fimar group

Valido dal
Valid from
03/06/2024

PROFESSIONAL REFRIGERATION

Gamma completa di articoli per la refrigerazione professionale

forcar®

FORCOLD® by fimar ECO RANGE

CATALOGO E PREZZI 2023/24
CATALOGUE & PRICE 2023/24

Guida alla Lettura

IT

Fimar Group è lieta di presentare una nuova edizione del catalistino dedicato al mondo della refrigerazione! Per l'edizione 2023/24 abbiamo deciso di far convivere in un'unica raccolta tutti i modelli in acciaio inox AISI 304 del brand Forcar Refrigeration con quelli in acciaio inox del brand Forcold. Troverete quindi, su alcuni macchinari due linee a confronto che si differenziano solamente per il tipo di acciaio utilizzato e per il prezzo inferiore.

Ulteriore novità è la versione in Monoblocco per alcuni modelli di tavoli e armadi refrigerati della linea Forcold. L'utilizzo di un monoblocco permette un'assistenza più rapida a costi notevolmente inferiori, portando quindi notevoli vantaggi sia per il rivenditore sia per l'utente finale.

Le nostre linee di prodotto si sono arricchite di nuovi macchinari a completamento della gamma, non solo nelle dimensioni ma anche in una versione di design nel colore nero.

EN

Fimar Group is pleased to present a new edition of the catalogue dedicated to the world of refrigeration! For the 2023/24 edition, we have decided to combine in a single collection all the stainless steel AISI 304 models of the Forcar Refrigeration brand with those in stainless steel of the Forcold brand. You will therefore find on some machines two lines in comparison that differ only in the type of steel used and the lower price.

A further novelty is the monobloc version for certain models of refrigerated tables and cabinets in the Forcold line. The use of a monobloc allows faster service at significantly lower costs, thus bringing considerable advantages for both the retailer and the end user.

Our product lines have been enriched with new machines to complete the range, not only in size but also in a design version in black.

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!
Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!
Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!

FR

Fimar Group a le plaisir de vous présenter une nouvelle édition du catalogue dédié au monde de la réfrigération! Pour l'édition 2023/24, nous avons décidé de réunir en une seule collection tous les modèles en acier inoxydable AISI 304 de la marque Forcar Réfrigération avec ceux en acier inoxydable de la marque Forcold. Vous trouverez donc sur certaines machines deux lignes en comparaison qui ne diffèrent que par le type d'acier utilisé et le prix inférieur.

Une autre nouveauté est la version monobloc pour certains modèles de tables et d'armoires réfrigérées de la ligne Forcold. L'utilisation d'un monobloc permet un service plus rapide à des coûts nettement inférieurs, ce qui présente des avantages considérables tant pour le détaillant que pour l'utilisateur final.

Nos lignes de produits se sont enrichies de nouvelles machines qui complètent la gamme, non seulement en termes de dimensions, mais aussi dans une version design en noir.

DE

Fimar Group freut sich, Ihnen eine neue Ausgabe des Katalogs zu präsentieren, der der Welt der Kühlung gewidmet ist! Für die Ausgabe 2023/24 haben wir beschlossen, alle Modelle aus Edelstahl AISI 304 der Marke Forcar Refrigeration und die Modelle aus Edelstahl der Marke Forcold in einer einzigen Kollektion zusammenzufassen. Sie werden also bei einigen Geräten zwei Serien im Vergleich finden, die sich nur durch den verwendeten Stahl und den niedrigeren Preis unterscheiden.

Eine weitere Neuheit ist die Monoblock-Version für bestimmte Modelle von Kühltischen und -schränken der Linie Forcold. Die Verwendung eines Monoblocks ermöglicht einen schnelleren Service zu deutlich niedrigeren Kosten und bringt somit sowohl dem Händler als auch dem Endverbraucher erhebliche Vorteile.

Unsere Produktlinien wurden um neue Geräte bereichert, um die Auswahl zu vervollständigen, nicht nur in der Größe, sondern auch in einer Designversion in Schwarz.

forcar AISI 304

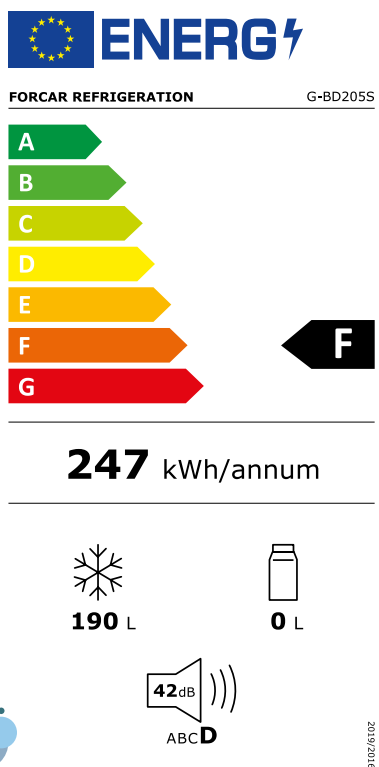
FORCOLD by fimar ECO RANGE AISI 201

Etichette energetiche

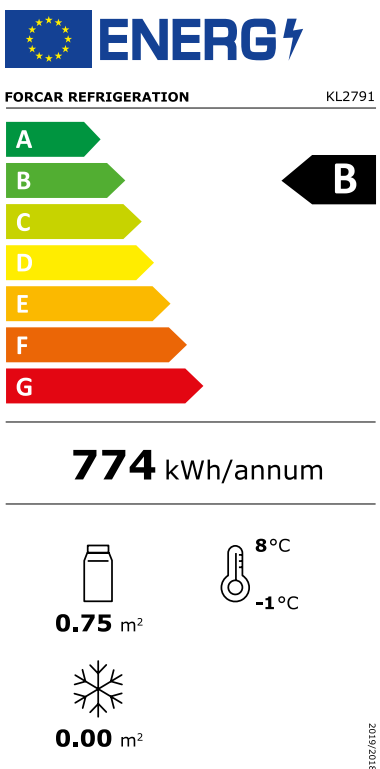
IT All'interno del catalogo Fimar Group dedicato al mondo della refrigerazione troverete 5 tipi di etichette energetiche che rispondono alle attuali normative. Da marzo 2021, l'Unione Europea ha introdotto nuove etichette energetiche che passano da un sistema di etichettatura basato su una scala da A+++ a G; ad una precedente scala più semplice che va da A a G. È quindi così possibile che un prodotto classificato seguendo le vecchie normative in classe A, oggi si trovi in classe F senza però variare il livello di efficienza dell'apparecchio. La diversa classificazione deriva dalla novità delle formule, dai parametri e dagli intervalli di valori utilizzati, ma non comporta nessun cambiamento in termini di efficienza del prodotto stesso. Nel settore professionale al momento della pubblicazione di questo catalogo, convivono etichette del nuovo modello identificabili da un QR-Code ed etichette del vecchio modello. Inquadrando il QR-Code con un dispositivo online, si accede ad un database europeo di prodotti per l'etichettatura energetica. A titolo esemplificativo riportiamo alcune nostre etichette energetiche con relativo regolamento ed applicazione di prodotto. Per maggiori informazioni su come leggere le etichette energetiche si prega di approfondire il testo ufficiale secondo la normativa applicabile.

FR Within the Fimar Group's catalogue dedicated to the world of refrigeration, you will find 5 types of energy labels that comply with current regulations. As of March 2021, the European Union has introduced new energy labels, moving from a labelling system based on a scale of A++ to G, back to the previous simpler scale of A to G. It is thus possible that a product classified according to the old regulations in class A, is now in class F without changing the efficiency level of the appliance. The different classification results from the novelty of the formulas, parameters and value ranges used, but does not lead to any change in the efficiency of the product itself. In the professional sector at the time of publication of this catalogue, labels of the new model identifiable by a QR-Code and labels of the old model coexist. Framing the QR-Code with an online device gives access to a European database of energy labelling products. As an example, here are some of our energy labels with the relevant product regulation and application. For more information on how to read energy labels, please refer to the official text according to the applicable regulation.

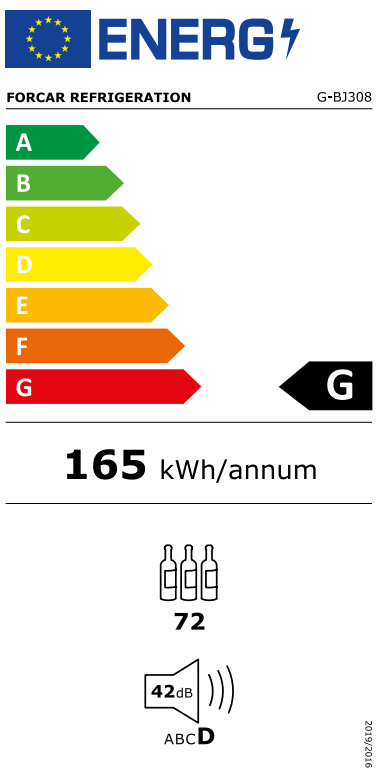
REG. 2019/2016
Apparecchi di refrigerazione
Refrigeration equipment



REG. 2019/2018
Apparecchi di refrigerazione vendita diretta
Refrigeration appliances direct sales



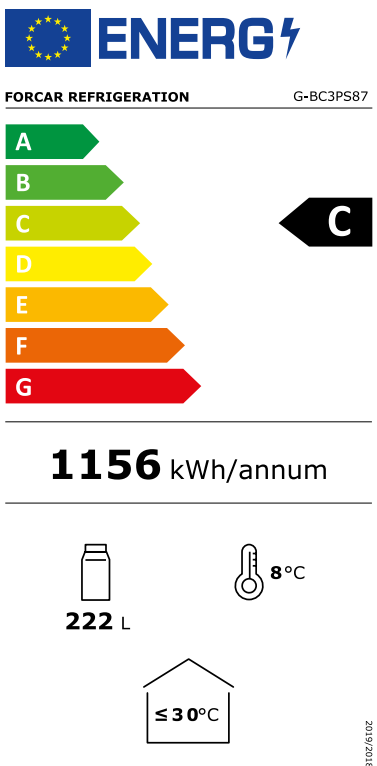
REG. 2019/2016
Frigoriferi cantina
Cellar refrigerators



EN Dans le catalogue Fimar Group dédié au monde de la réfrigération, vous trouverez 5 types d'étiquettes énergétiques conformes à la réglementation en vigueur. À partir de mars 2021, l'Union européenne a introduit de nouvelles étiquettes énergétiques, passant d'un système d'étiquetage basé sur une échelle de A++ à G, à l'ancienne échelle plus simple de A à G. Il est donc possible qu'un produit classé selon l'ancienne réglementation dans la classe A, soit maintenant dans la classe F sans changer le niveau d'efficacité de l'appareil. La différence de classification résulte de la nouveauté des formules, des paramètres et des plages de valeurs utilisés, mais n'entraîne aucune modification de l'efficacité du produit lui-même. Dans le secteur professionnel au moment de la publication de ce catalogue, les étiquettes du nouveau modèle identifiables par un QR-Code et les étiquettes de l'ancien modèle coexistent. L'encadrement du QR-Code par un dispositif en ligne permet d'accéder à une base de données européenne de produits étiquetés en matière d'énergie. À titre d'exemple, voici quelques-unes de nos étiquettes énergétiques accompagnées de la réglementation et de l'application du produit concerné. Pour plus d'informations sur la manière de lire les étiquettes énergétiques, veuillez vous référer au texte officiel conformément à la réglementation applicable.

DE Im Katalog der Fimar Group, der der Welt der Kältetechnik gewidmet ist, finden Sie 5 Arten von Energieetiketten, die den geltenden Vorschriften entsprechen. Ab März 2021 führt die Europäische Union neue Energieetiketten ein und kehrt von einem Kennzeichnungssystem, das auf einer Skala von A++ bis G basiert, zu der früheren, einfacheren Skala von A bis G zurück. Es ist also möglich, dass ein Produkt, das nach den alten Vorschriften in die Klasse A eingestuft wurde, jetzt in die Klasse F fällt, ohne dass sich der Wirkungsgrad des Geräts ändert. Die unterschiedliche Einstufung ergibt sich aus der Neuartigkeit der verwendeten Formeln, Parameter und Wertebereiche, führt aber nicht zu einer Veränderung der Effizienz des Produktes selbst. Im Fachhandel bestehen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Katalogs Etiketten des neuen Modells, die durch einen QR-Code erkennbar sind, und Etiketten des alten Modells gleichzeitig. Die Eingabe des QR-Codes in ein Online-Gerät ermöglicht den Zugriff auf eine europäische Datenbank mit Energieetiketten. Als Beispiel finden Sie hier einige unserer Energieetiketten mit den entsprechenden Produktvorschriften und Anwendungen. Für weitere Informationen über das Lesen von Energieetiketten sehen Sie sich bitte den offiziellen Text gemäß der geltenden Verordnung an.

REG. 2019/2018
Refrigeratori per bevande
Beverage coolers



REG. 2015/1094
Refrigerazione professionale
Professional refrigeration

GWP
Global Warming Potential

Num. 3

Le normative UE prevedono che lo smaltimento dei prodotti di refrigerazione sia eseguito da aziende specializzate nella rimozione o nel riciclaggio di tutti i gas e dei componenti in metallo e plastica.

EU regulations require that every refrigeration product is disposed of by companies specialised in removing and/or recycling all gasses, metal and plastic components.

Les règlements de l'UE exigent que les produits munis de réfrigérants soient mis au rebut par des entreprises spécialisées, équipées pour extraire et recycler les composants à gaz, métalliques et en plastique.

Gemäß EU-Vorschriften müssen Kühlprodukte von Fachunternehmen entsorgt werden, die alle Gase, Metall- und Kunststoffbauteile entfernen oder recyceln.

Consigli sulla pulizia e la cura di macchinari in acciaio inox

TIPS ON CLEANING AND CARE OF STAINLESS STEEL EQUIPMENT
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES MACHINES EN ACIER INOXYDABLE
TIPPS ZUR REINIGUNG UND PFLEGE VON EDELSTAHLGERÄTEN

IT

Una corretta pulizia e manutenzione dell'acciaio inox su apparecchiature professionali contribuirà a mantenere il macchinario efficiente e in ottime condizioni di igiene garantendone un prolungato utilizzo.
L'acciaio inossidabile (o inox) è così chiamato per la sua alta resistenza alla corrosione; tuttavia il sottile strato protettivo che riveste il metallo, può essere danneggiato meccanicamente o chimicamente (ad esempio con graffi, incisioni, tagli o l'utilizzo di prodotti corrosivi vedi tabella di seguito).

Alcuni suggerimenti per mantenere inalterato l'acciaio inox:

1. Utilizza una soluzione di detergente delicato mescolando acqua tiepida e un detergente neutro. Evita di utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.

2. Immergi un panno morbido o una spugna nella soluzione detergente e pulisci delicatamente la superficie dell'acciaio inox. Assicurati di seguire il grano dell'acciaio inox per evitare graffi sulla superficie.

3. Per le zone più ostinate o per eventuali macchie, puoi utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox ad uso alimentare (vedi la sezione dedicata alla pulizia delle macchine sul catalogo Fimar).

4. Dopo aver rimosso lo sporco, risciacqua bene il macchinario con acqua pulita per eliminare completamente i residui del detergente.

5. Asciuga la superficie con un panno pulito e asciutto per evitare la formazione di macchie d'acqua.

6. Oltre alla pulizia regolare, è consigliabile effettuare una manutenzione periodica sulla macchina refrigerante per assicurarsi che funzioni in modo ottimale. Controlla i filtri, le guarnizioni e le condizioni generali del macchinario.

7. Durante la pulizia, presta attenzione a non danneggiare le parti elettriche o meccaniche del macchinario.
Si consiglia di consultare sempre un tecnico specializzato o un servizio di manutenzione autorizzato.

EN

Proper cleaning and maintenance of stainless steel on professional equipment will help to keep the machinery efficient and in excellent hygienic condition and ensure its continued use.
Stainless steel is named for its high resistance to corrosion; however, the thin protective layer that covers the metal can be damaged mechanically or chemically (e.g. by scratches, incisions, cuts or the use of corrosive products see table below).

Some tips for maintaining stainless steel:

1. Use a mild detergent solution by mixing warm water and a neutral detergent. Avoid using harsh or abrasive cleaners, as they may damage the stainless steel surface.

2. Dip a soft cloth or sponge into the cleaning solution and gently wipe the stainless steel surface. Be sure to follow the grain of the stainless steel to avoid scratches on the surface.

3. For stubborn areas or any stains, you can use a detergent specifically for stainless steel for food use (see the section on machine cleaning in the Fimar catalogue).

4. After removing the dirt, rinse the machine well with clean water to completely remove any residues of the detergent.

5. Dry the surface with a clean, dry cloth to prevent water spots from forming.

6. In addition to regular cleaning, it is advisable to carry out periodic maintenance on refrigerating equipment to ensure that it functions optimally. Check the filters, seals and general condition of the equipment.

7. When cleaning, take care not to damage the electrical or mechanical parts of the machine. Always consult a specialised technician or an authorised maintenance service.

FR

Un nettoyage et un entretien adéquats de l'acier inox sur les équipements professionnels permettront de maintenir l'efficacité et l'hygiène des machines et d'assurer leur utilisation continue.
L'acier inoxydable (ou inox) est appelé ainsi en raison de sa grande résistance à la corrosion ; toutefois, la fine membrane protectrice qui recouvre le métal peut être endommagée mécaniquement ou chimiquement (par exemple, par des rayures, des incisions, des coupures ou l'utilisation de produits corrosifs - voir le tableau ci-dessous).

Quelques conseils pour l'entretien de l'acier inox:

1. Utilisez une solution détergente douce en mélangeant de l'eau tiède et un détergent neutre. Évitez d'utiliser des nettoyants agressifs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager la surface de l'acier inoxydable.

2. Trempez un chiffon doux ou une éponge dans la solution de nettoyage et essuyez délicatement la surface en acier inox. Veillez à suivre le grain de l'acier inox afin d'éviter les rayures sur la surface.

3. Pour les zones tenaces ou les taches, vous pouvez utiliser un détergent spécifique pour l'acier inoxydable à usage alimentaire (voir la section sur le nettoyage des appareils dans le catalogue Fimar).

4. Après avoir éliminé la saleté, rincez bien la machine à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de détergent.

5. Séchez la surface avec un chiffon propre et sec pour éviter la formation de taches d'eau.

6. Outre le nettoyage régulier, il est conseillé d'effectuer un entretien périodique de la machine frigorifique pour garantir son fonctionnement optimal. Vérifiez les filtres, les joints et l'état général de la machine.

7. Lors du nettoyage, veillez à ne pas endommager les parties électriques ou mécaniques de la machine. Consultez toujours un technicien spécialisé ou un service d'entretien autorisé.

DE

Die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege von Edelstahl bei professionellen Geräten trägt dazu bei, die Effizienz und Hygiene der Maschinen zu erhalten und ihre weitere Nutzung zu gewährleisten.
Die dünne Schutzschicht, die das Metall bedeckt, kann jedoch mechanisch oder chemisch beschädigt werden (z. B. durch Kratzer, Einschnitte, Schnitte oder die Verwendung von ätzenden Produkten, siehe Tabelle unten).

Einige Tipps zur Pflege von Edelstahl:

1. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung, indem Sie lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel mischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen können.

2. Tauchen Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm in die Reinigungslösung und wischen Sie die Edelstahloberfläche vorsichtig ab. Achten Sie darauf, der Textur des Edelstahls zu folgen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

3. Für hartnäckige Stellen oder Flecken können Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl für den Lebensmittelbereich verwenden (siehe den Abschnitt über die Reinigung von Geräten im Fimar-Katalog).

4. Spülen Sie die Maschine nach dem Entfernen der Verschmutzung gut mit klarem Wasser ab, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.

5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um die Bildung von Wasserflecken zu vermeiden.

6. Neben der regelmäßigen Reinigung ist es ratsam, die Kühlgräte regelmäßig zu warten, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Filter, Dichtungen und den allgemeinen Zustand der Maschine.

7. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die elektrischen oder mechanischen Teile der Maschine nicht beschädigt werden. Wenden Sie sich immer an einen Fachtechniker oder einen anerkannten Wartungsdienst.

