

Zona: **ABF TREVIGLIO**

01 Prodotto **FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C CLASSE ENER. D** 1

Dimensioni Nette: 710 x835 x2050 mm Peso Netto: 106 kg

Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione.

Pannello di controllo a LED con:

- visualizzazione e impostazione della temperatura cella;
- attivazione manuale del ciclo di sbrinamento;

Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP:

- include allarme visivo;

Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.

Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm, con schiumatura in ciclopentano.

Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R134a.

Classe energetica D.

In dotazione:

- 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox;



02 Prodotto **FREEZER DIG. 670 LT 1 PORTA -15/-22°C CLASSE ENER. D** 2

Dimensioni Nette: 710 x835 x2050 mm Peso Netto: 106 kg

Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione.

Pannello di controllo a LED con:

- visualizzazione e impostazione della temperatura cella;
- attivazione manuale del ciclo di sbrinamento;

Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP:

- include allarme visivo.

Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.

Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm, con schiumatura in ciclopentano.

Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R404a.

Classe energetica D.

In dotazione:

- 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox;



- 03 Prodotto  
**ARMADIO PORTE SCORREVOLI 1400X700X2000 MM** NR 2
- Dimensioni Nette: 1400 x700 x2000 mm
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Ante scorrevoli a doppia parete.  
N° 03 ripiani intermedi con omega di rinforzo, regolabili in altezza.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

- 04 Prodotto  
**TAVOLO DIDATTICO STUDENTE 2630X700 MM** NR 1
- COMPOSTO DA:**
- Dimensioni Nette: 2630 x700 x900 mm
- 01 PIANO DI LAVORO SP. 12/10 MM SENZA ALZATINA CON VASCA+INVASO CENTR. 2630X700 MM
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Piano di lavoro spess. 12/10 mm, vasca da 500x500x300 mm stampata e saldata nel piano + invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
- 02 BASE CASSETTIERA 4 CASSETTI 400X670 MM
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.  
Senza piano di lavoro.  
Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".
- 02 BASE ARMADIO 2 PORTE A BATTENTE 500X670 MM
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.  
Senza piano di lavoro.  
Vano armadiato con 2 ante a battente a doppia parete.  
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".
- 02 VANO TECNICO PER PRESE 150X670 MM
- Pannello frontale asportabile  
N° 02 prese Jung LS990 Stainless Steel con Shuko 230V 16A.
- 01 BASE ARMADIO SOTTOLAVELLO 1 PORTA A BATTENTE 500X670 MM
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.  
Senza piano di lavoro.  
Vano armadiato con 1 anta a battente a doppia parete.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

Accessorio

**04.01 RUBINETTO C/LEVA E CANNA CORTI 3/4" 1**

Dimensioni Nette: 450 x350 x700 mm Peso Netto: 2,7 kg

 Acqua calda: 1/2"

 Acqua fredda: 1/2"



Prodotto

**05 TAVOLO DIDATTICO STUDENTE 2830X700 MM NR 7**  
**COMPOSTO DA:**

Dimensioni Nette: 2830 x700 x900 mm

01 PIANO DI LAVORO SP. 12/10 MM SENZA ALZATINA CON VASCA+INVASO CENTR.  
2830X700 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 12/10 mm, vasca da 500x500x300 mm stampata e saldata nel piano +  
invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

02 BASE CASSETTIERA 4 CASSETTI 400X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

02 BASE ARMADIO 2 PORTE A BATTENTE 550X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 2 ante a battente a doppia parete.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

02 VANO TECNICO PER PRESE 150X670 MM

Pannello frontale asportabile

N° 02 prese Jung LS990 Stainless Steel con Shuko 230V 16A.

01 BASE ARMADIO SOTTOLAVELLO 1 PORTA A BATTENTE 600X670 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 1 anta a battente a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".



Accessorio  
**05.01 RUBINETTO C/LEVA E CANNA CORTI 3/4" 7**  
Dimensioni Nette: 450 x350 x700 mm      Peso Netto: 2,7 kg

Acqua calda: 1/2"  
Acqua fredda: 1/2"

Prodotto  
**06 TAVOLO DIDATTICO DOCENTE 2630X700 MM NR 1**  
COMPOSTO DA:

Dimensioni Nette: 2630 x700 x900 mm  
01 PIANO DI LAVORO SP. 12/10 MM SENZA ALZATINA CON VASCA+INVASO DX 2630X700 MM  
Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Piano di lavoro spess. 12/10 mm, vasca da 500x500x300 mm stampata e saldata nel piano +  
invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.  
01 BASE CASSETTIERA 4 CASSETTI 400X670 MM  
Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.  
Senza piano di lavoro.  
Cassettiera a 3 cassette GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".  
01 BASE ARMADIO PORTE SCORREVOLI 1450X670 MM  
Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.  
Senza piano di lavoro.  
Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.  
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".  
01 VANO TECNICO PER PRESE 150X670 MM  
Pannello frontale asportabile  
N° 02 prese Jung LS990 Stainless Steel con Shuko 230V 16A.  
01 BASE ARMADIO SOTTOLAVELLO 1 PORTA A BATTENTE 600X670 MM  
Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblata mediante elettrosaldatura.  
Senza piano di lavoro.  
Vano armadiato con 1 anta a battente a doppia parete.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".

