	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GNI00722</b>	720x800x2120	350+350	+2 +8 / 0 -5	2	2	230	0,62	2	4	160	1,46	V/S	Inox 441	Inox 441
<b>GNB00722</b>	720x800x2120	350+350	-10 -25 / +2 +8	2	2	230	0,65	4	-	160	1,46	V	Inox 441	Inox 441
<b>GTN014</b>	1440x800x2120	1400	+2 +8	2	1	230	0,42	6	-	190	2,84	V	Inox 441	Inox 441
<b>GTN014V</b>	1440x800x2120	1400	+2 +8	2 	1	230	0,93	6	-	235	2,84	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT014</b>	1440x800x2120	1400	-10 -25	2	1	230	0,78	6	-	200	2,84	V	Inox 441	Inox 441
<b>GBT014V</b>	1440x800x2120	1400	-10 -25	2 	1	230	1,06	6	-	260	2,84	V	Inox 441	Inox 441
<b>GNB014</b>	1440x800x2120	700+700	-10 -25 / +2 +8	2	2	230	0,86	6	-	225	2,84	V	Inox 441	Inox 441

# COLDER

**CELLE FRIGORIFERE E UNITÀ REFRIGERANTI**  
**REFRIGERATED STORE ROOMS AND MONOBLOCS / KÜHLZELLEN UND EINZELBLÖCKE**  
**ENCEINTES FRIGORIFIQUES ET MONOBLOCS / CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y MONOBLOQUES**

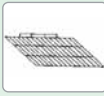
	 LxPxH	 cm	 m <sup>3</sup>		 °C	 kg	 kW	 V 50/60 Hz		 °C	 kg	 kW	 V 50/60 Hz		 °C	 kg	 kW	 V 50/60 Hz
<b>GC1313</b>	146x146x200	8	3,11	<b>MTN0204</b>	-2 +8	50	0,46	230	<b>MTN0204S</b>	-2 +8	74	0,37	230	<b>MTN0204R</b>	-2 +8	40	0,37	230
				<b>MBT0204</b>	-10 -25	70	0,89	230	<b>MBT0204S</b>	-10 -25	86	1,26	230	<b>MBT0204R</b>	-10 -25	40	1,26	230
<b>GC1316</b>	176x146x200	8	3,83	<b>MTN0204</b>	-2 +8	50	0,46	230	<b>MTN0204S</b>	-2 +8	74	0,37	230	<b>MTN0204R</b>	-2 +8	40	0,37	230
				<b>MBT0204</b>	-10 -25	70	0,89	230	<b>MBT0204S</b>	-10 -25	86	1,26	230	<b>MBT0204R</b>	-10 -25	40	1,26	230
<b>GC1319</b>	206x146x200	8	4,54	<b>MTN0406</b>	-2 +8	55	0,46	230	<b>MTN0408S</b>	-2 +8	78	0,55	230	<b>MTN0507R</b>	-2 +8	40	0,44	230
				<b>MBT0406</b>	-10 -25	70	1,26	230	<b>MBT0407S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MBT0406R</b>	-10 -25	40	1,55	230
<b>GC1325</b>	266x146x200	8	5,98	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC1328</b>	296x146x200	8	6,7	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC1616</b>	176x176x200	8	4,71	<b>MTN0204</b>	-2 +8	50	0,46	230	<b>MTN0204S</b>	-2 +8	74	0,37	230	<b>MTN0204R</b>	-2 +8	40	0,37	230
				<b>MBT0204</b>	-10 -25	70	0,89	230	<b>MBT0204S</b>	-10 -25	86	1,26	230	<b>MBT0204R</b>	-10 -25	40	1,26	230
<b>GC1619</b>	206x176x200	8	5,59	<b>MTN0406</b>	-2 +8	55	0,46	230	<b>MTN0408S</b>	-2 +8	78	0,55	230	<b>MTN0507R</b>	-2 +8	40	0,44	230
				<b>MBT0406</b>	-10 -25	70	1,26	230	<b>MBT0407S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MBT0406R</b>	-10 -25	40	1,55	230
<b>GC1625</b>	266x176x200	8	7,36	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC1628</b>	296x176x200	8	8,24	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC1919</b>	206x206x200	8	6,64	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC1925</b>	266x206x200	8	8,74	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC1928</b>	296x206x200	8	9,79	<b>MTN0610</b>	-2 +8	70	0,55	230	<b>MBT0711S</b>	-10 -25	116	1,48	400/3N	<b>MTN0710R</b>	-2 +8	40	0,74	230
				<b>MBT0610</b>	-10 -25	90	2,22	400/3N	<b>MBT0610R</b>	-10 -25	40	1,7	400/3N					
<b>GC2525</b>	266x266x200	8	11,5	<b>MTN1014</b>	-2 +8	90	0,74	230	<b>MTN0814S</b>	-2 +8	108	0,89	230	<b>MTN1014R</b>	-2 +8	40	0,96	230
				<b>MBT1014</b>	-10 -25	110	2,22	400/3N	<b>MBT1117S</b>	-10 -25	141	2,22	400/3N	<b>MBT1014R</b>	-10 -25	50	2,22	400/3N
<b>GC2528</b>	296x266x200	8	12,88	<b>MTN1014</b>	-2 +8	90	0,74	230	<b>MTN0814S</b>	-2 +8	108	0,89	230	<b>MTN1014R</b>	-2 +8	40	0,96	230
				<b>MBT1014</b>	-10 -25	110	2,22	400/3N	<b>MBT1117S</b>	-10 -25	141	2,22	400/3N	<b>MBT1014R</b>	-10 -25	50	2,22	400/3N