Sostanze nocive

SCHEMA RIASSUNTIVO DI REAZIONE DELL'ACCIAIO INOX A CONTATTO DI ALCUNE SOSTANZE
SCHEMATIC REACTION OF STAINLESS STEEL IN CONTACT WITH CERTAIN SUBSTANCES
SCHÉMA SYNTHÉTIQUE DE LA RÉACTION DE L'ACIER INOX AU CONTACT DE CERTAINES SUBSTANCES
ÜBERSICHTSDIAGRAMM DER REAKTION VON EDELSTAHL IN KONTAKT MIT BESTIMMTEN STOFFEN

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ACIDO CLORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROCHLORIC ACID (all concentrations) ACIDE CHLORHYDORIQUE (toutes les concentrations) SALZSÄURE (alle Konzentrationen)	
ACIDO FLUORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROFLUORIC ACID (all concentrations) ACIDE FLUORYDRIQUE (toutes les concentrations) FLUORWASSERSTOFFSÄURE (alle Konzentrationen)	
ACIDO MURIATICO (cloridrico commerciale) MURIATIC ACID (commercial hydrochloric) ACIDE MURIATIQUE (acide chlorhydrique dans le commerce) CHLORWASSERSTOFF (handels bliche Salzsäure)	
ACIDO NITRICO fino a 10°C-80°C NITRIC ACID up to 10°C-80°C ACIDE NITRIQUE jusqu 10°C-80°C SALPETERSÄURE bis 10°C-80°C	
ACIDO SOLFORICO FUMANTE (oleum) 50°C FUMING SULPHURIC ACID (oleum) 50°C ACIDE SULFURIQUE FUMANT (oleum) 50°C DAMPFENDE SCHWEFELSÄURE (Oleum) 50°C	
ACQUARAGIA TURPENTINE WHITE SPIRIT TERPENTIN	

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ALCOOL ALCOHOL ALCOOL ALKOHOL	
BENZINA BENZENE ESSENCE BENZIN	
BICARBONATO DI SODIO (tutte le concentrazioni) SODIUM BICARBONATE (all concentrations) BICARBONATE DE SOUDE (toutes les concentrations) NATRIUMHYDROGENKARBONAT (alle Konzentrationen)	
CANDEGGINA BLEACH EAU DE JAVEL CHLORBLEICHE	
CARBONATO DI SODIO (soda solvay) fino a 20% SODIUM CARBONATE (solvay soda) up to 20% SOUDE (sel solvay) jusqu 20% NATRIUMKARBONAT (Soda) bis 20%	
DILUENTI (acetone, toluolo, ecc.) THINNERS (acetone, toluol, etc.) DILUANTS (acetone, toluone, etc.) VERDUNNUNGSMITTEL (Aceton, Toluolo, usw.)	

IN CONDIZIONI NORMALI DI USO NON ESISITONO PROBLEMI DI CORROSIONE
UNDER NORMAL CONDITIONS OF USE THERE ARE NO CORROSION ISSUES
DANS DES CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION, IL N'Y A PAS DE PROBLÈMES DE CORROSION
UNTER NORMALEN EINSATZBEDINGUNGEN GIBT ES KEINE KORROSIONSPROBLEME

POSSIBILITÀ DI CORROSIONE EVIDENTE, VERIFICARE ATTENTAMENTE LE CONDIZIONI DI IMPIEGO
RISK OF CORROSION, CAREFULLY VERIFY THE CONDITIONS OF USE
RISQUE DE CORROSION ÉVIDENT, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT LES CONDITIONS D'UTILISATION
GEFAHR EINER DEUTLICHEN KORROSION, ÜBERPRÜFEN SIE SORGFÄLTIG DIE NUTZUNGSBEDINGUNGEN

SICURI FENOMENI CORROSIVI - NON USARE
CERTAIN CORROSIVE REACTIONS - DO NOT USE
CERTAINES REACTIONS CORROSIVES - NE PAS UTILISER
BESTIMMTE KORROSIONSREAKTIONEN - NICHT VERWENDEN

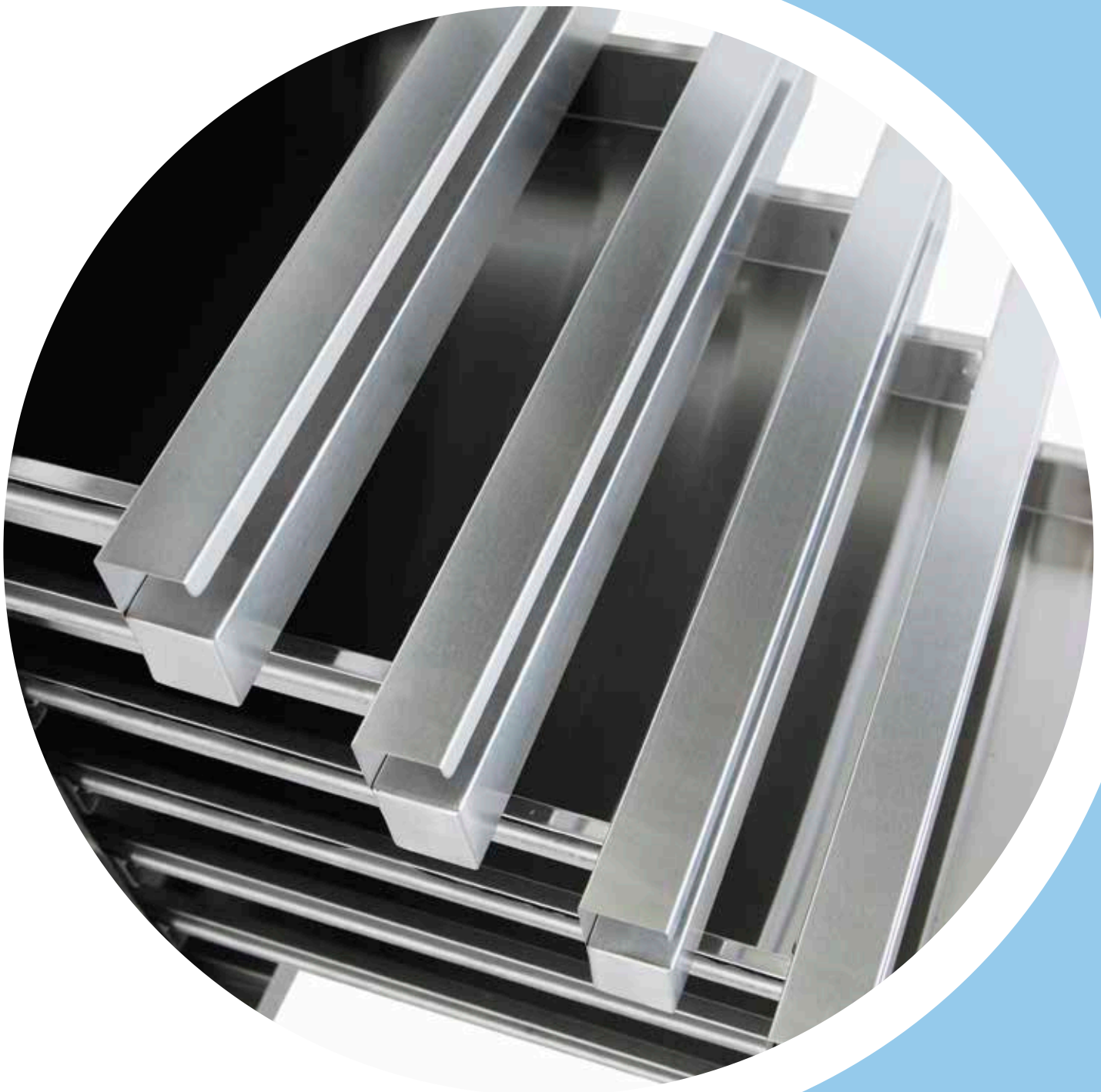
SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
GAS DI CLORO UMIDO DAMP CHLORINE GAS GAZ DE CHLORE HUMIDE FEUCHTES CHLORGAS	
SAPONE SOAP SAVON SEIFE	
SODA CAUSTICA fino a 20% CAUSTIC SODA up to 20% SOUDE CAUSTIQUE jusqu'à 20% ÄTZNATRON bis 20%	
SOLFATO DI RAME 10% COPPER SULPHATE 10% SULFATE DE CUIVRE 10% KUPFERSULFAT 10%	
SOLVENTI (trielina, benzolo, ecc.) SOLVENTS (triethylene, benzol, etc.) SOLVANTS (trichloroéthylène, benzene, etc.) LÖSUNGSMITTEL (Trichlorethylen , Benzol, usw)	
VERNICI PAINTS VERNIS LACKE	

Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
mm	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
mm	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
L	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT
MAX	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFROIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
DEFROST	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
GAS	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
h/Daily	PRODUZIONE ORARIA/GIORNALIERA	HOURLY/DAILY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE/QUOTIDIENNE	STÜNDLICHE/TÄGLICHE PRODUKTION
Kg	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT
CONTROL	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	TEMPERATURSTEUERUNG
H_2O	EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA	CONDENSED WATER EVAPORATION	ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION	KONDENSWASSERVER-DAMPFUNG

	IT	EN	FR	DE
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
1 Ph	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
MATERIAL	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
REVERSIBLE	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
STANDARD	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	MITGELIEFERTE ZUBEHÖRE
ENERGY CLASS	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	20
PREMIUM LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - ENERGY SAVING	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED - ENERGY SAVING	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES - ENERGY SAVING	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG ENERGY SAVING	23
	ARMADI REFRIGERATI PER LA FROLLATURA	MEAT DRY-AGER	ARMOIRE D'AFFINAGE	REIFESCHRANK	26
	FABBRICATORI DI GHIACCIO	ICE MAKERS	MACHINES À GLACE	EISBEREITER	30
START LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - LINEA START	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED - START LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES - SÉRIE START	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG SERIE START	36
PROFESSIONAL LINE	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI - LINEA PRO	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED - PRO LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES - SÉRIE PRO	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG - SERIE PRO	39
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 STATICI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 - STATIC	BASIC LINE ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 STATIQUES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG - STATISCH	50
	ARMADI REFRIGERATI STATICI - LINEA SNACK	REFRIGERATED CABINET STATIC - SNACK LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES LIGNE SNACK	KÜHLSCHRÄNKE STATISCH - SERIE SNACK	57
	TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA - GN1/1 VENTILATI	GASTRONOMY REFRIGERATED COUNTERS GN1/1- VENTILATED	TABLES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE - GN1/1 VENTILÉES	GASTRONOMIE-KÜHLTISCHE GN1/1 - UMLUFTKÜHLUNG	60
	ABBATTITORI MADE IN ITALY	BLAST CHILLERS MADE IN ITALY	CELLULLES DE REFROIDISSE-MENT RAPIDE - MADE IN ITALY	SCHNELLKÜHLER MADE IN ITALY	78
	ABBATTITORI	BLAST CHILLERS	CELLULLES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	SCHNELLKÜHLER	81
SWEET LINE	ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA - VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY CABINETS - VENTILATED	ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	87
	TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA - VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY COUNTERS - VENTILATED	TABLES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	92

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
FAST FOOD & PIZZA LINE	VETRINE REFRIGERATE PER SUSHI E TAPAS - STATICHE	REFRIGERATED DISPLAY CASES FOR SUSHI AND TAPAS - STATIC	VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR SUSHIS ET TAPAS - STATIQUES	SUSHI- UND TAPAS-KÜHLVITRIN-EN - STATISCHE KÜHLUNG	99
	VETRINE REFRIGERATE PIZZA - STATICHE	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES - STATIC	VITRINES RÉFRIGÉRÉES À PIZZA - STATIQUES	PIZZA-KÜHLVITRINEN MIT DECKEL - STATISCHE KÜHLUNG	104
	VETRINE REFRIGERATE PIZZA STATICHE CON COPERCHIO	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES STATIC WITH LID	VITRINES RÉFRIGÉRÉES À PIZZA STATIQUES AVECCOUVERCLE	PIZZA-KÜHLVITRINEN STATISCHE KÜHLUNG MIT DECKEL	112
	BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - VENTILATED	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS - VENTILÉS	PIZZAKÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	117
	BANCHI PIZZA REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - STATIC	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS - STATIQUES	PIZZAKÜHLTISCHE STATISCH	123
	CASSETTIERA INOX	STAINLESS STEEL DRAWERS	MEUBLE A TIROIRS	SCHUBLADENSCHRANK AUS EDELSTAHL	128
	SALADETTE REFRIGERATE PER INSALATE - STATICHE	REFRIGERATED SALADETTES FOR SALADS - STATIC	SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES - STATIQUES	GEKÜHLTE SALADETTE FÜR SALATE - STATISCH	129
ECO LINE	ARMADI REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES	KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	143
	ARMADI REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED CABINETS STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES	KÜHLSCHRÄNKE STATISCHE KÜHLUNG	148
	ARMADI REFRIGERATI GN2/1 - STATICI	REFRIGERATED CABINETS STATIC - GN2/1	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES - GN2/1	KÜHLSCHRÄNKE - STATISCHE KÜHLUNG - GN2/1	158
	CONGELATORI A POZZETTO	DEEP-FREEZERS	CONGÉLATEURS COFFRES	GEFRIERTRUHEN	161

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
GLASS & DISPLAY	VETRINE 4 LATI ESPOSITIVI REFRIGERATE - VENTILATE	4-SIDES REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS - VENTILATED	VITRINES RÉFRIGÉRÉES 4 FACES - VENTILÉES	KÜHLVITRINE MIT 4 AUSSTELLUNGSSEITEN UMLUFTKÜHLUNG	167
	VETRINETTE ESPOSITIVE REFRIGERATE - VENTILATE	REFRIGERATED DISPLAY WINDOWS - VENTILATED	VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉE	AUFSATKÜHLZVITRINEN UMLUFTKÜHLUNG	176
	ESPOSITORI REFRIGERATI CON VETRO CURVO - VENTILATI	REFRIGERATED DISPLAY CASES WITH CURVED GLASS VENTILATED	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC VERRE BOMBÉ - VENTILÉES	KÜHLVITRINEN MIT GEBOGENEM GLAS UMLUFTKÜHLUNG	178
	ESPOSITORI REFRIGERATI CON VETRO TONDO - VENTILATI	REFRIGERATED DISPLAY CASES WITH ROUNDED GLASS VENTILATED	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC VERRE ROND - VENTILÉES	KÜHLVITRINEN MIT RUNDEM GLAS - UMLUFTKÜHLUNG	180
	ESPOSITORI IN LEGNO REFRIGERATI - STATICI	REFRIGERATED WOOD DISPLAYS CASES - STATICS	PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS - STATIQUES	HOLZKÜHLVITRINEN STATISCH	182
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE STATICHE	REFRIGERATED WINE CELLARS STATICS	CAVES À VIN RÉFRIGÉRÉES STATIQUES	GEKÜHLTE WEINKELLER STATISCH	185
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE VENTILATE - MODELLO ENOLO	REFRIGERATED WINE CELLARS VENTILATED - ENOLO MODEL	CAVES À VIN RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES - LIGNE ENOLO	GEKÜHLTE WEINKELLER UMLUFTKÜHLUNG MODELL ENOLO	191
	CANTINETTE VINI REFRIGERATE STATICA - MODELLO BJ	REFRIGERATED WINE CELLARS STATICS - MODEL BJ	CAVE À VINS RÉFRIGÉRÉES STATIQUES - MODÉL BJ	GEKÜHLTE WEINKELLER STATISCH - MODELL BJ	195
	ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK - VENTILATI	SNACK REFRIGERATED CABINETS VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK - VENTILÉES	KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG SNACK-LINIE	198
	ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK - STATICI	SNACK REFRIGERATED CABINETS STATICS	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK - STATIQUES	KÜHLSCHRÄNKE - STATISCHE KÜHLUNG - SNACK LINE	202
	BOTTLE COOLER VENTILATI	BOTTLE COOLER VENTILATED	REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE VENTILÉ	FLASCHENKÜHLER UMLUFTKÜHLUNG	208

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE		
G-UGN650TN	New	24
G-UGN650BT	New	24
M-GNH610TN-FC	New	25
M-GNH610BT-FC	New	25
G-GDMA46		27
G-GDMA120N		28
G-GDMA180N		28
G-GDPH508C	New	29
GH20A		31
GH20W		31
GH30A		31
GH30W		31
GH40A		32
GH40W		32
GH50A		32
GH50W		32
GH60A	New	33
GH60W	New	33
GH100A	New	33
GH100W	New	33
GC100A		35
GC100W		35

CODICE		
G-GN650TN-FC		37
G-GN650BT-FC		37
G-GN650TN		40
G-GN650BT		40
M-GN650TN-FC	New	41
M-GN650BT-FC	New	41
G-GN650TNG		42
G-GN650BTG		42
M-GN650TNG-FC	New	43
M-GN650BTG-FC	New	43
G-GN1410TN		44
G-GN1410BT		44
M-GN1410TN-FC	New	45
M-GN1410BT-FC	New	45
G-GN1410TNG		46
M-GN1410TNG-FC	New	47
M-GN1410BTG-FC	New	47
G-GNV600DT		48
G-GNV1200DT		49
G-GN600FISH		51
G-GN600TN		52
G-GN600BT		52

CODICE		
G-GN600TN-FC		53
G-GN600BT-FC		53
G-GN1200TN		54
G-GN1200BT		54
G-GN1200TN-FC		55
G-GN1200BT-FC		55
G-GN1200DT		56
G-SNACK400TN		58
G-SNACK400BT		58
G-SNACK400TN-FC		59
G-SNACK400BT-FC		59
G-GN2100TN		62
G-GN2100BT		62
G-GN3100TN		62
G-GN3100BT		62
G-GN4100TN		62
G-GN4100BT		62
M-GN2100TN-FC	New	64
M-GN2100BT-FC	New	64
M-GN3100TN-FC	New	64
M-GN3100BT-FC	New	64
M-GN4100TN-FC	New	64

CODICE		
M-GN4100BT-FC	New	64
G-GN2200TN		66
G-GN2200BT		66
G-GN3200TN		66
G-GN3200BT		66
G-GN4200TN		66
G-GN4200BT		66
M-GN2200TN-FC	New	68
M-GN2200BT-FC	New	68
M-GN3200TN-FC	New	68
M-GN3200BT-FC	New	68
M-GN4200TN-FC	New	68
M-GN4200BT-FC	New	68
G-GN2100TNG		70
G-GN2200TNG		70
G-GN3100TNG		70
G-GN3200TNG		70
G-GN4100TNG		70
G-GN4200TNG		70
G-UGN2100TN		72
G-UGN3100TN		72
G-UGN4100TN		72

CODICE	
G-SNACK2100TN	74
G-SNACK2200TN	74
G-SNACK3100TN	74
G-SNACK3200TN	74
G-SNACK4100TN	74
G-SNACK4200TN	74
G-SNACK2100TN-FC	76
G-SNACK2200TN-FC	76
G-SNACK3100TN-FC	76
G-SNACK3200TN-FC	76
G-SNACK4100TN-FC	76
G-SNACK4200TN-FC	76
AS1104N	79
AS1105N	79
AS1110N	80
AS1114N	80
G-T3	82
G-D5A	82
G-AB1203	83
G-AB1805	83
G-AB4010	84
G-AB5514	84

CODICE		
G-PA800TN		88
G-PA800BT		88
G-PA800TN-FC		89
G-PA800BT-FC		89
G-GE800BT		90
G-PA1500TNGR7		93
G-PA2000TNGR7		93
G-PA2100TN		94
G-PA3100TN		94
G-PA2100TN-FC		95
G-PA3100TN-FC		95
G-PA2200TN		96
G-PA3200TN		96
G-PA2200TN-FC		97
G-PA3200TN-FC		97
G-SSS1200	New	100
G-SSS1500	New	100
G-SSS1800	New	101
G-SSS2000	New	101
G-TS1200	New	102
G-TS1500	New	102
G-TS1800	New	103

CODICE		
G-TS2000	New	103
G-RI12033V		105
G-RI14033V		105
G-RI15033V		105
G-RI18033V		105
G-RI20033V		105
G-RI12038V		107
G-RI14038V		107
G-RI15038V		107
G-RI18038V		107
G-RI20038V		107
G-VRX1200-330		109
G-VRX1400-330		109
G-VRX1500-330		109
G-VRX1800-330		109
G-VRX2000-330		109
G-VRX1200-380		111
G-VRX1400-380		111
G-VRX1500-380		111
G-VRX1800-380		111
G-VRX2000-380		111
G-VRX1200-330SS	New	113

CODICE		
G-VRX1400-330SS	New	113
G-VRX1500-330SS	New	113
G-VRX1800-330SS	New	113
G-VRX2000-330SS	New	113
G-VRX1200-380SS	New	115
G-VRX1400-380SS	New	115
G-VRX1500-380SS	New	115
G-VRX1800-380SS	New	115
G-VRX2000-380SS	New	115
G-PZ2600TN		118
G-PZ2600TN-FC		119
G-PZ2610TN		120
G-PZ3600TN		120
G-PZ2610TN-FC		121
G-PZ3600TN-FC		121
G-PZ1610TN-FC		122
G-S903PZ		124
G-S903PZ-FC		125
G-S903PZCAS		126
G-S903PZCAS-FC		127
CAS7		128
CAS7-FC		128