Accessorio

**06.01 RUBINETTO C/LEVA E CANNA CORTI 3/4" 1**

Dimensioni Nette: 450 x350 x700 mm Peso Netto: 2,7 kg



 Acqua calda: 1/2"  
 Acqua fredda: 1/2"

Prodotto

**07 FORNO COMBI VAPORE TOUCH EL. CONFIG. 6 1**  
**TEGLIE GN 1/1**

Dimensioni Nette: 898 x915 x808 mm Peso Netto: 118 kg



Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità dei cibi.

Cicli di cottura:

- a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità;
- programmabilità per salvare le ricette, pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico;

Costruzione in acciaio inox AISI 304, camera di cottura igienica con angoli arrotondati.

Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna.

Protezione all'acqua IPX5.

Connessione USB e gestione HACCP.

Air-o-clean™: sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante;

Allestimento con portategole per 6 teglie GN.

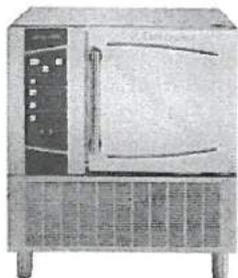
 Elettricità: 10,1 kW 380 V 50 Hz  
 Acqua fredda: 3/4"  
 Scarico: 1"1/4

Accessorio

**07.01 KIT DOCCIA A SCOMPARSA 1**

Dimensioni Nette: 300 x250 x120 mm Peso Netto: 4 kg





- 08 **Prodotto**  
**ABBATTITORE/CONGELATORE 30/25 KG 6 GN 1/1 LW TORRE USB** 1
- Dimensioni Nette: 897 x1007 x1020 mm      Peso Netto: 165 kg
- Compatibile con forno per 6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm.  
La capacità in teglie è comunque variabile fino ad un massimo di 18 posizioni, passo 20 mm.  
Può ospitare 9 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm).
- Capacità di carico:  
- abbattimento 30 kg;  
- congelamento 25 kg (normativa UK);
- Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304.  
Angoli interni arrotondati e scarico.  
Porta cieca con cerniera a sinistra.  
Unità refrigerata incorporata.  
Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 personalizzabili.  
Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda.  
Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale.  
Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.).  
Funzione Turbo Cooling.  
Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo.  
Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati.  
Temperatura in cella: +90°/-41°C.  
Per temperatura ambiente fino a 43°C.  
Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC).  
Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).  
Per configurazione a torre.
-  Elettricità 2,39 kW 380 V 50 Hz  
 Scarico: 1/2"



- 09 **Prodotto**  
**TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO DI FONDO E ALZATINA 1500X600 MM** NR 1
- Dimensioni Nette: 1500 x500 x850 mm
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.  
Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili.



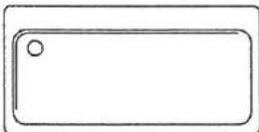
- 10 **Prodotto**  
**CARRELLO DI SERVIZIO NEUTRO+MANIGLIA 2 RIPIANI 900 MM** 1
- Dimensioni Nette: 995 x695 x916 mm      Peso Netto: 27 kg
- Costruzione in acciaio inossidabile 18/10 satinato, struttura a sezione tonda (diam. 25 mm) completamente saldata, ripiani stampati con bordi arrotondati.  
Quattro ruote piroettanti diametro 125 mm con il supporto in zinco e protezione in gomma, di cui 2 munite di dispositivo di bloccaggio.  
Portata 100 Kg.



- 11 Prodotto  
**TAVOLO SU GAMBE CON TELIO 3 LATI E ALZATINA  
1300X700 MM** NR 1
- Dimensioni Nette: 1300 x700 x850 mm
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.  
Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.  
Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.  
Piedini regolabili.



- 12 Prodotto  
**PATTUMIERA SU RUOTE CON PEDALE 90 LT** NR 1
- Dimensioni Nette: 500 x500 x710 mm
- Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura esterna semilucida Scotch-Brite.  
Apertura con pedale.  
Coperchio sganciabile per alloggiamento sotto al tavolo di sbarazzo durante il servizio.  
N° 02 ruote girevoli + staffa anteriore per bloccaggio.