COLDER

**ACCESSORI**  
**ACCESSORIES / ZUBEHÖR**  
**ACCESSOIRES / ACCESORIOS**



**ARMADI FRIGERATI**  
**REFRIGERATORS**  
**ARMOIRES FRIGERÉES**  
**KÜHLSCHRÄNKE**  
**ARMARIOS REFRIGERADOS**



**GF04**  
Griglia supplementare armadio frigo G4TN cm 48,5x48  
Grid for upright refrigerator G4TN cm 48,5x48  
Grille pour armoire frigorifique G4TN cm 48,5x48  
Rost für Kühlschrank G4TN cm 48,5x48  
Rejilla armario frigorífico G4TN 48,5x 48 cm



**BP04**  
Bacinella supplementare per armadio frigo ittico G4IT cm 48x41x14  
Container for upright refrigerator for fish G4IT cm 48x41x14  
Bac pour armoire frigorifique a poisson G4IT cm 48x41x14  
Behälter für Fischkühlschrank G4IT cm 48x41x14  
Bandeja para armario frigorífico ittico G4IT 48x41x14 cm



**GF6IN**  
Griglia plastificata cm 53x56,5  
Plastified grid cm 53x56,5  
Grille plastifiée cm 53x56,5  
Plastifizierter Gitterrost cm 53x56,5  
Rejilla plastificada 53x56,5 cm



**CRG6**  
Coppia guide inox per griglia cm 53x56,5  
Pair of stainless steel guides for grid cm 53x56,5  
Jeu de rails en acier inox pour grille cm 53x56,5  
Führungsschienen aus Edelstahl für Roste cm 53x56,5  
Pareja de guías de acero inox para rejilla 53x56,5 cm



**GP11GN**  
Griglia supplementare GN 1/1 plastificata  
Plastified grid GN 1/1  
Grille plastifiée GN 1/1  
Plastifizierter Gitterrost GN 1/1  
Rejilla plastificada GN 1/1



**GF21GN**  
Griglia plastificata GN 2/1  
Plastified grid GN 2/1  
Grille plastifiée GN 2/1  
Plastifizierter Gitterrost GN 2/1  
Rejilla plastificada GN 2/1