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE		
G-S900	New	130
G-S902		130
G-S903		130
G-S900-FC		131
G-S902-FC	New	131
G-S903-FC	New	131
G-PS900		132
G-PS903	New	132
G-PS900-FC		133
G-PS903-FC	New	133
G-PS200		134
G-PS300		134
G-PS200-FC		135
G-PS300-FC		135
G-S901		136
G-S903TOP		136
G-S901-FC		137
G-S903TOP-FC		137
G-SS45BT		138
G-S9012D		140
G-S9014D		140
G-S9012D-FC		141

CODICE	
G-S9014D-FC	141
G-ERV400	144
G-EFV400	144
G-ERV400SS	144
G-EFV400SS	144
G-ERV600	145
G-EFV600	145
G-ERV600SS	145
G-EFV600SS	145
G-ERV400G	146
G-EFV400G	146
G-ERV400GSS	146
G-EFV400GSS	146
G-ERV600G	147
G-EFV600G	147
G-ERV600GSS	147
G-EFV600GSS	147
G-ER200	149
G-EF200	149
G-ER200SS	149
G-EF200SS	149
G-ER400	150

CODICE	
G-EF400	150
G-ER400SS	150
G-EF400SS	150
G-ER600	151
G-EF600	151
G-ER600SS	151
G-EF600SS	151
G-EF600CAS	152
G-EF600SSCAS	152
G-ER200G	153
G-EF200G	153
G-ER200GSS	153
G-EF200GSS	153
G-ER400G	154
G-EF400G	154
G-ER400GSS	154
G-EF400GSS	154
G-ER600G	155
G-EF600G	155
G-ER600GSS	155
G-EF600GSS	155
G-ER500P	156

CODICE		
G-ER500PSS		156
G-GNB600TN		159
G-GNB600BT		159
G-GNB1200TN		160
G-GNB1200BT		160
G-BD205S		162
G-BD305S		162
G-BD350S		162
G-BD450S		163
G-BD550S		163
G-BD650S		163
G-SD100S		164
G-SD200S		164
G-SD320PS		164
G-VGP420BT		168
G-VGP420TN		168
G-VGP200R		169
G-VGP400R		169
G-LDC65B	New	170
G-LDC65LB	New	170
G-LSC65B	New	171
G-LSC65LB	New	171

CODICE		
G-LSC235		172
G-LSC280		172
G-LSC235B	New	173
G-LSC280B	New	173
G-TCBD68		174
G-TCBD98		174
G-TCBD68B	New	175
G-TCBD98B	New	175
G-HAV91		177
G-HAV111		177
G-HAV131		177
G-VPR100		179
G-VPR120		179
G-VPR160		179
ARC100B		181
ARC400RC		181
RTS200C		183
RTS180C		184
RTS220C		184
KL2791		186
KL2791N		186
KL2791CA	New	186

CODICE		
KL2791B	New	186
KL2791NB	New	186
K2791CAB	New	186
KL2791F		187
KL2791FN		187
KL2791FCA	New	187
KL2791FB	New	187
KL2791FNB	New	187
KL2791FCAB	New	187
KL2792		188
KL2792N		188
KL2792CA	New	188
KL2792B	New	188
KL2792NB	New	188
KL2792CAB	New	188
KL2794		189
KL2794N		189
KL2794CA	New	189
KL2794B	New	189
KL2794NB	New	189
KL2794CAB	New	189
KL2793		190

CODICE		
KL2793N		190
KL2793CA	New	190
KL2793B	New	190
KL2793NB	New	190
KL2793CAB	New	190
G-VI120S		192
G-VI120D		192
G-VI180S		193
G-VI180D		193
G-BJ118		196
G-BJ208		196
G-BJ308		197
G-BJ408		197
G-SNACK610BTG	New	199
G-SNACK1220BTG	New	199
G-SNACK420BTG		200
G-SNACK930BTG		201
G-SNACKBC160H	New	203
G-SNACK176SC		204
G-SNACK251SC		204
G-SNACK290SC		205
G-SNACK340TNG		205

CODICE		
G-SNACK638L2TNG		206
G-SC50G		207
G-SC100G		207
G-BC300BPB	New	209
G-BC500BPB	New	209
G-BC500BPS	New	209
G-BC1PB		210
G-BC2PS		210
G-BC3PS		210
G-BC1PB87		211
G-BC2PS87		211
G-BC3PS87		211

Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL' IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine; per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.
ORDINI: gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA: 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.
INSTALLAZIONE: installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.
RIPARAZIONI: nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.
GARANZIA: 12 mesi.
RESI: per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.
RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA: Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

MOD0176V0 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2023

EN

PACKAGING COSTS: included in the price for equipment; for spare parts and accessories there is a charge of € 8.00.
FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT: € 10.00 only on orders of less than € 100.00.
ORDERS: Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.
PAYMENT DEFERRALS: To be defined.
Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.
PRICES: these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.
DELIVERY TERMS: 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.
SHIPMENT: EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.
TECHNICAL ASSISTANCE: charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.
INSTALLATION: installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.
REPAIRS: in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.
WARRANTY: 12 months.
RETURNS: for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE: this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.
IMAGES AND ILLUSTRATIONS: All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.
TRADEMAR AND PATENTS: It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.
REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION: Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

MOD0176V0 - PRINTED IN SEPTEMBER 2023

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix pour les machines; pour les pièces détachées et les accessoires, il y a un supplément de 8,00 €.
FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES: 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.
COMMANDES: Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.
CONDITIONS DE PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.
RETARDS DE PAIEMENT: à définir.
Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON: 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.
TRANSPORT: EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.
INSTALLATION: l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.
RÉPARATIONS: en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.
GARANTIE: 12 mois.
RETOURS: pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.
CATALOGUE LISTE: Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et détentrice des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.
MARQUES ET BREVETS: Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.
DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE: Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD0176V0 - IMPRESSION TERMINÉE EN SEPTEMBRE 2023

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: für Maschinen im Preis inbegriffen; für Ersatzteile und Zubehör wird eine Gebühr von 8,00 € erhoben.
FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG: 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.
AUFTRÄGE: Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN: zu bestimmen.
Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.
PREISE: Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN: 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.
TRANSPORT: AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.
TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.
INBETRIEBNAHME: Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.
REPARATUREN: Falls ein Kostenvoranschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.
GARANTIE: 12 Monate.
RÜCKGABE: Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.
VERSICHERUNG: Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflicht), ausgenommen USA und KANADA.
KOTALOG-PREISLISTE: Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ILLUSTRATIONEN: Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, das Eigentümer der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.
MARKEN UND PATENTE: Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.
ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN: Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten - Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: 40,00 € + Versandkosten.

MOD0176V0 - DRUCKFERTIGSTELLUNG IM SEPTEMBER 2023

Premium Line
Energy Saving

forcar®

Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati - Energy Saving

IT Gli armadi refrigerati UGN650 e GNH610 fanno parte della nuova serie di prodotti **Energy Saving** studiati e realizzati appositamente per il contenimento dei consumi energetici.
I refrigerati UGN sono realizzati in AISI 304 - versione TN in Classe A - versione BT in Classe B. Griglie interne GN 2/1 su guide stampate - massima igienicità - isolamento 100 mm.
Gli armadi refrigerati della linea GNH sono realizzati in acciaio inox - griglie GN 2/1 su guide standard - isolamento di 80 mm - unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/sostituzione facile ed immediata - motore più silenzioso - Monoblocco protetto da lamiera in acciaio inox.

FR Les armoires réfrigérées UGN650 et GNH610 font partie de la nouvelle série de produits **Energy Saving** conçus et fabriqués spécifiquement pour réduire la consommation d'énergie.
Les armoires réfrigérées UGN sont fabriquées en AISI 304 - version TN en classe A - version BT en classe B. Grilles internes GN 2/1 sur guides moulés - hygiène maximale - isolation de 100 mm.
Les armoires frigorifiques de la ligne GNH sont réalisées en acier inox - grilles GN 2/1 sur glissières standard - isolation de 80 mm - groupe frigorifique Monobloc - groupe frigorifique à système plug-in caractérisé par une installation ou un démontage/remplacement facile et immédiat - moteur plus silencieux - Monobloc protégé par une tôle en acier inox.

EN The UGN650 and GNH610 refrigerated cabinets are part of the new **Energy Saving** product line specifically designed and manufactured to reduce energy consumption.
UGN refrigerated cabinets are made of AISI 304 - TN version in Class A - BT version in Class B. Internal GN 2/1 grids on moulded guides - maximum hygiene - 100 mm insulation.
The refrigerated cabinets of the GNH line are made of stainless steel - GN 2/1 grids on standard guides - 80 mm insulation - Monobloc refrigerating unit - plug-in system refrigerating unit featuring easy and immediate installation or eventual removal/replacement - quieter motor - Monobloc protected by stainless steel sheet.

DE Die Kühlschränke UGN650 und GNH610 gehören zu der neuen **Energy Saving** Serie, die speziell zur Reduzierung des Energieverbrauchs entwickelt und hergestellt wurde.
Die UGN-Kühlschränke sind aus AISI 304 gefertigt - TN-Version in Klasse A - BT-Version in Klasse B. Interne Gitter GN 2/1 auf vorgeformten Führungen - maximale Hygiene - 100 mm Isolierung.
Die Kühlschränke der Serie GNH sind aus Edelstahl - Gitter GN 2/1 auf Standardführungen - Isolierung 80 mm - Monoblock-Kühlaggregat - steckerfertiges Kühlaggregat, das sich durch eine einfache und sofortige Montage bzw. Demontage/Austausch auszeichnet - leiserer Motor - Monoblock mit Schutz aus Edelstahlblech.

Optional

GRP21R - GN2/1 mod. G-UGN650TN-BT	GRP21-FC - GN2/1 mod. M-GNH610TN-FC / M-GNH610BT-FC	RUO120	CG21
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost
27 €	37,80 €	151,20 €	48,60 €

G-UGN650TN
G-UGN650BT

	G-UGN650TN	G-UGN650BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 875 x 2090(h) mm	
mm	533 x 700 x 1501(h) mm	
L	560 L	
MAX	+43°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	100 mm	
	250 W	380 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1	
ENERGY CLASS	A	B
NET Kg	110 Kg	125 Kg
GROSS Kg	130 Kg	145 Kg
mm	760 x 905 x 2150(h) mm	
€	2.408,40 €	2.921,40 €

forcar REFRIGERATION

Premium Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

M-GNH610TN-FC
M-GNH610BT-FC

	M-GNH610TN-FC	M-GNH610BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	726 x 864 x 2150(h) mm	
mm	566 x 714 x 1500(h) mm	
L	605 L	
MAX	38°C / 70%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	80 mm	
	167 W	205 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	A	B
NET Kg	122 Kg	130 Kg
GROSS Kg	139 Kg	147 Kg
mm	756 x 890 x 2190(h) mm	
€	2.219,40 €	2.662,20 €

MONOBLOCK

Premium Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati per la frollatura

IT Macchine professionali per la frollatura della carne - porta in vetro per seguire direttamente la maturazione e la frollatura dei prodotti - ambiente controllato e sicuro grazie alla lampada UV germicida - controllo costante temperatura, umidità e ventilazione garantiscono un perfetto processo di frollatura. La linea G-GDMA presenta una struttura esterna in lamiera verniciata nera - interno in ABS antibatterico - sensore apertura della porta - spia acustica per segnalazione guasti - supporto e ganci in **acciaio inox AISI 304**. Il modello G-DPH508 presenta una struttura completamente in acciaio inox - porta in vetro temperato a triplo strato - luci verticali a LED - blocchi sale sul fondo per un rapido assorbimento dei liquidi conseguenti alla frollatura - supporto e ganci in **acciaio inox AISI 304**.

EN Professional machines for meat aging - glass door to directly monitor the aging and seasoning of products - controlled and safe environment thanks to the UV sterilizing lamp - constant temperature, humidity and ventilation control guarantee a perfect aging process. The G-GDMA line has an external structure in black painted sheet metal - interior in anti-bacterial ABS - door opening sensor - acoustic warning light for faults - support and hooks in **stainless steel AISI 304**. The G-DPH508 model has a structure entirely made of stainless steel - door in triple-layer tempered glass - vertical LED lights - salt blocks on the bottom for rapid absorption of liquids resulting from the maturing process - support and hooks in **stainless steel AISI 304**.

FR Machines professionnelles pour la maturation de la viande - porte vitrée pour suivre directement la maturation et l'affinage des produits - environnement contrôlé et protégé grâce à la lampe UV stermicide - température, humidité et ventilation constantes qui garantissent un parfait contrôle de la maturation. La ligne G-GDMA se caractérise par une structure externe en tôle peinte en noir - intérieur en ABS antibactérien - capteur d'ouverture de la porte - avertisseur acoustique - support et crochets en **acier inox AISI 304**. Le modèle G-DPH508 a une structure entièrement en acier inox - porte en verre trempé à trois couches - lumières LED verticales - blocs de sel sur le fond pour l'absorption rapide des liquides résultant de la maturation - support et crochets en **acier inox AISI 304**.

DE Professionelle Maschinen für die Fleischreifung - Glastür zur direkten Beobachtung der Reifung und Alterung des Produkts - kontrollierte und sichere Umgebung dank der stermiziden UV-Lampe - gleichbleibende Temperatur-, Feuchtigkeits- und Lüftungs-Überwachung, die einen perfekten Reifungsprozes garantiert. Die Serie G-GDMA hat eine Außenstruktur aus schwarz lackiertem Blech - Innenraum aus antibakteriellem ABS - Türöffnungssensor - akustisches Warnlicht für Störungen - Halterung und Haken aus **Edelstahl AISI 304**. Das Modell G-DPH508 hat ein Gehäuse aus Edelstahl - Tür aus dreifach gehärtetem Glas - vertikale LED-Leuchten - Salzblöcke auf dem Boden für eine schnelle Aufsaugung der beim Reifungsprozess anfallenden Flüssigkeiten - Halterung und Haken aus **Edelstahl AISI 304**.

Optional

GRI508 mod. G-DPH508	GRPFR120180 mod. G-GDMA120-180	ASTFR46120180 mod. G-GDMA46-120-180	ASTFR508 mod. G-DPH508	GAFR120180 mod. G-GDMA120-180	GAFR508 mod. G-DPH508
Griglia Inox Stainless steel grid Grille en acier inox Edelstahlgitter		Asta inox Stainless steel rod Tige en acier inox Edelstahlstange für Kühlschrank		Gancio Inox Stainless steel hook Crochet en acier inox Edelstahlhaken für Kühlschrank	
108 €	81 €	64,80 €	48,60 €	10,80 €	48,60 €

G-GDMA46

G-GDMA46 Built-in
+1°C / +25°C
595 x 570 x 820(h) mm
512 x 443 x 612(h) mm
98 L
60% - 85% HR
ventilata / ventilated
automatico / automatic
R600a
automatica / automatic
elettronico / electronic
40 mm
140 W
220V-240V / 50Hz
lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass
si / yes
led
1 griglia + asta con 3 ganci / grid + rod with 3 hooks
44 Kg
47 Kg
660 x 655 x 865(h) mm
2.710,80 €

GRPFR46 mod. G-GDMA46	ASTFR46120180 mod. G-GDMA46	GAFR4046 mod. G-GDMA46
Griglia Inox Stainless steel grid Grille en acier inox Edelstahlgitter	Asta inox Stainless steel rod Tige en acier inox Edelstahlstange für Kühlschrank	Gancio Inox Stainless steel hook Crochet en acier inox Edelstahlhaken für Kühlschrank
70,20 €	64,80 €	8,64 €

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Reifeschrank

G-GDMA120N
G-GDMA180N

G-GDMA180N

G-GDMA120N

	G-GDMA120N Free standing / built-in	G-GDMA180N Free standing / built-in
	+1°C / +25°C	
mm	595 x 710 x 1270(h) mm	595 x 710 x 1720(h) mm
mm	485 x 552 x 1055(h) mm	485 x 552 x 1508(h) mm
L	233 L	352 L
MAX	60% - 85% HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	55 mm	
	170 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	3 griglie + asta con 3 ganci / 3 grids + rod with 3 hooks	
NET Kg	69 Kg	83 Kg
GROSS Kg	81 Kg	96 Kg
mm	645 x 780 x 1430(h) mm	645 x 780 x 1870(h) mm
€	**4.066,20 €**	**4.476,60 €**

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Reifeschrank

forcar

G-GDPH508C

ganci / hooks

SALT508 mod. G-DPH508C
Blocco di sale Salt block Bloc de sel Salzblock
19,44 €

	G-GDPH508C
	0°C / +25°C
mm	730 x 805 x 2100(h) mm
mm	575 x 650 x 1375(h) mm
L	508 L
MAX	70% - 90% HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	400 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	interno in acciaio Inox AISI 304 - esterno in acciaio inox 430 internal stainless steel AISI 304 - external stainless steel 430
REVERSIBLE	no
	led
STANDARD	5 piani / shelves 526 x 604 mm + 2 aste con 2 ganci / 2 rods with hooks + blocco di sale / salt block
NET Kg	145 Kg
GROSS Kg	170 Kg
mm	835 x 930 x 2270(h) mm
€	7.770,60 €

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Reifeschrank

Fabbricatori di ghiaccio
cubetto pieno da 18 gr

IT Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda. Disponibili nella versione con raffreddamento ad acqua, (GH20-30-40-50-60-100W) oppure ad aria (GH20-30-40-50-60-100A).

EN 18 g solid cube ice-makers - entirely made of stainless steel. The cubes are formed by sprinkling water over a horizontal copper evaporator which, as it cools, forms pure, crystalline, high-density ice cubes; the full cube is the most suitable for prolonged cooling of any beverage. Available in water-cooled (GH20-30-40-50-60-100W) or air-cooled (GH20-30-40-50-60-100A) versions.

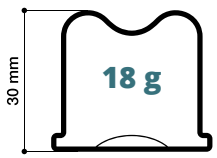
FR Machines à glaçons pleins de 18 g - corps en acier inox. Les cubes sont formés par l'aspersion d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre qui, en se refroidissant, forme des glaçons purs, cristallins et de haute densité ; le cube plein est le plus approprié pour le refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version refroidie par eau (GH20-30-40-50-60-100W) ou par air (GH20-30-40-50-60-100A).

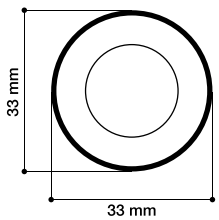
DE 18 g Vollwürfel-Eisbereiter - komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Würfel werden gebildet, indem Wasser über einen horizontalen Kupferverdampfer gespritzt wird, der bei der Abkühlung reine, kristalline Eiswürfel mit hoher Dichte bildet; der Vollwürfel ist am besten für eine längere Kühlung jedes Getränks geeignet. Erhältlich in wassergekühlter (GH20-30-40-50-60-100W) oder luftgekühlter (GH20-30-40-50-60-100A) Ausführung.

GH20A-GH20W
GH30A-GH30W

GH20A

	GH20A - GH20W	GH30A - GH30W
	450 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
GAS	R452A	
h/D.	20 Kg 21°C - 15°C	30 Kg 21°C - 15°C
Kg	6 Kg	10 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
CONTROL	meccanico / mechanical	
mm	365 x 495 x 600(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)	365 x 495 x 690(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)
NET Kg	32 Kg	34 Kg
GROSS Kg	36 Kg	38,5 Kg
mm	420 x 560 x 760(h) mm	420 x 560 x 860(h) mm
€	1.420 €	1.745 €





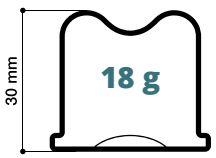
Premium Line

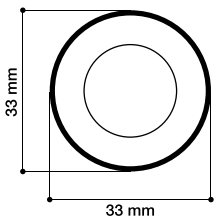
Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker
Machines à glaçons / Eisbereiter

GH40A-GH40W
GH50A-GH50W

GH40A

	GH40A - GH40W	GH50A - GH50W
	570 W	750 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
GAS	R452A	
h/D.	40 Kg 21°C - 15°C	50 Kg 21°C - 15°C
Kg	15 Kg	25 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
CONTROL	meccanico / mechanical	
mm	500 x 585 x 685(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)	500 x 585 x 795(h) mm (+0/20 mm piedini regolabili / adjustable feet)
NET Kg	45 Kg	49 Kg
GROSS Kg	52,5 Kg	56,5 Kg
mm	575 x 640 x 850(h) mm	575 x 640 x 950(h) mm
€	2.000 €	2.270 €





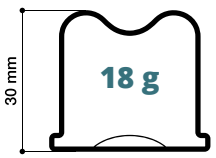
Premium Line

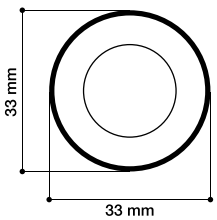
Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker
Machines à glaçons / Eisbereiter

GH60A-GH60W
GH100A-GH100W

GH60A

	GH60A - GH60W	GH100A - GH100W
	780 W	1200 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
GAS	R452A	
h/D.	60 Kg 21°C - 15°C	100 Kg 21°C - 15°C
Kg	40 Kg	60 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled	
CONTROL	meccanico / mechanical	
mm	740 x 605 x 915(h) mm (+40/50 mm piedini regolabili / adjustable feet)	740 x 605 x 1015(h) mm (+40/50 mm piedini regolabili / adjustable feet)
NET Kg	72 Kg	82 Kg
GROSS Kg	81 Kg	91 Kg
mm	810 x 670 x 1080(h) mm	810 x 670 x 1180(h) mm
€	3.000 €	3.590 €





Premium Line

Fabbricatori di ghiaccio / Ice cube maker
Machines à glaçons / Eisbereiter

Fabbricatori di ghiaccio a scaglie granulari

IT Fabbricatore di ghiaccio a scaglie granulari - struttura completamente in acciaio inox. La formazione del ghiaccio granulare avviene tramite un evaporatore cilindrico verticale dotato di una coclea che lo raschia dalla superficie interna e lo porta verso un rompighiaccio, il quale lo fa fuoriuscire abbassandone la quantità di acqua residua. GC100W: raffreddamento ad acqua (ad incasso) - GC100A raffreddamento ad aria. Piedini regolabili 40-50 mm.