- 13 Prodotto  
**LAVAPENTOLE 1 VASCA CON RIPIANO DI FONDO  
1200X700 MM** NR 1
- Dimensioni Nette: 1200 x700 x850 mm
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.  
Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili.  
Dotazione:  
- n° 01 piletta di scarico;  
- n° 01 tubo troppo pieno inox;  
- n° 01 grigliato inox appoggio pentole;

- 13.01 Accessorio  
**GRIGLIA APOGGIA PENTOLE** NR 1





Accessorio

**13.02 RUBINETTO CON LEVA A GOMITO DOCCIA+SNODO** 1

Dimensioni Nette: 800 x465 x1400 mm Peso Netto: 5,2 kg

 Acqua calda: 1/2"

 Acqua fredda: 1/2"



**14 LAVAUTENSILI COMPATTA CARICA FRONTALE 65 CESTI/H** 1

Dimensioni Nette: 642 x723 x1477 mm Peso Netto: 88 kg

Lavautensili multifunzione.

Esterno in acciaio inox 304 AISI, vasca lavaggio, filtro vasca e bracci lavaggio e risciacquo.

Serbatoio di lavaggio da 42 litri con angoli arrotondati.

Doppia parete isolata e porta controbilanciata con doppio arresto.

Vano di apertura porta 450 mm.

N° 03 cicli di lavaggio.

Ciclo autopulente.

Pannello di controllo digitale.

Boiler a pressione incorporato con funzione automatica di svuotamento.

Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione.

Pompa di scarico.

Sistema di autodiagnostica dei guasti.

Dosatore brillantante.

Predisposto per dispenser esterno di detergente, dispositivi HACCP e gestione dell'energia.

Capacità oraria:

- 1170 piatti/65 cestelli 500x530 mm;

Fornita con:

- n.1 cestello per bicchieri;

- n.1 cestello per piatti;

- n.1 cestello metallico per piatti pizza, vassoi, piccoli utensili;

- n.2 contenitori portaposate;

 Elettricità 12,1 kW 400 V 50 Hz

 Acqua calda: G 3/4"

 Scarico: 20,5 mm

**15 TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO DI FONDO E ALZATINA 1000X700 MM** NR 1

Dimensioni Nette: 1000 x700 x850 mm

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

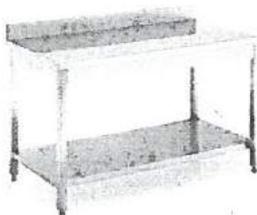
Assemblato mediante elettrosaldatura.

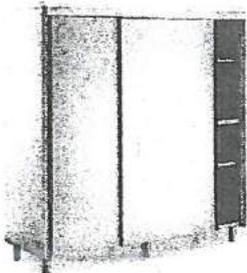
Piano di lavoro spess. 12/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.



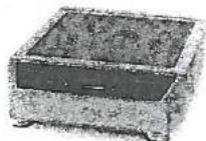


- 16 Prodotto  
**ARMADIO PORTE SCORREVOLI 1400X700X2000 MM** NR 1  
Dimensioni Nette: 1400 x700 x2000 mm  
Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.  
Assemblato mediante elettrosaldatura.  
Ante scorrevoli a doppia parete.  
N° 03 ripiani intermedi con omega di rinforzo, regolabili in altezza.  
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.  
Piedini regolabili a sezione tonda diam. 2".



- 17 Prodotto  
**CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 1200X1200 MM** 2  
Dimensioni Nette: 1200 x1200 x400 mm Peso Netto: 32 kg  
Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura esterna semilucida Scotch-Brite.  
Filtri inerziali a labirinto, facilmente smontabili per pulizia.  
Versione specifica con corpo fintri anteriore ideale per installazione su forni a convezione e apparecchiature con produzione di vapore.  
Canaletta perimetrale raccogli condensa.  
Bacinella o rubinetto di scarico acqua/grassi.  
Kit tiranterie di sostegno.

- 17.01 Prodotto  
**RACCORDO CANALIZZAZIONE ZINCATA** NR 1  
Canalizzazione zincata di raccordo tra canna fumaria esistente e 2 cappe di nuova fornitura.



- 18 Prodotto  
**PIASTRA INDUZIONE DA BANCO 3500 W** NR 15  
Dimensioni Nette: 340 x440 x120 mm  
Touch screen digitale per regolare la potenza, temperatura e timer.  
Struttura in acciaio inox.  
Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.  
Adatto per padelle con diametro minimo 140 mm e massimo 260 mm.  
Piedini regolabili.  
 Elettricità 3,5 kW 230 V 50 Hz

- 19 Prodotto  
**ALLACCIAMENTI IDRAULICI ALLE PREDISPOSIZIONI ESISTENTI** NR 1