**KITGU21GN**  
Coppia guide inox reggigriglia GN 2/1  
Pair of grid-holding guides in stainless steel GN 2/1  
Jeu de rails porte grille en acier inox GN 2/1  
Paarführungsschienen Stahlrose GN 2/1  
Pareja de guías de acero inox sujeta rejilla GN 2/1



**CABS**  
Cassetto supplementare pesce, in ABS con doppio fondo  
Fish drawer, in ABS with double bottom  
Tiroir poisson, en ABS avec double fond  
Schublade für Fische, ABS abs mit doppeltem Boden  
Cajón pescado, en ABS con doble fondo



**CINOX**  
Cassetto supplementare pesce, in inox con doppio fondo  
Fish drawer, in stainless steel with double bottom  
Tiroir poisson, en inox avec double fond  
Schublade für Fische, aus rostfreiem Stahl mit doppeltem Boden  
Cajón pescado, en inox con doble fondo



**KIT4R**  
Kit 4 ruote piroettanti (2 con freno)  
Kit 4 lockable castors piroettanti (2 with brakes)  
Kit 4 roulettes pivotantes (2 avec freins)  
Kit 4 Fussrollen (2 mit Bremsen)  
Kit 4 ruedas giratorias (2 con freno)



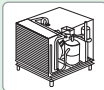
**KIT5R**  
Kit 5 ruote piroettanti (2 con freno)  
Kit 5 lockable castors piroettanti (2 with brakes)  
Kit 5 roulettes pivotantes (2 avec freins)  
Kit 5 Fussrollen (2 mit Bremsen)  
Kit 5 ruedas giratorias (2 con freno)



**CAN07**  
Gancera carne per armadio frigorifero G6.../G7... e G12.../G14...  
Meat hooks for upright refrigerator G6.../G7... and G12.../G14...  
Crochet viande pour armoire frigorifique G6.../G7... et G12.../G14...  
Fleischhaken für Kühlschrank G6.../G7... und G12.../G14...  
Ganchos carne para armario frigorífico G6.../G7... y G12.../G14...



**TAVOLI E SALADETTE**  
**COUNTERS AND SALADETTES**  
**TABLES ET SALADETTES**  
**TISCHE UND KÜHLVITRINEN**  
**MESAS Y SALADETTE**



**GFRN2 / GFRN3 / GFRN4**  
Gruppo frigorifero remoto TN, per 2, 3 e 4 porte  
Remote freezer group TN, for 2, 3 and 4 doors  
Groupe frigorifique distant TN, pour 2, 3 et 4 portes  
Ferngesteuerte Kühlschrankgruppe TN, für 2, 3 und 4 Türen  
Grupo frigorífico remoto TN, para 2,3 y 4 puertas



**GFRB2 / GFRB3 / GFRB4**  
Gruppo frigorifero remoto BT, per 2, 3 e 4 porte  
Remote freezer group BT, for 2, 3 and 4 doors  
Groupe frigorifique distant BT, pour 2, 3 et 4 portes  
Ferngesteuerte Kühlschrankgruppe BT, für 2, 3 und 4 Türen  
Grupo frigorífico remoto BT, para 2,3 y 4 puertas



**KITC13 / KITC12 / KITC23**  
Cassetteria 1/3 - 1/2 - 2/3  
Drawer sets 1/3 - 1/2 - 2/3  
Bloc de tiroirs 1/3 - 1/2 - 2/3  
Schubladenelemente mit 1/3 - 1/2 - 2/3  
Cajoneras 1/3 - 1/2 - 2/3



**KITPO**  
Porta tavolo  
Table door  
Porte pour table  
Tür Tische  
Puerta de mesa



**GP11GN**  
Griglia supplementare GN 1/1 plastificata  
Plastified grid GN 1/1  
Grille plastifiée GN 1/1  
Plastifizierter Gitterrost GN 1/1  
Rejilla plastificada GN 1/1



**G11IN**  
Griglia inox GN 1/1  
Stainless steel grid GN 1/1  
Grille en inox GN 1/1  
Rost aus Edelstahl GN 1/1  
Rejilla inox GN 1/1