FR Machine à glace en forme de paillettes granulaires - carrosserie entièrement en acier inoxydable. La formation de la glace granulaire se fait à travers un évaporateur cylindrique vertical en acier inoxydable, équipé d'une vis sans fin qui racle la glace sur la surface interne et l'emmène vers un broyeur à glace qui la fait sortir en abaissant la quantité d'eau residuelle. GC100W: condensé à l'eau (intégré) - GC100A : condensé à l'air. Pieds réglables 40-50 mm.

EN Granular ice maker - entirely made of stainless steel. To produce granular ice an Archimedean screw's rotating blade scrapes the ice off the inner surface of a stainless steel vertical cylindrical evaporator and then moves it into an ice crusher which processes it, lowering its residual water content. GC100W: water-cooled (built-in) - GC100A air-cooled. Adjustable feet 40-50 mm.

DE Granulatflockeneisbereiter - komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Flockeneis wird durch einen vertikalen zylindrischen Verdampfer gebildet, ausgestattet mit einer Schnecke, die es von der Innenfläche abkratzt und zu einem Eisbrecher befördert, der es durch Reduzierung der Restwassermenge ausspült. GC100W: wassergekühlt (Einbau) - GC100A luftgekühlt. Verstellbare Füße H. 40-50 mm.

GC100A-GC100W

GC100A

	GC100A - GC100W
	700 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
GAS	R452A
h/D.	100 Kg 21°C - 15°C
Kg	15 Kg
	W = Raffreddamento ad acqua - Water cooled A = Raffreddamento ad aria - Air cooled
CONTROL	meccanico / mechanical
mm	500 x 670 x 696(h) mm (+40/50 mm piedini regolabili /adjustable feet)
NET Kg	58 Kg
GROSS Kg	65,5 Kg
mm	580 x 750 x 850(h) mm
€	**3.800 €**

Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati - Linea START

IT Armadi refrigerati GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna LED - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées ventilées GN2/1 en acier inox. Réfrigération ventilée - unité intégrée - évaporateur escamotable pour le plus grand espace disponible - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Serrure de porte avec clé - joint de porte amovible sans outils - éclairage interne par LED - fond avec coins arrondis - panneaux extérieurs de fond et de dos en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur.

EN GN2/1 refrigerated cabinets made of stainless steel. Ventilated refrigeration - built-in unit - concealed evaporator for maximum available space - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting and automatic control of defrosting temperature - automatic evaporation of condensation water - anti-corrosion treated evaporator. Door lock with key - tool-free removable door gasket - internal LED light - bottom with rounded corners - external bottom and back panels in galvanised plate. Height-adjustable feet.

DE GN2/1 umluftgekühlte Edelstahl Kühlschränke. Umluftkühlung - eingebaute Motoreinheit - Verdampfer verdeckt positioniert, um maximalen Raum zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrisches Heizelement um den Türrahmen, um Kondenswasser zu beseitigen - automatische Abtauung und automatische Regelung der Abtautemperatur - automatische Verdampfung von Kondenswasser - korrosionsgeschützter Verdampfer. Türschloss mit Schlüssel - Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar - LED-Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenboden und Rückwand aus verzinktem Blech. Edelstahl höhenverstellbare Füße.

Optional

CG21	GRP21-FC GN2/1	RUO120	A64 600 x 400 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti guide per teglie Slides-Bracket set Kit pour supports glissières Führungschienen- und Trägersatz
48,60 €	**37,80 €**	**151,20 €**	**264,60 €**

forcar

G-GN650TN-FC
G-GN650BT-FC

AISI 201

	G-GN650TN-FC	G-GN650BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	
mm	620 x 700 x 1396(h) mm	
L	650 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	520 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	120 Kg	124 Kg
GROSS Kg	127 Kg	135 Kg
mm	765 x 855 x 2080(h) mm	
€	1.539 €	1.803,60 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Start Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

Professional Line

forcar®

Armadi refrigerati
GN2/1 - ventilati - Linea PRO

IT Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico - controllo elettronico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile (escluso G-GNV600DT) - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna a LED - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini regolabili in altezza. I modelli M-GN sono dotati di unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/sostituzione facile ed immediata - motore più silenzioso - Monoblocco protetto da lamiera in acciaio inox.

EN Ventilated refrigeration - built-in unit - concealed evaporator for maximum available space - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting - electronic control of defrosting temperature - automatic evaporation of condensation water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self closing spring (except G-GNV600DT) - door lock with key - tool-free removable door gasket - internal LED light - bottom with rounded corners - external bottom and back panels in galvanised plate. Height-adjustable feet. M-GN models are equipped with Monobloc refrigerating unit - plug-in system refrigerating unit characterised by easy and immediate installation or eventual removal/replacement - quieter motor - Monobloc protected by stainless steel sheet.

FR Réfrigération ventilée - unité intégrée - évaporateur escamotable pour le plus grand espace disponible - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique - contrôle électronique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Porte avec ressort de rappel et réversible (sauf G-GNV600DT) - serrure de porte avec clé - joint de porte amovible sans outils - éclairage interne par LED - fond avec coins arrondis - panneaux extérieurs de fond et de dos en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur. Les modèles M-GN sont équipés d'un groupe frigorifique Monobloc - groupe frigorifique système plug-in caractérisé par une installation facile et immédiate ou par un éventuel démontage/remplacement - moteur plus silencieux - Monobloc protégé par une tôle en acier inox.

DE Umluftkühlung - eingebaute Motoreinheit - Verdampfer verdeckt positioniert, um maximalen Raum zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrisches Heizelement um den Türrahmen, um Kondenswasser zu beseitigen - automatische Abtauung - elektronische Regelung der Abtautemperatur - automatische Verdampfung von Kondenswasser - korrosionsgeschützter Verdampfer. Tür mit Rückholfeder und reversibel (außer G-GNV600DT) - Türschloss mit Schlüssel - Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar - LED-Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenboden und Rückwand aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße. Die Modelle M-GN sind mit einem Monoblock-Kühlaggregat ausgestattet - Kühlaggregat mit Stecksystem, das sich durch eine einfache und sofortige Installation oder einen eventuellen Ausbau/Austausch auszeichnet - leiserer Motor - Monoblock durch Edelstahlblech geschützt.

Optional

CG21	GRP21 GN2/1	GRP21-FC	RUO120	A64 600 x 400 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti guide per teglie Slides-Bracket set Kit pour supports glissières Führungschienen- und Trägersatz
48,60 €	21,60 €	37,80 €	151,20 €	264,60 €

G-GN650TN
G-GN650BT

	G-GN650TN	G-GN650BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	
mm	624 x 685 x 1396(h) mm	
L	650 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	315 W	500 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	si / yes	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	134 Kg	138 Kg
GROSS Kg	153 Kg	157 Kg
mm	765 x 855 x 2180(h) mm	
€	1.992,60 €	2.316,60 €

forcar by fmar REFRIGERATION

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

M-GN650TN-FC
M-GN650BT-FC

AISI 201

New

	M-GN650TN-FC	M-GN650BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	
mm	620 x 700 x 1396(h) mm	
L	650 L	
MAX	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	420 W	450 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	108	114
GROSS Kg	123	129
mm	765 x 855 x 2080(h) mm	
€	1.674 €	1.965,60 €

FORCOLD by fimar ECO RANGE

MONOBLOCK

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GN650TNG
G-GN650BTG

	G-GN650TNG	G-GN650BTG
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	
mm	624 x 685 x 1396(h) mm	
L	650 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	315 W	500 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio inox **AISI 304** + porta a vetro stainless steel **AISI 304** + glass door	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	138 Kg	153 Kg
GROSS Kg	157 Kg	173 Kg
mm	765 x 855 x 2180(h) mm	
€	**2.181,60 €**	**2.667,60 €**

forcar REFRIGERATION

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

M-GN650TNG-FC
M-GN650BTG-FC

	M-GN650TNG-FC	M-GN650BTG-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 830 x 2010(h) mm	
mm	620 x 700 x 1396(h) mm	
L	650 L	
MAX	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	520 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio inox + porta a vetro / stainless steel + glass door	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	125 Kg	140 Kg
GROSS Kg	139 Kg	154 Kg
mm	765 x 855 x 2080(h) mm	
€	1.841,40 €	2.489,40 €

MONOBLOCK

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GN1410TN
G-GN1410BT

	G-GN1410TN	G-GN1410BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1480 x 830 x 2010(h) mm	
mm	1360 x 685 x 1390(h) mm	
L	1325 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	320 W	730 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	195 Kg	208 Kg
GROSS Kg	219 Kg	235 Kg
mm	1505 x 855 x 2180(h) mm	
€	2.943 €	3.294 €

forcar REFRIGERATION

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

M-GN1410TN-FC
M-GN1410BT-FC

AISI 201

New

	M-GN1410TN-FC	M-GN1410BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1480 x 830 x 2010(h) mm	
mm	1360 x 632 x 1397(h) mm	
L	1300 L	
MAX	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	846 W	730 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	164 Kg	172 Kg
GROSS Kg	189 Kg	197 Kg
mm	1505 x 855 x 2080(h) mm	
€	2.543,40 €	2.953,80 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

MONOBLOCK

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GN1410TNG

	G-GN1410TNG
	+2°C / +8°C
mm	1480 x 830 x 2010(h) mm
mm	1360 x 685 x 1390(h) mm
L	1325 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	500 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 304** + porta a vetro stainless steel **AISI 304** + glass door
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	208 Kg
GROSS Kg	235 Kg
mm	1505 x 855 x 2180(h) mm
€	**3.277,80 €**

forcar REFRIGERATION

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

M-GN1410TNG-FC
M-GN1410BTG-FC

	M-GN1410TNG-FC	M-GN1410BTG-FC
	+0°C + 8°C	-18°C / -22°C
mm	1480 x 830 x 2010(h) mm	
mm	1360 x 700 x 1397(h) mm	
L	1300 L	
MAX	+38°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	508 W	815 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio inox + porta a vetro / stainless steel + glass door	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	206 Kg	
GROSS Kg	227 Kg	
mm	1505 x 855 x 2080(h) mm	
€	2.932,20 €	3.591 €

MONOBLOCK

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GNV600DT

	G-GNV600DT
	-2°C / +8°C -18°C / -22°C
mm	680 x 830 x 2010(h) mm
mm	530 x 650 x 550(h) mm 530 x 650 x 550(h) mm
L	237 L / 237 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	TN R600a / BT R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	TN 250 W / BT 300 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	4 griglie / grids GN2/1 4 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	150 Kg
GROSS Kg	170 Kg
mm	710 x 875 x 2160(h) mm
€	**2.527,20 €**

G-GNV1200DT

	G-GNV1200DT
	-2°C / +8°C -18°C / -22°C
mm	1340 x 830 x 2010(h) mm
mm	530 x 650 x 1386(h) mm 530 x 650 x 1386(h) mm
L	507 L / 507 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	TN R290 / BT R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	TN 255 W / BT 750 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	195 Kg
GROSS Kg	219 Kg
mm	1370 x 875 x 2160(h) mm
€	**4.039,20 €**

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - Ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati
GN2/1 - statici

IT Armadi refrigeratI GN2/1. Refrigerazione statica - ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini regolabili in altezza.

EN GN2/1 refrigerated cabinets. Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet.

FR Armoires réfrigérées GN2/1. Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds réglables en hauteur.

DE GN2/1 Kühlschränke. Statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken - und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße.

Optional

CG21	GRP21 GN2/1	GRP21-FC	RUO120	P60 mod. GN600-1200DT-GNV1200DT 600 x 400 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit supporti e 9 coppie di guide per teglie. Bracket set and 9 pairs of slides for pans. Kit de supports et 9 paires de glissières pour bacs Trägersatz und 9 Paare Führungschienen für Bleche
48,60 €	21,60 €	37,80 €	151,20 €	469,80 €

forcar

G-GN600FISH

AV4909
cassetta / container
600 x 400 x 130(h) mm
22 €

G-GN600FISH	
	-5°C / +0°C
mm	680 x 810 x 2010(h) mm
mm	560 x 653 x 1386(h) mm
L	507 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	manuale / manual
GAS	R290
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes
	no
STANDARD	7 cassette / 7 containers 600 x 400 x 130(h) mm
ENERGY CLASS	C
NET Kg	135 Kg
GROSS Kg	165 Kg
mm	710 x 840 x 2180(h) mm
	2.376 €

Scopri tutti gli optional su Forcar Multiservice!
Discover Forcar Multiservice optional!

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN600TN
G-GN600BT

	G-GN600TN	G-GN600BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	680 x 810 x 2010(h) mm	
mm	560 x 653 x 1386(h) mm	
L	507 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R290	
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	510 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	
GROSS Kg	155 Kg	
mm	710 x 840 x 2180(h) mm	
€	1.792,80 €	2.149,20

forcar REFRIGERATION

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN600TN-FC
G-GN600BT-FC

AISI 201

	G-GN600TN-FC	G-GN600BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	680 x 810 x 2010(h) mm	
mm	560 x 680 x 1390(h) mm	
L	507 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	220 W	204 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	104 Kg	114 Kg
GROSS Kg	118 Kg	126 Kg
mm	710 x 840 x 2090(h) mm	
€	1.571,40 €	1.954,80 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN1200TN
G-GN1200BT

	G-GN1200TN	G-GN1200BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1340 x 810 x 2010(h) mm	
mm	1220 x 653 x 1386(h) mm	
L	1104 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	450 W	710 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	180 Kg	
GROSS Kg	204 Kg	
mm	1370 x 840 x 2180(h) mm	
€	2.559,60 €	2.894,40 €

forcar REFRIGERATION by fmar

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

forcar

G-GN1200TN-FC
G-GN1200BT-FC

	G-GN1200TN-FC	G-GN1200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1340 x 810 x 2010(h) mm	
mm	1220 x 680 x 1390(h) mm	
L	1104 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R290	
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	415 W	602 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	
	D	
NET Kg	163 Kg	174 Kg
GROSS Kg	177 Kg	183 Kg
mm	1370 x 840 x 2090(h) mm	
€	2.403 €	2.813,40 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Professional Line

Armadi refrigerati GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets GN2/1 - Static
Armoires réfrigérées GN2/1 - statiques / GN2/1 Kühlschränke - Statisch

G-GN1200DT

	G-GN1200DT
	+2°C / +8°C -18°C / -22°C
mm	1340 x 830 x 2010(h) mm
mm	560 x 530 x 1386(h) mm 560 x 530 x 1386(h) mm
L	552 L / 552 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	TN R290 / BT R290
H_2O	vasca di raccolta collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	TN 260 W / BT 510 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	195 Kg
GROSS Kg	219 Kg
mm	1370 x 875 x 2160(h) mm
€	**3.612,60 €**

Armadi refrigerati
statici - linea snack

IT Armadio refrigerato, linea Snack (contenitore di bibite). Refrigerazione statica. Ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet, snack line (beverage container). Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel AISI 304.

FR Armoires réfrigérées. ligne Snack (puor boissons). Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort autofermant-fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils-fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.

DE Kühlschränke, Snack Line (Softdrinkbehälter). Umluftkühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türverschluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.

Optional

CGSN	GRPSN 530 x 540 mm mod. SNACK400	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
21,60 €	16,20 €	151,20 €

G-SNACK400TN
G-SNACK400BT

	G-SNACK400TN	G-SNACK400BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	680 x 700 x 2000(h) mm	
mm	560 x 580 x 1386(h) mm	
L	429 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R290	
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / electronic	
	50 mm	
	260 W	490 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	
GROSS Kg	152 Kg	
mm	710 x 740 x 2180(h) mm	
€	1.641,60 €	1.884,60 €

forcar REFRIGERATION

Professional Line

Armadi refrigerati - statici - linea snack / Refrigerated cabinet - static - snack line
Armoires réfrigérées -statiques - ligne Snack / Kühlschränke - Statisch - Serie Snack

G-SNACK400TN-FC
G-SNACK400BT-FC

AISI 201

	G-SNACK400TN-FC	G-SNACK400BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	680 x 710 x 2010(h) mm	
mm	560 x 580 x 1390(h) mm	
L	429 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R600a	R290
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	215 W	675 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	108 Kg	115 Kg
GROSS Kg	118 Kg	125 Kg
mm	710 x 740 x 2090(h) mm	
€	1.431 €	1.803,60 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Professional Line

Armadi refrigerati - statici - linea snack / Refrigerated cabinet - static - snack line
Armoires réfrigérées -statiques - ligne Snack / Kühlschränke - Statisch - Serie Snack

Tavoli refrigerati gastronomia
GN1/1 - UGN - SNACK - ventilati

IT Tavoli refrigerati gastronomia GN1/1 con refrigerazione ventilata. Disponibili nelle versioni con vetro (codici TNG), con altezza di 65 cm (codici UGN) e nella versione linea SNACK (profondità 600 mm). Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. I Modelli M sono dotati di unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/sostituzione facile ed immediata - Monoblocco in materiale plastico ad alto isolamento termico e completamente riciclabile. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassetti - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox (solo per i G-GN).

EN GN1/1 gastronomy refrigerated counters with ventilated refrigeration. Available in versions with glass (TNG codes), with a height of 65 cm (UGN codes) and in the SNACK line version (depth 600 mm). Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct contact with the product - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting and automatic control of defrosting temperature - automatic evaporation of condensation water - anti-corrosion treated evaporator. M Models are equipped with Monobloc refrigeration unit - plug-in system refrigeration unit featuring easy and immediate installation or eventual removal/replacement - the monoblock is made of a plastic material with a high level of thermal insulation and is fully recyclable. Door with self closing spring - tool-free removable door gasket - bottom with rounded corners - easy door interchangeability with two and three drawer units - easily removable drawer units with stainless steel telescopic slides. Height-adjustable feet - stainless steel back panel (G-GN only).

FR Tables réfrigérées GN1/1 pour la gastronomie avec réfrigération ventilée. Disponible dans les versions avec verre (codes TNG), avec une hauteur de 65 cm (codes UGN) et dans la version de la ligne SNACK (profondeur 600 mm). Unité intégrée amovible pour faciliter l'entretien - flux d'air froid circulaire pour ne pas toucher directement le produit - contrôle électronique de la température avec thermostat numérique - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Les modèles M sont équipés d'un groupe frigorifique monobloc - groupe frigorifique à système plug-in caractérisé par une installation facile et immédiate ou un éventuel retrait/remplacement - le monobloc est fabriqué en matériel plastique à haute isolation thermique et est entièrement recyclable. Porte avec ressort de rappel - joint de porte amovible sans outils - fond avec coins arrondis - porte facilement interchangeable avec les blocs-tiroirs à deux ou trois tiroirs - blocs-tiroirs faciles à retirer avec glissières télescopiques en acier inox. Pieds réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox (uniquement pour le modèle G-GN).

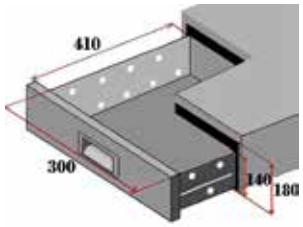
DE GN1/1 Gastronomie-Kühltische mit Umluftkühlung. Erhältlich in den Versionen mit Glas (TNG-Codes), mit einer Höhe von 65 cm (UGN-Codes) und in der Version der Serie SNACK (Tiefe 600 mm). Herausnehmbare Einbaueinheit für eine einfache Wartung - Kaltluftumlauf, um das Produkt nicht direkt zu berühren - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrisches Heistab um den Türrahmen zur Vermeidung von Kondenswasser - automatische Abtauung und automatische Regelung der Abtautemperatur - automatische Verdunstung des Kondenswassers - Verdampfer mit Korrosionsschutz. Die Modelle M sind mit einer Monoblock-Kühleinheit ausgestattet - Kühleinheit mit plug-in-System, die sich durch eine einfache und sofortige Installation oder einen eventuellen Ausbau/Austausch auszeichnet - Der Monoblock besteht aus hochwärmedämmendem Kunststoff und ist vollständig wiederverwertbar.Tür mit Rückholfeder - Türdichtung ohne Werkzeug abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - einfache Austauschbarkeit der Tür mit zwei und drei Schubladenblöcken - leicht herausnehmbare Schubladenblöcke mit Teleskopschienen aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße - Rückwand aus Edelstahl (nur G-GN).

Optional

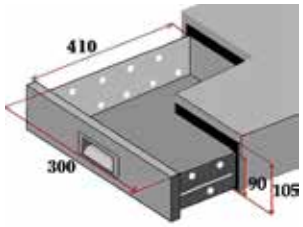
CG11 mod. GN	GRP11 530x325 mod. GN	GRP11-FC 530x333 mod. GNForcold	CGG mod. SNACK	GRPG mod. SNACK
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata 330x430 mm Plastic coated grid 330x430 mm Grille plastifiée 330x430 mm Kunststoffbeschichtetes Gitter 330x430 mm
21,60 €	16,20 €	21,60 €	21,60 €	16,20 €

RUO120 (GN-SNACK-UGN2100-3100)	RUO120.6 (GN-SNACK-UGN-4100)	C12 mod. TN	C12-FC mod. Forcold	C13 mod. TN	C13-FC mod. Forcold
Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 3 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 3 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 3 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 3 mit Bremse	Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen		Set. 3 cassetti Set. 3 drawers Set. 3 tiroirs Set. 3 Schubladen	
151,20 €	205,20 €	669,60 €	540 €	999 €	756 €

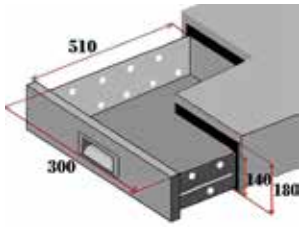
C12G mod. SNACK	C13G mod. SNACK	U12 mod. UGN
Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen	Set. 3 cassetti Set. 3 drawers Set. 3 tiroirs Set. 3 Schubladen	Set. 2 cassetti Set. 2 drawers Set. 2 tiroirs Set. 2 Schubladen
669,60 €	999 €	680,40 €



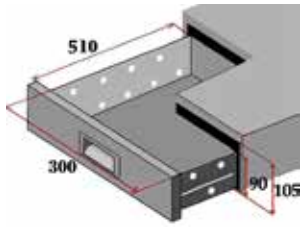
C12G



C13G



C12 - C12FC



C13 - C13FC/ U12

G-GN2100TN / G-GN2100BT

G-GN3100TN / G-GN3100BT

G-GN4100TN / G-GN4100BT

	G-GN2100TN	G-GN2100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 860(h) mm	
mm	902 x 530 x 589(h) mm	
L	282 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	470 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	98 Kg	103 Kg
GROSS Kg	121 Kg	126 Kg
mm	1390 x 730 x 1020(h) mm	
€	1.911,60 €	2.273,40 €

Cassetto neutro sopra vano tecnico
Neutral drawer on technical compartment
Tiroir neutre sur le compartiment technique
Neutrale Schublade auf dem Technikraum

	G-GN3100TN	G-GN3100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 860(h) mm	
mm	1337 x 530 x 589(h) mm	
L	417 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	570 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	134 Kg	136 Kg
GROSS Kg	159 Kg	162 Kg
mm	1825 x 730 x 1020(h) mm	
€	2.241 €	2.586,60 €

	G-GN4100TN	G-GN4100BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 860(h) mm	
mm	1772 x 530 x 589(h) mm	
L	553 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	660 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	153 Kg	155 Kg
GROSS Kg	187 Kg	189 Kg
mm	2260 x 730 x 1040(h) mm	
€	2.613,60 €	2.948,40 €

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

M-GN2100TN-FC
M-GN2100BT-FC

M-GN3100TN-FC
M-GN3100BT-FC

M-GN4100TN-FC
M-GN4100BT-FC

AISI 201

New

	M-GN2100TN-FC	M-GN2100BT-FC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 850(h) mm	
mm	900 x 530 x 560(h) mm	
L	282 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	340 W	675 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	88 Kg	96 Kg
GROSS Kg	106 Kg	114 Kg
mm	1390 x 730 x 880(h) mm	
€	1.533,60 €	1.938,60 €

MONOBLOCK

	M-GN3100TN-FC	M-GN3100BT-FC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 850(h) mm	
mm	1335 x 530 x 560(h) mm	
L	417 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	340 W	366 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	108 Kg	117 Kg
GROSS Kg	128 Kg	137 Kg
mm	1825 x 730 x 880(h) mm	
€	1.787,40 €	2.170,80 €

	M-GN4100TN-FC	M-GN4100BT-FC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 850(h) mm	
mm	1772 x 630 x 560(h) mm	
L	553 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	380 W	675 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	133 Kg	144 Kg
GROSS Kg	160 Kg	171 Kg
mm	2260 x 760 x 880(h) mm	
€	2.116,80 €	2.559,60 €

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-GN2200TN / G-GN2200BT

G-GN3200TN / G-GN3200BT

G-GN4200TN / G-GN4200BT

	G-GN2200TN	G-GN2200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm	
mm	902 x 530 x 589(h) mm	
L	282 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	470 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	108 Kg	111 Kg
GROSS Kg	146 Kg	149 Kg
mm	1390 x 730 x 1120(h) mm	
€	1.954,80 €	2.316,60 €

Cassetto neutro sopra vano tecnico
Neutral drawer on technical compartment
Tiroir neutre sur le compartiment technique
Neutrale Schublade auf dem Technikraum

	G-GN3200TN	G-GN3200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm	
mm	1337 x 530 x 589(h) mm	
L	417 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	570 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	D
NET Kg	139 Kg	143 Kg
GROSS Kg	187 Kg	191 Kg
mm	1825 x 730 x 1120(h) mm	
€	2.295 €	2.640,60 €

	G-GN4200TN	G-GN4200BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm	
mm	1772 x 530 x 589(h) mm	
L	553 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	660 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	E
NET Kg	172 Kg	144 Kg
GROSS Kg	215 Kg	218 Kg
mm	2260 x 730 x 1140(h) mm	
€	2.678,40 €	3.013,20 €

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

M-GN2200TN-FC
M-GN2200BT-FC

M-GN3200TN-FC
M-GN3200BT-FC

M-GN4200TN-FC
M-GN4200BT-FC

	M-GN2200TN-FC	M-GN2200BT-FC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1360 x 700 x 850/950(h) mm	
mm	900 x 530 x 560(h) mm	
L	282 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	340 W	675 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	88 Kg	96 Kg
GROSS Kg	106 Kg	114 Kg
mm	1390 x 730 x 880(h) mm	
€	1.576,80 €	1.981,80 €

MONOBLOCK

	M-GN3200TN-FC	M-GN3200BT-FC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	1795 x 700 x 850/950(h) mm	
mm	1335 x 530 x 560(h) mm	
L	417 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	340 W	366 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	108 Kg	117 Kg
GROSS Kg	128 Kg	137 Kg
mm	1825 x 730 x 880(h) mm	
€	1.841,40 €	2.224,80 €

	M-GN4200TN-FC	M-GN4200BT-FC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	2230 x 700 x 850/950(h) mm	
mm	1772 x 630 x 560(h) mm	
L	553 L	
MAX	+35°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	380 W	366 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	133 Kg	144 Kg
GROSS Kg	160 Kg	171 Kg
mm	2260 x 760 x 880(h) mm	
€	2.181,60 €	2.624,40 €

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-GN2100TNG / G-GN2200TNG

G-GN2100TNG

G-GN2200TNG

G-GN3100TNG / G-GN3200TNG

G-GN3100TNG

G-GN3200TNG

G-GN4100TNG / G-GN4200TNG

G-GN4100TNG

G-GN4200TNG

	G-GN2100TNG	G-GN2200TNG
	-2°C / +8°C	
mm	1360 x 700 x 860(h) mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm
mm	902 x 530 x 589(h) mm	
L	282 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	98 Kg	108 Kg
GROSS Kg	121 Kg	146 Kg
mm	1390 x 730 x 1020(h) mm	1390 x 730 x 1120(h) mm
€	1.949,40 €	1.992,60 €

	G-GN3100TNG	G-GN3200TNG
	-2°C / +8°C	
mm	1795 x 700 x 860(h) mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm
mm	1337 x 530 x 589(h) mm	
L	417 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	134 Kg	139 Kg
GROSS Kg	162 Kg	190 Kg
mm	1825 x 730 x 1020(h) mm	1825 x 730 x 1120(h) mm
€	**2.278,80 €**	**2.332,80 €**

	G-GN4100TNG	G-GN4200TNG
	-2°C / +8°C	
mm	2230 x 700 x 860(h) mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm
mm	1772 x 530 x 589(h) mm	
L	553 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	153 Kg	172 Kg
GROSS Kg	176 Kg	215 Kg
mm	2260 x 730 x 1040(h) mm	2260 x 730 x 1140(h) mm
€	**2.640,60 €**	**2.705,40 €**

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - GN1/1 - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - GN1/1 - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - GN1/1 - ventilées / Gastronomie-Kühltische - GN1/1 - Umluftkühlung

G-UGN2100TN

G-UGN3100TN

G-UGN4100TN

	G-UGN2100TN
	-2°C / +8°C
mm	1360 x 700 x 650(h) mm
mm	902 x 530 x 355(h) mm
L	170 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B
NET Kg	82 Kg
GROSS Kg	103 Kg
mm	1390 x 730 x 810(h) mm
€	**1.873,80 €**

	G-UGN3100TN
	-2°C / +8°C
mm	1795 x 700 x 650(h) mm
mm	1337 x 530 x 355(h) mm
L	262 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B
NET Kg	106 Kg
GROSS Kg	133 Kg
mm	1825 x 730 x 810(h) mm
€	2.176,20 €

	G-UGN4100TN
	-2°C / +8°C
mm	2230 x 700 x 650(h) mm
mm	1772 x 530 x 355(h) mm
L	350 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	260 W
1 Ph	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	130 Kg
GROSS Kg	165 Kg
mm	2260 x 730 x 810(h) mm
€	2.521,80 €

Professional Line

Tavoli refrigerati gastronomia - UGN - ventilati / Gastronomy refrigerated counters - UGN - ventilated
Tables réfrigérées gastronomie - UGN - ventilées / Gastronomie-Kühltische - UGN - Umluftkühlung

G-SNACK2100TN / G-SNACK2200TN

G-SNACK2100TN G-SNACK2200TN

G-SNACK3100TN / G-SNACK3200TN

G-SNACK3100TN G-SNACK3200TN

G-SNACK4100TN / G-SNACK4200TN

G-SNACK4100TN G-SNACK4200TN

	G-SNACK2100TN	G-SNACK2200TN
	-2°C / +8°C	
mm	1360 x 600 x 860(h) mm	1360 x 600 x 860/960(h) mm
mm	902 x 430 x 589(h) mm	
L	228 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids 330 x 430 mm 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	88 Kg	97 Kg
GROSS Kg	111 Kg	127 Kg
mm	1390 x 630 x 1020(h) mm	1390 x 630 x 1120(h) mm
€	1.841,40 €	1.884,60 €

	G-SNACK3100TN	G-SNACK3200TN
	-2°C / +8°C	
mm	1795 x 600 x 860(h) mm	1795 x 600 x 860/960(h) mm
mm	1337 x 430 x 589(h) mm	
L	339 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids 330 x 430 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	125 Kg	136 Kg
GROSS Kg	156 Kg	168 Kg
mm	1825 x 630 x 1020(h) mm	1825 x 630 x 1120(h) mm
€	2.154,60 €	2.208,60 €

	G-SNACK4100TN	G-SNACK4200TN
	-2°C / +8°C	
mm	2230 x 600 x 860(h) mm	2230 x 600 x 860/960(h) mm
mm	1772 x 430 x 589(h) mm	
L	449 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	4 griglie / grids 330 x 430 mm 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	143 Kg	160 Kg
GROSS Kg	177 Kg	204 Kg
mm	2260 x 630 x 1040(h) mm	2260 x 630 x 1140(h) mm
€	2.505,60 €	2.570,40 €

Professional Line

Tavoli refrigerati SNACK - ventilati/ Refrigerated counters SNACK - ventilated
Tables réfrigérées SNACK - ventilées / Kühltische SNACK - Umluftkühlung

G-SNACK2100TN-FC
G-SNACK2200TN-FC

AISI 201

G-SNACK3100TN-FC
G-SNACK3200TN-FC

G-SNACK4100TN-FC
G-SNACK4200TN-FC

	G-SNACK2100TN-FC	G-SNACK2200TN-FC
	-2°C / +8°C	
mm	1360 x 600 x 850(h) mm	1360 x 600 x 850/950(h) mm
mm	900 x 430 x 560(h) mm	
L	228 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids 330 x 430 mm 2 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	94 Kg	
GROSS Kg	109 Kg	
mm	1390 x 630 x 880(h) mm	1390 x 630 x 980(h) mm
€	1.528,20 €	1.571,40 €

FORCOLD by fimar ECO RANGE

forcar

	G-SNACK3100TN-FC	G-SNACK3200TN-FC
	-2°C / +8°C	
mm	1795 x 600 x 850(h) mm	1795 x 600 x 850/950(h) mm
mm	1335 x 430 x 560(h) mm	
L	339 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids 330 x 430 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	103 Kg	
GROSS Kg	127 Kg	
mm	1825 x 630 x 880(h) mm	1825 x 630 x 980(h) mm
€	1.782 €	1.836 €

	G-SNACK4100TN-FC	G-SNACK4200TN-FC
	-2°C / +8°C	
mm	2230 x 600 x 850(h) mm	2230 x 600 x 850/950(h) mm
mm	1172 x 430 x 560(h) mm	
L	449 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	398 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	4 griglie / grids 330 x 430 mm 4 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	194 Kg	
GROSS Kg	225 Kg	
mm	2260 x 630 x 880(h) mm	2260 x 630 x 980(h) mm
€	2.165,40 €	2.230,20 €

Professional Line

Tavoli refrigerati SNACK - ventilati/ Refrigerated counters SNACK - ventilated
Tables réfrigérées SNACK - ventilées / Kühltische SNACK - Umluftkühlung

Abbattitori
Made in Italy

IT Struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304**, finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60 mm con schiuma alta densità 42kg/m³, piedini regolabili, cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - guide adatte per contenere bacinelle GN1/1 o 60x40 cm - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)**, micro porta per blocco ventilatore evaporatore, controllo elettronico, svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento - 4 cicli di funzionamento.

EN Monobloc structure in **stainless steel AISI 304**, "scotch brite" external satin finish, 60 mm insulation thickness with 42kg/m³ high density foam, adjustable feet, internal cell with rounded corners for better hygiene, slides designed to hold GN1/1 or 60x40 cm pans, **core temperature probe included (only for positive chilling)**, door microswitch to block the evaporator fan, electronic control, manual voiding of the defrosting water - 4 operating cycles.

FR Structure monobloc en **acier inox AISI 304**, finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60 mm avec mousse à hau-te densité 42kg/m³, pieds réglables, cellule interne avec coins arron-dis pour un meilleur nettoyage, glissières adaptées pour bacs GN1/1 et 60x40 cm, **sonde de température au coeur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)**, interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur, commande électronique, vidange manuelle de l'eau de dégivrage, 4 cycles de fonctionnement.

DE Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m³ Hochdichteschaum, verstellbare Füße, Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung, Führungen zur Aufnahme von GN1/1 oder 60x40 cm, **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseblock, elektronische Steuerung, manuelle Entleerung des Abtauwassers, 4 Betriebszyklen.

AS1104N

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
11 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
6 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

AS1105N

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
9 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1104N	AS1105N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
mm	820 x 700/1470 x 800(h) mm	820 x 700/1470 x 900(h) mm
mm	700 x 587 x 275(h) mm	700 x 587 x 375(h) mm
L	113 L	154 L
MAX	+32°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R452a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	841 W	875 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
NET Kg	130 Kg	
GROSS Kg	140 Kg	
mm	850 x 730 x 1113(h) mm	
€	OUT OF PRODUCTION	5.000 €

AS1110N

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
36 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
18 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

AS1114N

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
26 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
14x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1110N	AS1114N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
mm	820 x 800/1570 x 1750(h) mm	820 x 800/1570 x 1950(h) mm
mm	700 x 687 x 990(h) mm	700 x 687 x 1090(h) mm
L	250 L	320 L
MAX	+38°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R452a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	2100 W	2400 W
1 Ph	380V-415V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	10 supporti teglie 10 trays supports	14 supporti teglie 14 trays supports
NET Kg	190 Kg	200 Kg
GROSS Kg	200 Kg	210 Kg
mm	850 x 850 x 1913(h) mm	850 x 830 x 2013(h) mm
€	**8.500 €**	**9.400 €**

forcar by fimar REFRIGERATION

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers
Cellulles de refroidissement rapide / Schnellkühler

forcar

Abbattitori

IT Abbattitori con struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304** - finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60/70 mm con schiuma alta densità 42kg/m^3 - piedini regolabili - cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)** - micro porta per blocco - controllo elettronico della temperatura - evaporazione dell'acqua e sbrinamento manuale per modelli GT3 e GD5A - evaporazione automatica e sbrinamento a caldo per modelli AB. Modello G-T3 con guide adatte per contenere bacinelle GN2/3.

EN Blast chillers with monobloc structure in **stainless steel AISI 304** - external satin finish "scotch brite", insulation thickness 60/70 mm with high density foam 42kg/m^3 - adjustable feet - internal cell with rounded edges for easier cleaning - **probe to measure the core temperature of the product included (only for positive chilling)** - door microswitch to stop the evaporator fan - electronic temperature control - water evaporation and manual defrosting for models GT3 and GD5A - automatic evaporation and hot-gas defrosting for models AB. Model G-T3 with slides for GN2/3 containers.

FR Cellulles de refroidissement rapid avec structure monobloc en **acier inox AISI 304** - finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60/70mm avec mousse à haute densité 42kg/m^3 - pieds réglables - cellule interne avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage - **sonde de température au cœur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)** - interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur - contrôle électronique de température - évaporation d'eau et dégivrage manuel pour modèles GT3 et GD5A - évaporation automatique et dégivrage à gaz chaud pour modèles AB. Modèle G-T3 avec glissières pour bacs GN2/3.

DE Schnellkühler - Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60/70 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m^3 Hochdichteschaum - verstellbare Füße - Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung - **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseanhalt - elektronische Temperaturregelung - Wasserverdampfung und manuelle Abtauung für die Modelle GT3 und GD5A - automatische Verdampfung und Heißgasabtauung für die Modelle AB. Modell G-T3 mit Führungsschienen geeignet für Behälter GN2/3.

G-T3

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
8 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
5 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3-GN2/3 = 65(h) mm

G-D5A

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-T3	G-D5A
	+70°C / +3°C +70°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
mm	660 x 650 x 420(h) mm	800 x 822 x 1035(h) mm
mm	360 x 330 x 200(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
L	33 L	169 L
MAX	+32°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R290	
H_2O	manuale / manual	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	500 W	720 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	3 supporti teglie / trays supports	5 supporti teglie / trays supports
NET Kg	42 Kg	116 Kg
GROSS Kg	52 Kg	159 Kg
mm	720 x 740 x 570(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm
€	**2.392,20 €**	**3.585,60 €**

G-AB1203

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
12 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
8 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

G-AB1805

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB1203	G-AB1805
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
mm	800 x 815 x 945(h) mm	800 x 815 x 1015(h) mm
mm	660 x 400 x 330(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
L	140 L	169 L
MAX	+43°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	gas caldo / hot gas	
GAS	R290	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	70 mm	
	700 W	720 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	3 supporti teglie / trays supports	5 supporti teglie / trays supports
NET Kg	104 Kg	116 Kg
GROSS Kg	140 Kg	159 Kg
mm	900 x 870 x 1140(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm
€	**3.828,60 €**	**4.519,80 €**

G-AB4010

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
40 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
28 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

G-AB5514

Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
38 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
15 x 60 x 40 cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB4010	G-AB5514
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	
mm	800 x 815 x 1645(h) mm	800 x 815 x 2170(h) mm
mm	660 x 400 x 870(h) mm	660 x 400 x 1170(h) mm
L	241 L	319 L
MAX	+43°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	gas caldo / hot gas	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	70 mm	
	900 W	2500 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	380V-415V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	10 supporti teglie / trays supports	14 supporti teglie / trays supports
NET Kg	150 Kg	210 Kg
GROSS Kg	200 Kg	236 Kg
mm	870 x 900 x 1840(h) mm	870 x 900 x 2380(h) mm
€	**5.788,80 €**	**8.856 €**

forcar by flmar REFRIGERATION

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers
Cellulles de refroidissement rapide / Schnellkühler

forcar

Sweet Line

forcar®

Armadi refrigerati pasticceria
ventilati

IT Armadi refrigerati per laboratori di pasticceria. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - vano motore con fianchi coibentati - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere il massimo spazio disponibile all'interno - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet for pastry shops made. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - insulated engine compartment - concealed evaporator for maximum internal space availability - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with selfclosing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet.