**KITGU11GN**  
Coppia guide inox reggigriglia per griglie GN 1/1  
Pair of grid-holding guides in stainless steel for grid GN 1/1  
Jeu de rails porte grille en acier inox pour grille GN 1/1  
Paar Schiene für Führungsschienen für Stahlrose GN 1/1  
Pareja de guías de acero inox sujeta rejilla para rejillas GN 1/1



**KIT4R**  
Kit 4 ruote piroettanti (2 con freno)  
Kit 4 lockable castors piroettanti (2 with brakes)  
Kit 4 roulettes pivotantes (2 avec freins)  
Kit 4 Fussrollen (2 mit Bremsen)  
Kit 4 ruedas giratorias (2 con freno)



**KIT5R**  
Kit 5 ruote piroettanti (2 con freno)  
Kit 5 lockable castors piroettanti (2 with brakes)  
Kit 5 roulettes pivotantes (2 avec freins)  
Kit 5 Fussrollen (2 mit Bremsen)  
Kit 5 ruedas giratorias (2 con freno)



**PLM2 / PLM3 / PLM4**  
Piano di lavoro in marmo mm 105x70 / 151x70 / 198x70  
Marble work surface mm 105x70 / 151x70 / 198x70  
Plan de travail en marbre mm 105x70 / 151x70 / 198x70  
Arbeitsfläche aus Marmor mm 105x70 / 151x70 / 198x70  
Plano de trabajo en mármol 105x70 / 151x70 / 198x70 mm



**CELLE FRIGORIFERE**  
**REFRIGERATED STORE ROOMS**  
**ENCEINTES FRIGORIFIQUES**  
**KÜHZELLEN**  
**CÁMARAS FRIGORÍFICAS**



**S1313**  
Scaffalatura per minicella GC1313  
Shelving for cold room GC1313  
Rayonnage pour chambre froide GC1313  
Fach für Kuhlzelle GC1313  
Estantería para cámara frigorífica GC1313



**S1316**  
Scaffalatura per minicella GC1316  
Shelving for cold room GC1316  
Rayonnage pour chambre froide GC1316  
Fach für Kuhlzelle GC1316  
Estantería para cámara frigorífica GC1316



**S1319**  
Scaffalatura per minicella GC1319  
Shelving for cold room GC1319  
Rayonnage pour chambre froide GC1319  
Fach für Kuhlzelle GC1319  
Estantería para cámara frigorífica GC1319



**S1325**  
Scaffalatura per minicella GC1325  
Shelving for cold room GC1325  
Rayonnage pour chambre froide GC1325  
Fach für Kuhlzelle GC1325  
Estantería para cámara frigorífica GC1325



**S1328**  
Scaffalatura per minicella GC1328  
Shelving for cold room GC1328  
Rayonnage pour chambre froide GC1328  
Fach für Kuhlzelle GC1328  
Estantería para cámara frigorífica GC1328



**S1616**  
Scaffalatura per minicella GC1616  
Shelving for cold room GC1616  
Rayonnage pour chambre froide GC1616  
Fach für Kuhlzelle GC1616  
Estantería para cámara frigorífica GC1616



**S1619**  
Scaffalatura per minicella GC1619  
Shelving for cold room GC1619  
Rayonnage pour chambre froide GC1619  
Fach für Kuhlzelle GC1619  
Estantería para cámara frigorífica GC1619



**S1625**  
Scaffalatura per minicella GC1625  
Shelving for cold room GC1625  
Rayonnage pour chambre froide GC1625  
Fach für Kuhlzelle GC1625  
Estantería para cámara frigorífica GC1625



**S1628**  
Scaffalatura per minicella GC1628  
Shelving for cold room GC1628  
Rayonnage pour chambre froide GC1628  
Fach für Kuhlzelle GC1628  
Estantería para cámara frigorífica GC1628



**S1919**  
Scaffalatura per minicella GC1919  
Shelving for cold room GC1919  
Rayonnage pour chambre froide GC1919  
Fach für Kuhlzelle GC1919  
Estantería para cámara frigorífica GC1919