FR Armoire réfrigérée pour laboratoires de pâtisserie**.** Réfrigération ventilée - groupe incorporé - compartiment moteur à parois isolées - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace intérieur - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux arrière et inférieur extérieurs en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur**.**

DE Konditorei Kühlschränke**.** Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - isolierter Motorraum - versenkter Verdampfer, um Innenplatz zu gewinnen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße**.**

Optional

CGPA	GRP68 mod. PA800 - 800 x 600 mm	RUO120	CGGE
Coppia guide per teglie Pair of slides for trays Paire de glissières pour plateaux Paar Führungen für Tabletts	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø 120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungschienen für Gitter
32,40 €	**27 €**	**151,20 €**	**32,40 €**

G-PA800TN
G-PA800BT

	G-PA800TN	G-PA800BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 990 x 2010(h) mm	
mm	624 x 846 x 1396(h) mm	
L	737 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	330 W	700 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	si / yes	
	si / yes	
STANDARD	10 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	143 Kg	152 Kg
GROSS Kg	169 Kg	178 Kg
mm	765 x 1015 x 2200(h) mm	
€	2.586,60 €	2.759,40 €

forcar REFRIGERATION

Sweet Line

Armadi refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry cabinets - ventilated
Armoires à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlschränke - Umluftkühlung

G-PA800TN-FC
G-PA800BT-FC

AISI 201

	G-PA800TN-FC	G-PA800BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	740 x 990 x 2010(h) mm	
mm	620 x 860 x 1396(h) mm	
L	737 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	305 W	591 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	si / yes	
	si / yes	
STANDARD	10 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	E
NET Kg	172 Kg	174 Kg
GROSS Kg	182 Kg	184 Kg
mm	765 x 1015 x 2080(h) mm	
€	1.954,80 €	2.338,20 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Sweet Line

Armadi refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry cabinets - ventilated
Armoires à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlschränke - Umluftkühlung

G-GE800BT

	G-GE800BT
	-10°C / -22°C
mm	740 x 990 x 2010(h) mm
mm	624 x 846 x 1396(h) mm
L	737 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	700 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** - stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	si / yes
	si / yes
STANDARD	10 griglie / grids 10 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D
NET Kg	162 Kg
GROSS Kg	188 Kg
mm	765 x 1015 x 2200(h) mm
€	2.840,40 €

Sweet Line

Armadi refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry cabinets - ventilated
Armoires à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühlschränke - Umluftkühlung

NON INCLUSE
Max. 54 vaschette x 5 L
Max. 54 x 5 L containers

SCOPRI TUTTI I NOSTRI ACCESSORI SUL CATALOGO MULTISERVICE!
DISCOVER OUR OPTIONAL ON MULTISERVICE CATALOGUE!

Tavoli refrigerati pasticceria
ventilati

IT Refrigerazione ventilata. Pannello di controllo elettronico con display digitale - sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici - gruppo incorporato estraibile per una facile manutenzione. Porta con guarnizioni magnetiche - angoli interni arrotondati - piedini regolabili - porta con molla di ritorno - schienale in acciaio inox possibilità di appoggiare al muro.

EN Bakery refrigerated. Ventilated refrigeration. Electronic control panel with digital display. Automatic defrosting and evaporation of condensation water. Built-in extractable group for easy maintenance. Door with magnetic gasket - rounded internal corners - height-adjustable feet - door with self-cloding spring - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Réfrigération ventilée. Panneau de commande électronique avec affichage digital - dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage - groupe extractible intégré pour un entretien facile. Porte avec joints magnétiques - coins intérieurs arrondis - pieds réglables - porte ressort auto-fermant - panneau postérieur en acier inox - peut être placé contre le mur.

DE Umluftkühlung. Elektronisches Bedienfeld mit Digitalanzeige - automatisches Abtauen und Verdampfen des Auftauwassers - eingebaute abnehmbare Gruppe für einfache Wartung. Tür mit Magnetdichtungen - abgerundete Innenecken - verstellbare Füße - Tür mit Rückholfeder - Rückenlehne aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

GUT - 600 x 400 mm PA2100 - 3100 - 3200 - 4200 PA2100 - 3100 - 3200 - 4200FC	GUT70 - 600 x 400 mm mod. PA1500 - 2000TN - GR7	GAR
Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche		Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungschienen für Gitter
32,40 €	**37,80 €**	**37,80 €**

GRP64 - 600 x 400 mm mod. PA2100 - 3100 - 3200 - 4200 PA2100 - 3100 - 3200 - 4200FC	RUO120 mod. PA2100 - 2200 - 1500 2100FC - 2200FC	RUO120.6 mod. PA3100 - 3200 - 2000 3100FC - 3200FC
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 3 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 3 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 3 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 3 mit Bremse
19,44 €	**151,20 €**	**205,20 €**

SCOPRI TUTTI I NOSTRI ACCESSORI SUL CATALOGO MULTISERVICE!
DISCOVER OUR OPTIONAL ON MULTISERVICE CATALOGUE!

forcar

G-PA1500TNGR7

- Piano di lavoro in granito
- Granite work surface
- Plan de travail en granit
- Kapazität Schüsseln

G-PA2000TNGR7

- Piano di lavoro in granito
- Granite work surface
- Plan de travail en granit
- Kapazität Schüsseln

	G-PA1500TNGR7	G-PA2000TNGR7
	+2°C / +8°C	
mm	1505 x 800 x 870(h) mm	2005 x 800 x 870(h) mm
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	300 W	
1 Ph	230V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	7 coppie di guide per porta / 7 pairs of slides for door	
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	242 Kg	300 Kg
GROSS Kg	271 Kg	340 Kg
mm	1550 x 830 x 1040(h) mm	2050 x 830 x 1040(h) mm
€	2.856,60 €	3.207,60 €

forcar by fimar REFRIGERATION

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

G-PA2100TN

G-PA3100TN

Cassetto neutro sopra vano tecnico.
Neutral drawer on technical compartment.

	G-PA2100TN	G-PA3100TN
	+2°C / +8°C	
mm	1510 x 800 x 860(h) mm	2020 x 800 x 860(h) mm
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	140 Kg	152 Kg
GROSS Kg	166 Kg	189 Kg
mm	1540 x 830 x 1040(h) mm	2050 x 830 x 1040(h) mm
€	2.035,80 €	2.397,60 €

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

G-PA2100TN-FC

G-PA3100TN-FC

	G-PA2100TN-FC	G-PA3100TN-FC
	-2°C / +8°C	
mm	1510 x 800 x 850(h) mm	2020 x 800 x 850(h) mm
mm	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	398 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	92 Kg	114 Kg
GROSS Kg	106 Kg	126 Kg
mm	1540 x 830 x 880(h) mm	2050 x 830 x 880(h) mm
€	1.657,80 €	2.019,60 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

G-PA2200TN

G-PA3200TN

	G-PA2200TN	G-PA3200TN
	+2°C / +8°C	
mm	1510 x 800 x 860/960(h) mm	2020 x 800 x 860/960(h) mm
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	260 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	140 Kg	152 Kg
GROSS Kg	166 Kg	189 Kg
mm	1540 x 830 x 1140(h) mm	2050 x 830 x 1140(h) mm
€	2.079 €	2.451,60 €

forcar REFRIGERATION

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

forcar

G-PA2200TN-FC

G-PA3200TN-FC

	G-PA2200TN-FC	G-PA3200TN-FC
	-2°C / +8°C	
mm	1510 x 800 x 850/950(h) mm	2020 x 800 x 850/950(h) mm
mm	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	398 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	92 Kg	114 Kg
GROSS Kg	106 Kg	126 Kg
mm	1540 x 830 x 980(h) mm	2050 x 830 x 980(h) mm
€	1.701 €	2.073,60 €

FORCOLD by flmar ECO RANGE

Sweet Line

Tavoli refrigerati pasticceria - ventilati / Refrigerated pastry counters - ventilated
Tables à pâtisserie réfrigérées - ventilées / Konditorei Kühltische - Umluftkühlung

Fast Food & Pizza Line

forcar®

Vetrine refrigerate sushi e tapas
statiche

IT Vetrine refrigerate per sushi e tapas con refrigerazione statica.
Le vetrine sushi e le vetrine per tapas sono disponibili nel colore nero, la linea Tapas (TS) è a due ripiani - struttura in plastica e vetro - porte scorrevoli in vetro - vetro frontale curvo - illuminazione LED - termostato manuale - bacinelle GN1/3 400(h) mm incluse.

FR Vitrines réfrigérées pour sushis et tapas avec réfrigération statique.
Les vitrines sushi et tapas sont disponibles en noir, la ligne Tapas (TS) dispose de deux étagères - corps en plastique et verre - portes coulissantes en verre - façade en verre arrondi - éclairage LED - thermostat manuel - GN1/3 400(h) mm bacs inclus.

EN Refrigerated display cases for sushi and tapas with static refrigeration.
The sushi and tapas display cases are available in black, the Tapas (TS) line has two shelves - plastic and glass casing - sliding glass doors - curved front glass - LED lighting - manual thermostat - GN1/3 400(h) mm containers included.

DE Kühlvitrinen für Sushi und Tapas mit statischer Kühlung.
Die Sushi- und Tapas-Vitrinen sind in schwarz erhältlich, die Tapas-Linie (TS) hat zwei Einlegeböden - Gehäuse aus Kunststoff und Glas - Glasschiebetüren - gebogenes Frontglas - LED-Beleuchtung - manueller Thermostat - GN1/3 400(h) mm Behälter im Lieferumfang.

G-SSS1200

N.4 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

G-SSS1500

N.5 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

	G-SSS1200	G-SSS1500
	+0°C / +6°C	
mm	1200 x 415 x 300(h) mm	1500 x 415 x 300(h) mm
L	n.4 x GN1/3 - 20 L	n.5 x GN1/3 - 25 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	160 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	vetro + plastica / glass + plastic	
REVERSIBLE	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
STANDARD	bacinelle / containers 4x GN1/3	bacinelle / containers 5x GN1/3
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	46 kg	51 kg
GROSS Kg	62 kg	71 kg
mm	1281 x 532 x 471(h) mm	1581 x 532 x 471(h) mm
€	1.312,20 €	1.501,20 €

Bacinelle incluse / Containers included.

forcar by fmar REFRIGERATION

Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate per sushi - statiche / Refrigerated display cases for sushi - static
Vitrines réfrigérées pour sushis - statiques / Sushi Kühlvitrinen - statischer Kühlung

forcar

G-SSS1800

N.7 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

G-SSS2000

N.8 X GN1/3

- Bacinelle comprese
- Containers included

	G-SSS1800	G-SSS2000
	+0°C / +6°C	
mm	1800 x 415 x 300(h) mm	2000 x 415 x 300(h) mm
L	n.7 x GN1/3 - 36 L	n.8 x GN1/3 - 41 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	230 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	vetro + plastica / glass + plastic	
REVERSIBLE	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
STANDARD	bacinelle / containers 7x GN1/3	bacinelle / containers 8x GN1/3
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	61 Kg	71 Kg
GROSS Kg	81 Kg	91 Kg
mm	1881 x 532 x 471(h) mm	2081 x 532 x 471(h) mm
€	1.684,80 €	1.873,80 €

Bacinelle incluse / Containers included.

forcar by fimar REFRIGERATION

Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate per sushi - statiche / Refrigerated display cases for sushi - static
Vitrines réfrigérées pour sushis - statiques / Sushi Kühlvitrinen - statischer Kühlung

G-TS1200

N.4 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

G-TS1500

N.5 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

	G-TS1200	G-TS1500
	+4°C / +8°C	
mm	1200 x 415 x 330(h) mm	1500 x 415 x 330(h) mm
L	n.4 x GN1/3 - 20 L	n.5 x GN1/3 - 25 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	160 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	vetro + plastica / glass + plastic	
REVERSIBLE	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
STANDARD	bacinelle / containers 4x GN1/3	bacinelle / containers 5x GN1/3
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	46,5 kg	49 kg
GROSS Kg	54 kg	57 kg
mm	1281 x 532 x 471(h) mm	1581 x 532 x 471(h) mm
€	1.182,60 €	1.350 €

Bacinelle incluse / Containers included.

G-TS1800

N.7 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

G-TS2000

N.8 X GN1/3

- Bacinelle comprese / Containers included
- 2 ripiani / shelves

	G-TS1800	G-TS2000
	+4°C / +8°C	
mm	1800 x 415 x 300(h) mm	2000 x 415 x 300(h) mm
L	n.7 x GN1/3 - 36 L	n.8 x GN1/3 - 41 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	statica / static	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	230 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	vetro + plastica / glass + plastic	
REVERSIBLE	posteriore scorrevole / sliding back	
	led	
STANDARD	bacinelle / containers 7x GN1/3	bacinelle / containers 8x GN1/3
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	63 Kg	67,5 Kg
GROSS Kg	85 Kg	91 Kg
mm	1881 x 532 x 471(h) mm	2081 x 532 x 471(h) mm
€	1.517,40 €	1.684,80 €

Bacinelle incluse / Containers included.

forcar by fimar REFRIGERATION

Fast Food & Pizza Line

Vetrine refrigerate per tapas - statiche / Refrigerated display cases for tapas - static
Vitrines réfrigérées pour tapas - statiques / Tapas-Kühlvitrinen - statischer Kühlung

Vetrine refrigerate pizza
statiche

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - controllo temperatura elettronico - sbrinamento a sosta - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in policarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - electronic temperature control - stationary defrosting - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

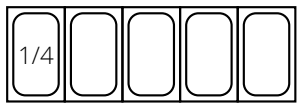
FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - régulation électronique de la température - dégivrage par arrête - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - elektronische Temperaturregelung - Abtauung per Anhalt - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit Linie 330 oder Linie 380.

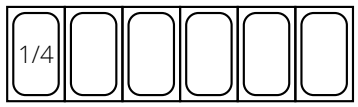
Series 330
MAX h 150 mm

forcar by fimar REFRIGERATION

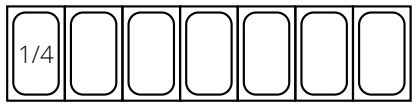
L= 1200 mm



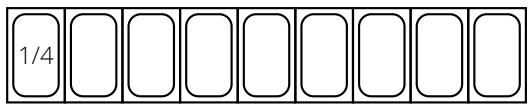
L= 1400 mm



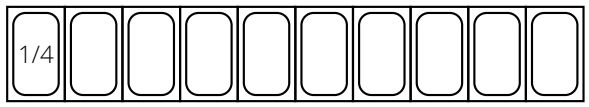
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



Optional

CS330 (h100-150-200 mm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
129,60 €	145,80 €

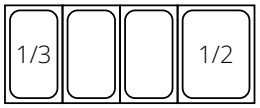
forcar

	G-RI12033V	G-RI14033V	G-RI15033V	G-RI18033V	G-RI20033V
	+2°C / +8°C				
mm	1200 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
mm	850 x 245 x 150(h) mm	1050 x 245 x 150(h) mm	1150 x 245 x 150(h) mm	1450 x 245 x 150(h) mm	1650 x 245 x 150(h) mm
L	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
MAX	+32°C / 55%HR				
	statica / static				
DEFROST	automatico / automatic				
GAS	R600a				
H_2O	manuale / manual				
CONTROL	elettronico / electronic				
	45 mm				
	110 W			122 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz				
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**				
	no				
STANDARD	kit vetri / glasses set				
NET Kg	42 Kg	50 Kg	50 Kg	56 Kg	59 Kg
GROSS Kg	49 Kg	64 Kg	64 Kg	64 Kg	70 Kg
mm	1290 x 400 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 400 x 410(h) mm	1890 x 400 x 410(h) mm	2090 x 400 x 410(h) mm
€	**815,40 €**	**847,80 €**	**869,40 €**	**934,20 €**	**982,80 €**

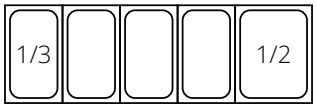
Series 380
MAX h 150 mm

AISI 304

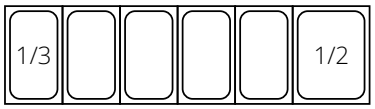
L= 1200 mm



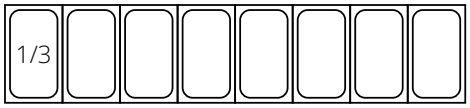
L= 1400 mm



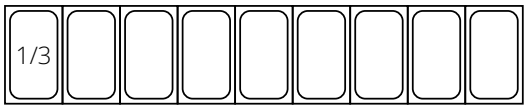
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



forcar by fimar REFRIGERATION

Optional

CS380 (h100-150-200 mm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
129,60 €	**145,80 €**

forcar

	G-RI12038V	G-RI14038V	G-RI15038V	G-RI18038V	G-RI20038V
	+2°C / +8°C				
mm	1200 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
mm	850 x 305 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm	1150 x 305 x 150(h) mm	1450 x 305 x 150(h) mm	1650 x 305 x 150(h) mm
L	3x GN1/3 + 1x GN1/2	4x GN1/3 + 1x GN1/2	5x GN1/3 + 1 x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
MAX	+32°C / 55%HR				
	statica / static				
DEFROST	automatico / automatic				
GAS	R600a				
H_2O	manuale / manual				
CONTROL	elettronico / electronic				
	45 mm				
	110 W			122 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz				
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**				
	no				
STANDARD	kit vetri / glasses set				
NET Kg	45 Kg	52 Kg	55 Kg	57 Kg	63 Kg
GROSS Kg	53 Kg	66 Kg	69 Kg	70 Kg	75 Kg
mm	1290 x 460 x 400(h) mm	1490 x 460 x 400(h) mm	1590 x 460 x 400(h) mm	1890 x 460 x 400(h) mm	2090 x 460 x 400(h) mm
€	**885,60 €**	**923,40 €**	**939,60 €**	**999 €**	**1058,40 €**

Vetrine refrigerate pizza
statiche

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in policarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

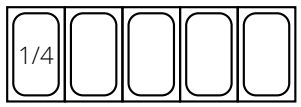
EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

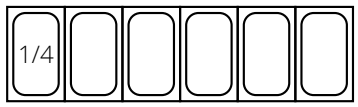
DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit der Serie 330 oder Serie 380.