**S1925**  
Scaffalatura per minicella GC1925  
Shelving for cold room GC1925  
Rayonnage pour chambre froide GC1925  
Fach für Kuhlzelle GC1925  
Estantería para cámara frigorífica GC1925



**S1928**  
Scaffalatura per minicella GC1928  
Shelving for cold room GC1928  
Rayonnage pour chambre froide GC1928  
Fach für Kuhlzelle GC1928  
Estantería para cámara frigorífica GC1928
















**S2525**  
Scaffalatura per minicella GC2525  
Shelving for cold room GC2525  
Rayonnage pour chambre froide GC2525  
Fach für Kuhlzelle GC2525  
Estantería para cámara frigorífica GC2525










**S2528**  
Scaffalatura per minicella GC2528  
Shelving for cold room GC2528  
Rayonnage pour chambre froide GC2528  
Fach für Kuhlzelle GC2528  
Estantería para cámara frigorífica GC2528











**TAVOLI REFRIGERATI**  
**REFRIGERATING TABLE / KÜHLTISCH**  
**TABLES REFRIGERÉES / MESA REFRIGERADA**

			HACCP										
		LxPxH mm		L	°C	n°	n°	n°	V 50/60 Hz	kW	n°	kg	m³
<b>G20TRP-G20TRA-G20TRS</b>		1100x700x850	•	275	-2 +8	2	-	-	230	0,31	2	100	0,85
<b>G21TRP-G21TRA-G21TRS</b>		1100x700x850	•	275	-2 +8	1	2	-	230	0,31	2	100	0,85
<b>G30TRP-G30TRA-G30TRS</b>		1560x700x850	•	428	-2 +8	3	-	-	230	0,41	3	145	1,19
<b>G31TRP-G31TRA-G31TRS</b>		1560x700x850	•	428	-2 +8	2	2	-	230	0,41	3	145	1,19
<b>G40TRP-G40TRA-G40TRS</b>		2030x700x850	•	581	-2 +8	4	-	-	230	0,41	4	170	1,54
<b>G41TRP-G41TRA-G41TRS</b>		2030x700x850	•	581	-2 +8	2	4	-	230	0,41	4	170	1,54
<b>G42TRP-G42TRA-G42TRS</b>		2030x700x850	•	581	-2 +8	3	2	-	230	0,41	4	170	1,54
<b>G200TRP-G200TRA-G200TRS</b>		1310x700x850	-	275	-2 +8	2	1	-	230	0,31	2	110	1
<b>G210TRP-G210TRA-G210TRS</b>		1310x700x850	-	275	-2 +8	-	5	-	230	0,31	2	110	1
<b>G220TRP-G220TRA-G220TRS</b>		1310x700x850	-	275	-2 +8	1	3	-	230	0,31	2	110	1
<b>G230TRP-G230TRA-G230TRS</b>		1310x700x850	-	275	-2 +8	1	2	1	230	0,31	2	110	1
<b>G300TRP-G300TRA-G300TRS</b>		1775x700x850	-	428	-2 +8	3	1	-	230	0,41	3	155	1,35
<b>G310TRP-G310TRA-G310TRS</b>		1775x700x850	-	428	-2 +8	2	3	-	230	0,41	3	155	1,35
<b>G320TRP-G320TRA-G320TRS</b>		1775x700x850	-	428	-2 +8	1	5	-	230	0,41	3	155	1,35
<b>G330TRP-G330TRA-G330TRS</b>		1775x700x850	-	428	-2 +8	-	7	-	230	0,41	3	155	1,35
<b>G340TRP-G340TRA-G340TRS</b>		1775x700x850	-	428	-2 +8	2	2	1	230	0,41	3	155	1,35
<b>G400TRP-G400TRA-G400TRS</b>		2240x700x850	-	581	2 +8	4	1	-	230	0,41	4	185	1,69
<b>G410TRP-G410TRA-G410TRS</b>		2240x700x850	-	581	-2 +8	2	5	-	230	0,41	4	185	1,69
<b>G420TRP-G420TRA-G420TRS</b>		2240x700x850	-	581	-2 +8	3	3	-	230	0,41	4	185	1,69
<b>G430TRP-G430TRA-G430TRS</b>		2240x700x850	-	581	-2 +8	1	7	-	230	0,41	4	185	1,69
<b>G440TRP-G440TRA-G440TRS</b>		2240x700x850	-	581	-2 +8	-	9	-	230	0,41	4	185	1,69
<b>G450TRP-G450TRA-G450TRS</b>		2240x700x850	-	581	-2 +8	3	2	1	230	0,41	4	185	1,69
<b>G200BTP-G200BTA-G200BTS</b>		1310x700x850	-	275	-10 -25	2	-	-	230	0,34	2	115	1
<b>G300BTP-G300BTA-G300BTS</b>		1775x700x850	-	428	-10 -25	3	-	-	230	0,465	3	160	1,35
<b>G400BTP-G400BTA-G400BTS</b>		2240x700x850	-	581	-10 -25	4	-	-	230	0,465	4	190	1,69