Series 330
MAX 150(h) mm

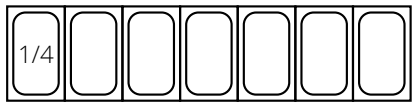
L= 1200 mm



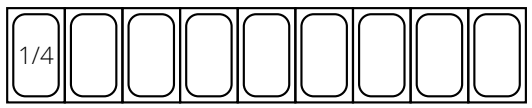
L= 1400 mm



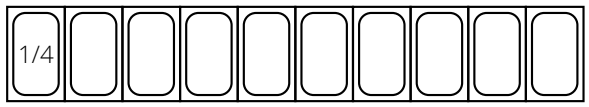
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



Optional

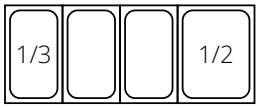
CS330 (h100-150-200 mm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
129,60 €	145,80 €

	G-VRX1200-330	G-VRX1400-330	G-VRX1500-330	G-VRX1800-330	G-VRX2000-330
	+2°C / +8°C				
mm	1200 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 335 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
mm	850 x 245 x 150(h) mm	1050 x 245 x 150(h) mm	1150 x 245 x 150(h) mm	1450 x 245 x 150(h) mm	1650 x 245 x 150(h) mm
L	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
MAX	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
DEFROST	automatico / automatic				
GAS	R600a				
H_2O	manuale / manual				
CONTROL	elettronico / electronic				
	45 mm				
	145 W				
1 Ph	220V-240V / 50Hz				
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
STANDARD	Kit vetri / Glasses set				
NET Kg	36 Kg	38 Kg	42 Kg	48 Kg	59 Kg
GROSS Kg	49 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg	71 Kg
mm	1240 x 400 x 430(h) mm	1440 x 400 x 430(h) mm	1540 x 400 x 430(h) mm	1840 x 400 x 430(h) mm	2040 x 400 x 430(h) mm
€	**615,60 €**	**658,80 €**	**680,40 €**	**766,80 €**	**810 €**

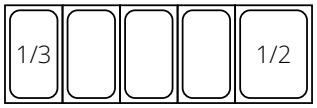
Series 380
MAX 150(h) mm

AISI 201

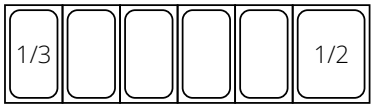
L= 1200 mm



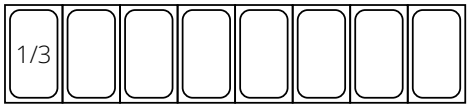
L= 1400 mm



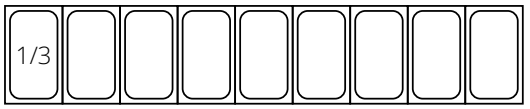
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



FORCOLD by fimar ECO RANGE

Optional

CS380 (h100-150-200 mm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
129,60 €	145,80 €

forcar

	G-VRX1200-380	G-VRX1400-380	G-VRX1500-380	G-VRX1800-380	G-VRX2000-380
	+2°C / +8°C				
mm	1200 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1400 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1500 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	1800 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass	2000 x 395 x 230/435(h) mm senza / con vetri without / with glass
mm	850 x 305 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm	1150 x 305 x 150(h) mm	1450 x 305 x 150(h) mm	1650 x 305 x 150(h) mm
L	3 x GN1/3 +1x GN1/2	4 x GN1/3 +1x GN1/2	5 x GN1/3 +1x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
MAX	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
DEFROST	automatico / automatic				
GAS	R600a				
H_2O	manuale / manual				
CONTROL	elettronico / electronic				
	45 mm				
	145 W				
1 Ph	220V-240V / 50Hz				
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
STANDARD	Kit vetri / Glasses set				
NET Kg	38 Kg	42 Kg	43 Kg	52 Kg	61 Kg
GROSS Kg	53 Kg	60 Kg	61 Kg	64 Kg	75 Kg
mm	1290 x 480 x 430(h) mm	1500 x 480 x 430(h) mm	1590 x 480 x 430(h) mm	1890 x 480 x 430(h) mm	2090 x 480 x 430(h) mm
€	**658,80 €**	**723,60 €**	**745,20 €**	**788,40 €**	**853,20 €**

Vetrine refrigerate pizza
con struttura e coperchio in acciaio inox

AISI 201

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Coperchio di protezione per una migliore conservazione del cibo - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm inox o policarbonato - bacinelle escluse.
Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Pizza refrigerated display cases with static refrigeration.
Protective lid for better food preservation - built-in unit on the right side only gas R600a. Ideal for Gastronorm stainless steel or polycarbonate containers - containers not included.
Available in 330 or 380 range.

FR Vitrines réfrigérées pour pizzas avec réfrigération statique.
Couvercle protecteur pour une meilleure conservation des aliments - unité intégrée uniquement côté droit gaz R600a. Convient pour contenir des bacs gastronorm en acier inox ou en polycarbonate - bacs non inclus. Disponible dans les séries 330 ou 380.

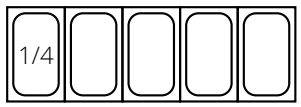
DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung.
Schutzdeckel für eine bessere Konservierung der Lebensmittel - Einbaueinheit nur rechte Seite Kältemittel R600a. Geeignet für die Aufnahme von Gastronormbehältern aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter ausgeschlossen. Erhältlich in Serie 330 oder 380.

Series 330
MAX 150(h) mm

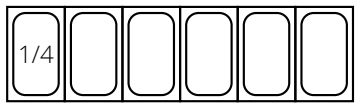
FORCOLD by fimar ECO RANGE

New

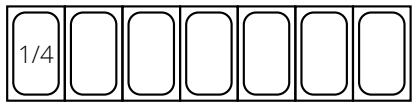
L= 1200 mm



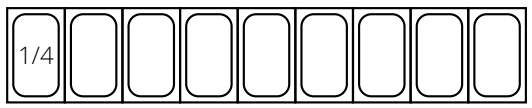
L= 1400 mm



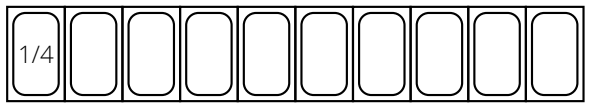
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



Optional

CS330 (h100-150-200 mm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
129,60 €	145,80 €

forcar

	G-VRX1200-330SS	G-VRX1400-330SS	G-VRX1500-330SS	G-VRX1800-330SS	G-VRX2000-330SS
	+2°C / +8°C				
mm	1200 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1400 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1500 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1800 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	2000 x 335 x 285/557(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid
L	5x GN1/4	6x GN1/4	7x GN1/4	9x GN1/4	10x GN1/4
MAX	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
DEFROST	automatico / automatic				
GAS	R600a				
H_2O	manuale / manual				
CONTROL	elettronico / electronic				
	45 mm				
	125 W			145 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz				
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
STANDARD	Kit acciaio inox / Stainless steel set				
NET Kg	32 kg	34 kg	37 kg	43 kg	54 kg
GROSS Kg	45 kg	50 kg	52 kg	55 kg	66 kg
mm	1265 x 400 x 430(h) mm	1465 x 400 x 430(h) mm	1565 x 400 x 430(h) mm	1865 × 400 x 430(h) mm	2065 × 400 x 430(h) mm
€	**615,60 €**	**658,80 €**	**680,40 €**	**766,80 €**	**810 €**

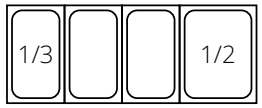
Series 380

MAX 150(h) mm

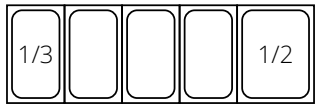
AISI 201

New

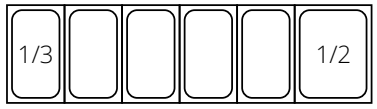
L= 1200 mm



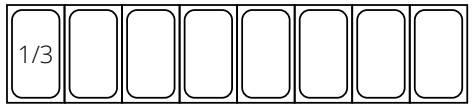
L= 1400 mm



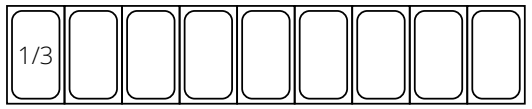
L= 1500 mm



L= 1800 mm



L= 2000 mm



FORCOLD by fimar ECO RANGE

Optional

CS380 (h100-150-200 mm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
129,60 €	145,80 €

	G-VRX1200-380SS	G-VRX1400-380SS	G-VRX1500-380SS	G-VRX1800-380SS	G-VRX2000-380SS
	+2°C / +8°C				
mm	1200 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1400 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1500 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	1800 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid	2000 x 395 x 285/617(h) mm con coperchio chiuso/aperto with steel cloded/open lid
L	3 x GN1/3 +1x GN1/2	4 x GN1/3 +1x GN1/2	5 x GN1/3 +1x GN1/2	8x GN1/3	9x GN1/3
MAX	+35°C / 50%HR				
	statica / static				
DEFROST	automatico / automatic				
GAS	R600a				
H_2O	manuale / manual				
CONTROL	elettronico / electronic				
	45 mm				
	125 W			145 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz				
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel				
	no				
STANDARD	Kit acciaio inox / Stainless steel set				
NET Kg	35 kg	38 kg	39 kg	47 kg	56 kg
GROSS Kg	50 kg	56 kg	57 kg	59 kg	70 kg
mm	1265 x 480 x 430(h) mm	1465 x 480 x 430(h) mm	1565 x 480 x 430(h) mm	1865 x 480 x 430(h) mm	2065 x 480 x 430(h) mm
€	**658,80 €**	**723,60 €**	**745,20 €**	**788,40 €**	**853,20 €**

Banchi pizza refrigerati
ventilati

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non investire direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with ventilated refrigeration. Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct product impact - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération ventilée. Unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas affecter directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur avec traitement anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit Umluftkühlung. Itegrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu beeinflussen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

GUT 600 x 400 mm	GAR	GRP64 600 x 400 mm
Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungschienen für Gitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
32,40 €	**37,80 €**	**19,44 €**

RUO120 mod. G-PZ1610TN-2600TN 1610TNFC-2600TNFC	RUO120.6 mod. G-PZ3600TN-3600TNFC	2 KIT RUO120 mod. G-PZ2610TN-2610TNFC
Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 3 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 3 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 3 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 3 mit Bremse	2 x Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 2x4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 2x4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 2x4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
151,20 €	**205,20 €**	**302,40 €**

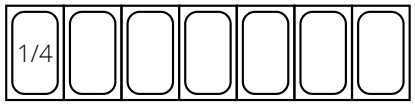
G-PZ2600TN

	G-PZ2600TN
	+2°C + 8°C
mm	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	1052 x 630 x 589(h) mm
L	390 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	50 mm
	260 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	7 coppie guide per porta / pairs of slides per door
ENERGY CLASS	B
NET Kg	257 Kg
GROSS Kg	288 Kg
mm	1540 x 830 x 1180(h) mm
€	2.581,20 €

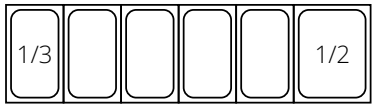
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI15033V
G-VRX1500-330
G-VRX1500-330SS
L= 1500 mm



RI15038V
G-VRX1500-380
G-VRX1500-380SS
L= 1500 mm



G-PZ2600TN-FC

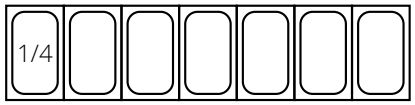
AISI 201

FORCOLD by fimar ECO RANGE

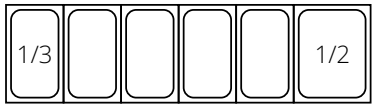
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI15033V
G-VRX1500-330
G-VRX1500-330SS
L= 1500 mm



RI15038V
G-VRX1500-380
G-VRX1500-380SS
L= 1500 mm



	G-PZ2600TN-FC
	- 2°C + 8°C
mm	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	1052 x 630 x 580(h) mm
L	390 L
MAX	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	275 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door
ENERGY CLASS	C
NET Kg	252 Kg
GROSS Kg	267 Kg
mm	1540 x 830 x 1180(h) mm
€	1.933,20 €

Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühltische - umluftgekühlt

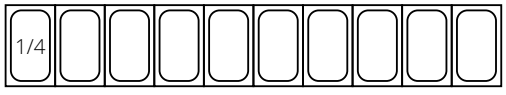
G-PZ2610TN

G-PZ3600TN

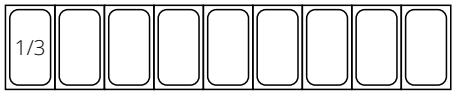
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI20033V
G-VRX2000-330
G-VRX2000-330SS
L= 2000 mm



RI20038V
G-VRX2000-380
G-VRX2000-380SS
L= 2000 mm



	G-PZ2610TN	G-PZ3600TN
	+2°C + 8°C	
mm	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	
mm	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	50 mm	
	260 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door	
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	362 Kg	320 Kg
GROSS Kg	399 Kg	359 Kg
mm	2055 x 830 x 1160(h) mm	
€	3.013,20 €	2.797,20 €

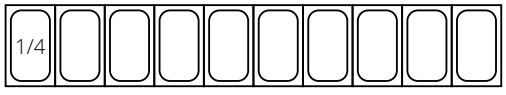
G-PZ2610TN-FC

G-PZ3600TN-FC

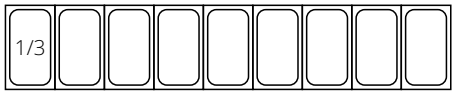
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI20033V
G-VRX2000-330
G-VRX2000-330SS
L= 2000 mm



RI20038V
G-VRX2000-380
G-VRX2000-380SS
L= 2000 mm



	G-PZ2610TN-FC	G-PZ3600TN-FC
	-2°C + 8°C	
mm	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	
mm	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
L	390 L	580 L
MAX	+35°C / 50%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	275 W	398 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	327 Kg	306 Kg
GROSS Kg	347 Kg	326 Kg
mm	2055 x 830 x 1180(h) mm	
€	2.700 €	2.359,80 €

Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - ventilati / Refrigerated Pizza counters - ventilated
Comptoirs à Pizza réfrigérés - ventilés / Pizzakühltische - umluftgekühlt

G-PZ1610TN-FC

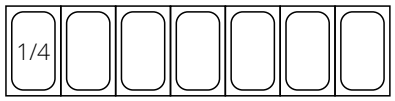
AISI 201

FORCOLD by fimar ECO RANGE

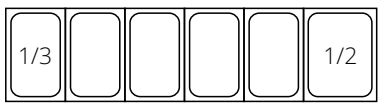
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI15033V
G-VRX1500-330
G-VRX1500-330SS
L= 1500 mm



RI15038V
G-VRX1500-380
G-VRX1500-380SS
L= 1500 mm



	G-PZ1610TN-FC
	- 2°C + 8°C
mm	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
mm	540 x 630 x 580(h) mm
L	221 L
MAX	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	275 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	7 coppie guide per porta / 7 pairs of slides for door
ENERGY CLASS	C
NET Kg	304 Kg
GROSS Kg	321 Kg
mm	1540 x 830 x 1180(h) mm
€	2.170,80 €

forcar

Banchi pizza refrigerati
statici

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione statica. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération statique. Unité extractible intégrée pour un entretien facile - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - évaporation automatique de l'eau de condensation. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

EN Refrigerated pizza counters with static refrigeration. Built-in extractable unit for easy maintenance - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic evaporation of condensate water. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

DE Pizzakühltische mit statischer Kühlung. Integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11 GN1/1 530 x 325 mm	GRP11-FC mod. Forcold 530 x 333 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	
21,60 €	16,20 €	21,60 €

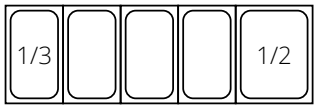
G-S903PZ

forcar by fimar REFRIGERATION

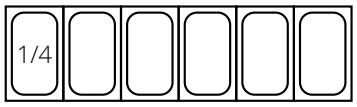
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI14038V
G-VRX1400380
G-VRX1400380SS
L= 1400 mm



RI14033V
G-VRX1400330
G-VRX1400330SS
L= 1400 mm



	G-S903PZ
	+2°C + 8°C
mm	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	1295 x 515 x 500(h) mm
L	368 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	50 mm
	235 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C
NET Kg	170 Kg
GROSS Kg	198 Kg
mm	1430 x 730 x 1275(h) mm
€	**2.068,20 €**

G-S903PZ-FC

AISI 201

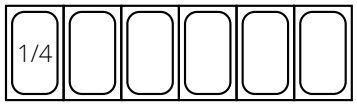
FORCOLD by fimar ECO RANGE

NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

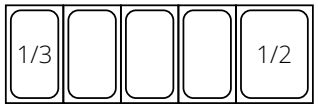
G-VRX1400330
G-VRX1400330SS

L= 1400 mm



G-VRX1400380
G-VRX1400380SS

L= 1400 mm



	G-S903PZ-FC
	+2°C + 10°C
mm	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	368 L
MAX	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	50 mm
	435 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E
NET Kg	198 Kg
GROSS Kg	223 Kg
mm	1420 x 750 x 1150(h) mm
€	1.701 €

Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

G-S903PZCAS

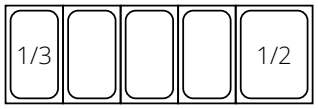
- Con cassettiera per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Avec tiroirs pour pâte à pizza
- Mit Schubladen für Pizzateig

forcar REFRIGERATION

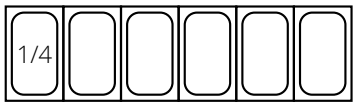
NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

RI14038V
G-VRX1400380
G-VRX1400380SS
L= 1400 mm



RI14033V
G-VRX1400330
G-VRX1400330SS
L= 1400 mm



	G-S903PZCAS
	+2°C + 8°C
mm	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	854 x 530 x 500(h) mm
L	257 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	155 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides - 6 cassetti / 6 drawers
ENERGY CLASS	C
NET Kg	268 Kg
GROSS Kg	288 Kg
mm	1470 x 760 x 1310(h) mm
€	2.273,40 €

G-S903PZCAS-FC

AISI 201

- Con cassetteria per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Mit Schubladen für Pizzateig
- Avec tiroirs pour pâte à pizza

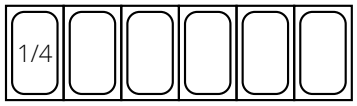
FORCOLD by fimar ECO RANGE

NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

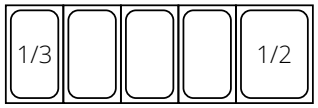
G-VRX1400330
G-VRX1400330SS

L= 1400 mm



G-VRX1400380
G-VRX1400380SS

L= 1400 mm



	G-S903PZCAS-FC
	+2°C + 10°C
mm	1420 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
mm	827 x 512 x 500(h) mm
L	257 L
MAX	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	235 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 - 2 coppie di guide / pairs of slides 6 cassetti / 6 drawers
ENERGY CLASS	E
NET Kg	198 Kg
GROSS Kg	223 Kg
mm	1440 x 750 x 1150(h) mm
€	2.019,60 €

Fast Food & Pizza Line

Banchi Pizza refrigerati - statici / Refrigerated Pizza counters - static
Comptoirs à Pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

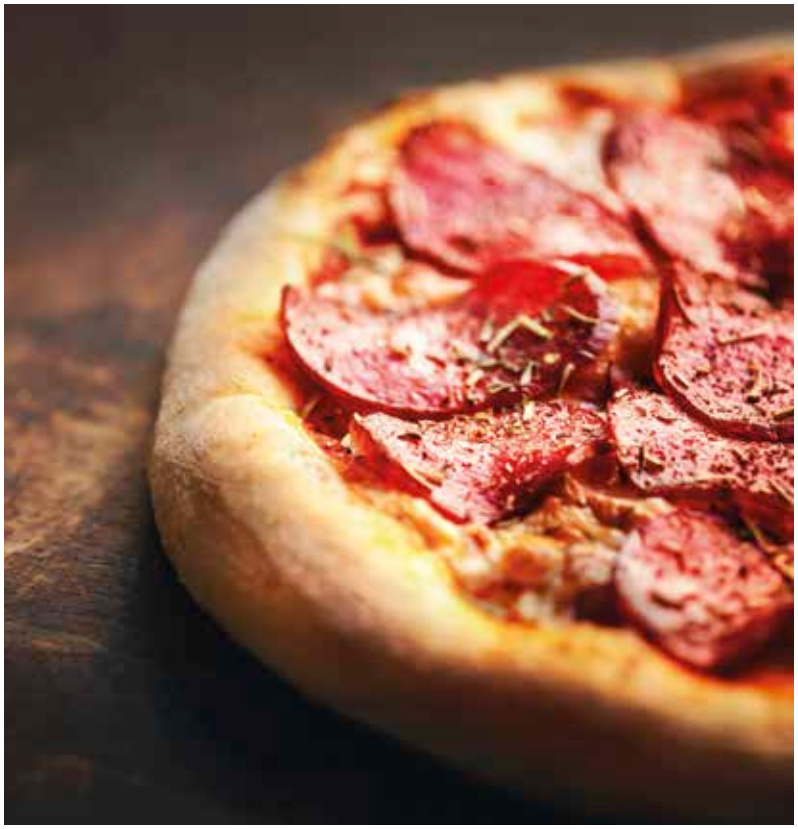
Cassettiera inox

IT Cassettiera inox per contenitori impasti pizza
600 x 400 x 75(h) mm senza coperchi.

EN Stainless steel drawers for pizzadough containers
600 x 400 x 75(h) mm without lids.

FR Meuble a tiroirs pour conteneursa pate a pizza
600 x 400 x 75(h) mm sans couvercles.

DE Schubladenschrank aus edelstahl fuer pizzateigebehaelter
600 x 400 x 75(h) mm ohne deckel.



CAS7
CAS7-FC

- Cassette pizza escluse.
- Pizza dough containers not included.
- Conteneurs pour pâte exclus.
- Pizzateigbehälter ausgesholossen.

	CAS7	CAS7-FC
mm	520 x 800 x 810(h) mm	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**	acciaio Inox **AISI 201** stainless steel **AISI 201**
NET Kg	28 Kg	
GROSS Kg	30 Kg	
mm	530 x 810 x 820(h) mm	
€	1.571,40 €	853,20 €

Saladette refrigerate per insalate
refrigerazione statica

IT Saladette refrigerate con refrigerazione statica. Sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico. Disponibili con pianetto di lavoro in polietilene alimentare - 1 griglia intermedia GN1/1 per porta - bacinelle escluse.

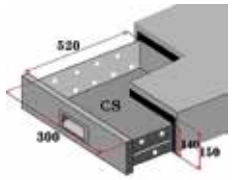
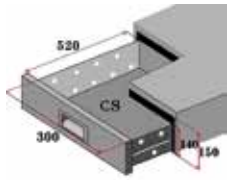
EN Refrigerated saladettes with static refrigeration. Automatic defrosting - static evaporator foamed on three sides with fan to regulate the temperature - lid with telescopic opening - electronic thermostat. Available with worktop in non-toxic polyethylene - 1 intermediate grid GN1/1 per door - containers not included.