**TAVOLI PREDISPOSTI AL GRUPPO REMOTO**  
**COUNTER LINKABLE TO A REMOTE UNIT / TISCHE FÜR FERNAGGREGAT VORBEREITET**  
**TABLES PRÉDISPOSÉES AU GROUPE À DISTANCE / MESAS PREPARADAS PARA INSTALACIÓN GRUPO REMOTO**

			HACCP						
		LxPxH mm		L	°C	n°	n°	kg	m³
<b>GP20TRP-GP20TRA-GP20TRS</b>		1100x700x850	•	275	-2 +8	2	-	90	0,84
<b>GP21TRP-GP21TRA-GP21TRS</b>		1100x700x850	-	275	-2 +8	1	2	90	0,84
<b>GP30TRP-GP30TRA-GP30TRS</b>		1560x700x850	-	428	-2 +8	3	-	135	1,19
<b>GP31TRP-GP31TRA-GP31TRS</b>		1560x700x850	-	428	-2 +8	2	2	135	1,19
<b>GP40TRP-GP40TRA-GP40TRS</b>		2030x700x850	-	581	-2 +8	4	-	160	1,53
<b>GP41TRP-GP41TRA-GP41TRS</b>		2030x700x850	-	581	-2 +8	3	2	160	1,53
<b>GP20BTP-GP20BTA-GP20BTS</b>		1100x700x850	•	275	-10 -25	2	-	90	0,84
<b>GP30BTP-GP30BTA-GP30BTS</b>		1560x700x850	-	428	-10 -25	3	-	135	1,19
<b>GP40BTP-GP40BTA-GP40BTS</b>		2030x700x850	-	581	-10 -25	4	-	160	1,53

**SALADETTE**  
**SALADETTE / SALADETTE**  
**SALADETTES / SALADETTE**

									
	LxPxH mm	L	°C	n°	V 50/60 Hz	kW	kg	m³	kcal/h
<b>GSL20</b>	930x700x910	260	0 +10	2	230	0,39			

GIGA GRANDI CUCINE srl  
si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte quelle modifiche che riterrà utili senza preavviso.  
reserves the rights to make charges in his products without notice.  
se réserve le droit à ses articles les modifications qu'elle jugera utiles sans préavis.  
behalt sich vor, soweit es für notwendig halt, Änderungen an ihre Artikeln ohne Voranzeige vorzunehmen.  
se reserva el derecho de aportar a los productos las modificaciones que considere útiles sin previo aviso.



GIGA GRANDI CUCINE srl - Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 Scandicci (FI) - Italy  
Tel. +39 055 721 305 - 722 331 (11 linee r.a.) - Fax +39 055 731 0056  
[www.gigagrandicucine.it](http://www.gigagrandicucine.it) - e-mail: [info@gigagrandicucine.it](mailto:info@gigagrandicucine.it)

• SINCE 1967 •