DE Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique. Dégivrage automatique - évaporateur statique moussé sur trois côtés avec ventilateur pour une température uniforme - couvercle télescopique - thermostat électronique. Disponible avec plan de travail en polyéthylène alimentaire - 1 grille intermédiaire GN1/1 par porte - sans bacs.

FR Gekühlte Saladette mit statischer Kühlung. Automatische Abtauung - statischer Verdampfer dreiseitig geschäumt mit Lüfter für eine gleichmäßige Temperatur - teleskopischer Deckel - elektronischer Thermostat. Erhältlich mit Arbeitsplatte aus lebensmitteltauglichem Polyethylen - 1 GN1/1 Zwischengitter pro Tür - ohne Behälter.

Optional

CG11	GRPSA 323 x 570 mm	GRP11-FC 530 x 333 mm	RUO50	RUO50-FC mod. Forcold
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter		Kit 4 ruote con freno ø 50 mm Set of 4 wheels ø 50 with brake Jeu de 4 roues ø 50 mm Satz mit 4 Rädern ø 50 mm	
21,60 €	16,20 €	21,60 €	86,40 €	81 €

CS12 mod. G-S901 - G-S903 TOP - G-S903 PZ - G-PS200 - G-PS300	CS12-FC mod. G-S901-FC - G-S903TOP-FC - G-S903PZ-FC
Set 2 cassetti - Set 2 drawers Set 2 tiroirs - Set 2 Schubfacher 	Set 2 cassetti - Set 2 drawers Set 2 tiroirs - Set 2 Schubfacher 
756 €	491,40 €

G-S900 - G-S902 - G-S903

- Con piano in polietilene
- Worktop in polyethylene
- Plan de travail en polyéthylène
- Arbeitsplatte aus Polyethylen

G-S900 / G-S902

G-S903

	G-S900	G-S902	G-S903
	+2°C / +8°C		
mm	900 x 700 x 850(h) mm	1045 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
mm	830 x 530 x 500(h) mm	975 x 530 x 500(h) mm	1295 x 530 x 500(h) mm
L	2x GN1/1+3 x GN1/6 - 240 L	3x GN1/1 - 275 L	4x GN1/1 - 368 L
MAX	+32°C / 55%HR		
	statica / static		
DEFROST	automatico / automatic		
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	elettronico / electronic		
	40 mm		
	155 W	175 W	235 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** stainless steel **AISI 304**		
REVERSIBLE	no		
	no		
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides		3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
NET Kg	70 Kg	80 Kg	107 Kg
GROSS Kg	88 Kg	98 Kg	130 Kg
mm	980 x 760 x 1170(h) mm	1115 x 760 x 1160(h) mm	1390 x 730 x 1160(h) mm
€	**1.166,40 €**	**1.366,20 €**	**1.652,40 €**

G-S900-FC - G-S902-FC
G-S903-FC

AISI 201

- Con piano in polietilene
- Worktop in polyethylene
- Plan de travail en polyéthylène
- Arbeitsplatte aus Polyethylen

New

G-S902-FC

G-S900-FC / G-S902-FC

G-S903-FC

	G-S900-FC	G-S902-FC	G-S903-FC
	+2°C / +10°C		
mm	900 x 700 x 850(h) mm	1045 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 865(h) mm
mm	827 x 512 x 500(h) mm	972 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	2x GN1/1 + 3x GN1/6 - 240 L	3 X GN1/1 - 302 L	4 x GN1/1 - 368 L
MAX	+35°C / 50%HR		
	statica / static		
DEFROST	automatico / automatic		
GAS	R600a		R290
H_2O	automatica / automatic		
CONTROL	elettronico / electronic		
	40 mm		
	235 W		435 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel		
REVERSIBLE	no		
	no		
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides		3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
NET Kg	65 Kg	75 Kg	104 Kg
GROSS Kg	79 Kg	89 Kg	116 Kg
mm	970 x 753 x 900(h) mm	1115 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 1100(h) mm
€	**977,40 €**	**1.242 €**	**1.447,20 €**

FORCOLD by fimar ECO RANGE

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-PS900

- Con piano in granito
- Granite top
- Granitplatte
- Plan de travail en granit

G-PS903

	G-PS900	G-PS903
	+2°C / +8°C	
mm	900 x 700 x 1100(h) mm	1365 x 700 x 1100(h) mm
mm	830 x 515 x 500(h) mm	1295 x 595 x 500(h) mm
L	5x GN1/6 - 288 L	8x GN1/6 - 400 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	155 W	235 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	92 Kg	155 Kg
GROSS Kg	120 Kg	175 Kg
mm	970 x 760 x 1380(h) mm	1390 x 730 x 1264(h) mm
€	1.296 €	2.046,60 €

G-PS900-FC

- Con piano in granito
- Granite top
- Granitplatte
- Plan de travail en granit

G-PS903-FC

New

	G-PS900-FC	G-PS903-FC
	+2°C / +10°C	
mm	900 x 700 x 1075(h) mm	1365 x 700 x 1020(h) mm
mm	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	5x GN1/6 - 288 L	8x GN1/6 - 400 L
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	435 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	98 Kg	184 Kg
GROSS Kg	109 Kg	202 Kg
mm	970 x 753 x 1100(h) mm	1390 x 750 x 1100(h) mm
€	1.188 €	1.776,60 €

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-PS200

G-PS300

New

	G-PS200	G-PS300
	+2°C / +8°C	
mm	900 x 700 x 1010(h) mm	1370 x 700 x 1010(h) mm
mm	830 x 530 x 500(h) mm	1296 x 530 x 500(h) mm
L	5x GN1/6 - 254 L	8x GN1/6 - 392 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	230 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie guide / pairs of slides
NET Kg	80 Kg	120 Kg
GROSS Kg	101 Kg	148 Kg
mm	970 x 760 x 1280(h) mm	1390 x 730 x 1280(h) mm
€	1.506,60 €	2.089,80 €

forcar by flmar REFRIGERATION

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

forcar

G-PS200-FC

G-PS300-FC

	G-PS200-FC	G-PS300-FC
	+2°C / + 10°C	
mm	900 x 700 x 970(h) mm	1365 x 700 x 970(h) mm
mm	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	5x GN1/6 - 254 L	7x GN1/3 - 392 L
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	435 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grills GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
NET Kg	72 Kg	120 Kg
GROSS Kg	87 Kg	141 Kg
mm	970 x 750 x 985(h) mm	1390 x 750 x 985(h) mm
€	1.188 €	1.657,80 €

FORCOLD by fimar ECO RANGE

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-S901

G-S903TOP

	G-S901	G-S903TOP
	+2°C / +8°C	
mm	900 x 700 x 860(h) mm	1365 x 700 x 860(h) mm
mm	830 x 530 x 500(h) mm	1295 x 530 x 500(h) mm
L	240 L	368 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	155 W	235 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	72 Kg	110 Kg
GROSS Kg	90 Kg	138 Kg
mm	978 x 760 x 1170(h) mm	1390 x 730 x 1170(h) mm
€	1.225,80 €	1.663,20 €

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-S901-FC

G-S903TOP-FC

	G-S901-FC	G-S903TOP-FC
	+2°C / + 10°C	
mm	900 x 700 x 880(h) mm	1365 x 700 x 880(h) mm
mm	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
L	240 L	368 L
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E	
NET Kg	65 Kg	110 Kg
GROSS Kg	79 Kg	122 Kg
mm	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm
€	1.042,20 €	1.485 €

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

G-SS45BT

	G-SS45BT
	-12°C / -18°C
mm	943 x 700 x 860(h) mm
mm	810 x 530 x 500(h) mm
L	240 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	55 mm
	260 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**
REVERSIBLE	no
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D
NET Kg	86 Kg
GROSS Kg	103 Kg
mm	1010 x 773 x 1160(h) mm
€	1.674 €

forcar by fmar REFRIGERATION

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

forcar

G-S9012D

G-S9014D

	G-S9012D	G-S9014D
	+2°C / +8°C	
mm	900 x 700 x 860(h) mm	
mm	340 x 530 x 500(h) mm + 2 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm	340 x 530 x 500(h) mm + 4 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm
L	240 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	155 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox **AISI 304** / stainless steel **AISI 304**	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid + 2 cassetti / drawers	4 cassetti / drawers
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	81 Kg	89 Kg
GROSS Kg	98 Kg	106 Kg
mm	978 x 760 x 1170(h) mm	
€	1.657,80 €	2.214 €

G-S9012D-FC

G-S9014D-FC

	G-S9012D-FC	G-S9014D-FC
	+2°C / +10°C	
mm	900 x 700 x 880(h) mm	
mm	340 x 530 x 500(h) mm + 2 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm	340 x 530 x 500(h) mm + 4 cassetti drawers 300 x 510 x 140(h) mm
L	240 L	
MAX	+35°C / 50%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	235 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid 2 cassetti / drawers	4 cassetti / 4 drawers
ENERGY CLASS	E	
NET Kg	71 Kg	80 Kg
GROSS Kg	89 Kg	98 Kg
mm	970 x 753 x 900(h) mm	
€	1.447,20 €	1.933,20 €

Fast Food & Pizza Line

Saladette refrigerate per insalate - statiche / Refrigerated saladettes for salads - static
Saladettes réfrigérées pour salades - statiques / Gekühlte Saladette für Salate - statisch

Eco Line

Armadi refrigerati
ventilati

IT Armadi refrigerati ECOVENT con refrigerazione ventilata. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in **acciaio inox AISI 430** - interno in PS - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

EN ECOVENT refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External casing in white epoxy painted plate or in **stainless steel AISI 430** - in-ternal casing in PS - external bottom and back panels in galvanised plate.

FR Armoires réfrigérées ECOVENT avec réfrigération ventilée. Structure externe en tôle peinte à l'époxy blanc ou en **acier inox AISI 430** - intérieur en PS - panneaux extérieurs de fond et arrière en tôle galvanisée.

DE ECOVENT-Kühlschränke mit Umluftkühlung. Außengehäuse aus weißem, epoxidharzlackiertem Blech oder **Edelstahl AISI 430** - innen aus PS - Außenboden und Rückwand aus verzinktem Blech.

Optional

GRP400ECO 475 x 377 mm	GRP402ECO 475 x 147 mm	GRP600ECO 650 x 527 mm	GRP602ECO 650 x 297 mm
Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter
21,60 €	**16,20 €**	**37,80 €**	**21,60 €**

G-ERV400 - G-EFV400
G-ERV400SS - G-EFV400SS

G-ERV400

G-EFV400SS

STANDARD

G-ERV400 - G-ERV400SS

3 griglie/grids 475 x 377 mm
1 griglia inferiore/bottom grid
475 x 147 mm

G-EFV400 - G-EFV400SS

4 griglie/grids 475 x 377 mm
1 griglia inferiore/bottom grid
475 x 147 mm

	G-ERV400	G-EFV400	G-ERV400SS	G-EFV400SS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 600 x 1860(h) mm			
mm	460 x 460 x 1627(h) mm			
L	279 L			
MAX	+35°C / 65%HR			
	ventilata / ventilated			
DEFROST	automatico / automatic			
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	elettronico / electronic			
	70 mm			
	210 W	390 W	210 W	390 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - PS painted tin plate - PS		acciaio Inox **AISI 430** - PS stainless steel **AISI 430** - PS	
REVERSIBLE	si / yes			
	no			
ENERGY CLASS	D			
NET Kg	73 Kg	82 Kg	78 Kg	88 Kg
GROSS Kg	85 Kg	94 Kg	90 Kg	100 Kg
mm	630 x 660 x 2003(h) mm			
€	1.096,20 €	1.301,40 €	1.225,80 €	1.436,40 €

G-ERV600 - G-EFV600
G-ERV600SS - G-EFV600SS

G-ERV600

G-EFV600SS

STANDARD

G-ERV600 - G-ERV600SS
3 ripiani / shelves 650 x 527 mm
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

G-EFV600 - G-EFV600SS
4 ripiani / shelves 650 x 527 mm
+ 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

	G-ERV600	G-EFV600	G-ERV600SS	G-EFV600SS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	775 x 750 x 1860(h) mm			
mm	635 x 460 x 1627(h) mm			
L	509 L			
MAX	+35°C / 65%HR			
	ventilata / ventilated			
DEFROST	automatico / automatic			
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	elettronico / electronic			
	70 mm			
	280 W	480 W	280 W	480 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - PS painted tin plate - PS		acciaio Inox **AISI 430** - PS stainless steel **AISI 430** - PS	
REVERSIBLE	si / yes			
	no			
ENERGY CLASS	D			
NET Kg	92 Kg	102 Kg	98 Kg	108 Kg
GROSS Kg	112 Kg	122 Kg	118 Kg	128 Kg
mm	805 x 815 x 2003(h) mm			
€	1.409,40 €	1.647 €	1.609,20 €	1.846,80 €

Eco Line

Armadi refrigerati - ventilati / Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung

G-ERV400G - G-EFV400G
G-ERV400GSS - G-EFV400GSS

G-EFV400G

G-ERV400GSS

STANDARD

G-ERV400G - G-ERV400GSS	G-EFV400G - G-EFV400GSS
3 ripiani / shelves 475 x 377 mm + 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm	4 ripiani / shelves 475 x 377 mm + 1 ripiano / shelf 475 x 147 mm

	G-ERV400G	G-EFV400G	G-ERV400GSS	G-EFV400GSS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 600 x 1860(h) mm			
mm	460 x 460 x 1627(h) mm			
L	300 L			
MAX	+30°C / 55%HR			
	ventilata / ventilated			
DEFROST	automatico / automatic			
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	elettronico / electronic			
	70 mm			
	210 W	530 W	210 W	530 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - PS + vetrocamera painted tin plate - PS + insultating glass		acciaio Inox **AISI 430** PS + vetrocamera stainless steel **AISI 430** PS + insultating glass	
REVERSIBLE	no			
	si / yes			
ENERGY CLASS	B	C	B	C
NET Kg	86 Kg	96 Kg	91 Kg	103 Kg
GROSS Kg	98 Kg	108 Kg	103 Kg	115 Kg
mm	630 x 660 x 2003(h) mm			
€	1.198,80 €	1.852,20 €	1.355,40 €	2.014,20 €

G-ERV600G - G-EFV600G
G-ERV600GSS - G-EFV600GSS

G-ERV600G

G-EFV600GSS

	G-ERV600G	G-EFV600G	G-ERV600GSS	G-EFV600GSS
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	775 x 750 x 1860(h) mm			
mm	635 x 460 x 1627(h) mm			
L	538 L			
MAX	+30°C / 55%HR			
	ventilata / ventilated			
DEFROST	automatico / automatic			
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	elettronico / electronic			
	70 mm			
	280 W	480 W	280 W	630 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - PS + vetrocamera painted tin plate - PS + insultating glass		acciaio Inox **AISI 430** PS + vetrocamera stainless steel **AISI 430** PS + insultating glass	
REVERSIBLE	no			
	si / yes			
ENERGY CLASS	B	C	B	C
NET Kg	110 Kg		115 Kg	
GROSS Kg	130 Kg		135 Kg	
mm	805 x 815 x 2003(h) mm			
€	1.549,80 €	2.214 €	1.755 €	2.419,20 €

STANDARD

G-ERV600G - G-ERV600GSS	G-EFV600G - G-EFV600GSS
3 ripiani / shelves 650 x 527 mm + 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm	4 ripiani / shelves 650 x 527 mm + 1 ripiano / shelf 650 x 297 mm

Eco Line

Armadi refrigerati - ventilati / Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati
statici

IT Armadi refrigerati con refrigerazione statica. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca o in acciaio **inox AISI 430** - interno ABS - refrigerazione statica con ventilatore interno per uniformare la temperatura - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata - resistenza sulla porta per i modelli in vetro.

FR Armoires réfrigérées avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle époxy blanche ou en **acier inox AISI 430** - intérieur en ABS - réfrigération statique avec ventilateur interne pour uniformiser la température - panneaux extérieurs arrière et inférieur en tôle galvanisée - résistance sur la porte pour les modèles en verre.

EN Refrigerated cabinets with static refrigeration. External casing in white epoxy-coated plate or **stainless steel AISI 430** - inside ABS - static refrigeration with internal fan for uniform temperature - external back and bottom panels in galvanised plate - heating element on door for glass models.

DE Kühlschränke mit statischer Kühlung. Äußeres Gehäuse aus weißem, epoxidharzlackiertem Blech oder **Edelstahl AISI 430** - Innenraum aus ABS - statische Kühlung mit internem Gebläse zum Temperaturausgleich - äußere Rückwand und Boden aus verzinktem Blech - Heizstab an der Tür bei den Modellen mit Glas.

Optional

GRP200 505x215 mm (mod. ER 200/400)	GRP400 505x415 mm (mod. ER 200/400)	GRP600 650x520 mm (mod. ER 600)
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Griglia plastificata grande Big plastic coated grid Grille plastifiée grande Großes Kunststoffgitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
16,20 €	**21,60 €**	**27 €**

GRP600P 650x290 mm (mod. ER 600)	CG500 (mod. ER 500P)	GRI64 600x400 mm (mod. ER 500P)
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter	Coppia guide per teglia Pair of slides for pans Paire de glissières pour plaques Führungesschienen	Griglia inox Stainless steel grid Grille acier inox Edelstahlgitter
27 €	**27 €**	**65 €**

forcar

G-ER200 - G-EF200
G-ER200SS - G-EF200SS

G-ER200

G-ER200SS

	G-ER200	G-EF200	G-ER200SS	G-EF200SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 855(h) mm			
mm	510 x 485 x 620(h) mm			
L	130 L			
MAX	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a			
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	termostato / thermostat			
	40 mm	60 mm	40 mm	60 mm
	100 W	105 W	100 W	105 W
1 Ph	230V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS		acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	
REVERSIBLE	si / yes			
	no			
ENERGY CLASS	A	-	A	-
NET Kg	45 Kg	45 Kg	44 Kg	45 Kg
GROSS Kg	56 Kg	57 Kg	56 Kg	57 Kg
mm	680 x 650 x 1160(h) mm			
€	675 €	750,60 €	772,20 €	847,80 €

STANDARD

G-ER200 - G-ER200SS
2 griglie/grids 505 x 415 mm
1 griglia/grid 505 x 215 mm

G-EF200 - G-EF200SS
2 ripiani fissi / fixed shelves
480 x 440 mm

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER400 - G-EF400
G-ER400SS - G-EF400SS

G-ER400

G-ER400SS

STANDARD

G-ER400 - G-ER400SS	G-EF400 - G-EF400SS
3 griglie / grids 505 x 415 mm + 1 griglia / grid 505 x 215 mm	6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 mm

	G-ER400	G-EF400	G-ER400SS	G-EF400SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 1855(h) mm			
mm	510 x 485 x 1620(h) mm			
L	340 L			
MAX	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a			
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	termostato / thermostat			
	45 mm	60 mm	45 mm	60 mm
	150 W	185 W	150 W	185 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS		acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	
REVERSIBLE	si / yes			
	no			
ENERGY CLASS	C	-	C	-
NET Kg	69 Kg	74 Kg	69 Kg	74 Kg
GROSS Kg	81 Kg	86 Kg	81 Kg	86 Kg
mm	680 x 650 x 2210(h) mm			
€	1.042,20 €	1.242 €	1.171,80 €	1.371,60 €

G-ER600 - G-EF600
G-ER600SS - G-EF600SS

G-ER600 G-ER600SS

	G-ER600	G-EF600	G-ER600SS	G-EF600SS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm			
mm	657 x 580 x 1660(h) mm			
L	570 L			
MAX	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a			
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	termostato / thermostat			
	60 mm			
	185 W	300 W	185 W	300 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS		acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS	
REVERSIBLE	si / yes			
	no			
ENERGY CLASS	C	-	C	-
NET Kg	90 Kg	94 Kg	90 Kg	94 Kg
GROSS Kg	107 Kg	111 Kg	107 Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm			
€	1.350 €	1.571,40 €	1.517,40 €	1.738,80 €

STANDARD

G-ER600 - G-ER600SS
3 griglie / grids 650 x 520 mm
+ 1 griglia / grid 650 x 290 mm

G-EF600 - G-EF600SS
6 ripiani fissi / fixed shelves
650 x 500 mm

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-EF600CAS
G-EF600SSCAS

COMPLETO DI 13 CASSETTE

EQUIPPED WITH 13 CONTAINERS

	CASSETTA / CONTAINER HF600.60
mm	515 x 310 x 175(h) mm
GROSS Kg	18 Kg
€	37,80 €

	G-EF600CAS	G-EF600SSCAS
	-18°C / -22°C	
mm	777 x 695 x 1895(h) mm	
mm	657 x 580 x 1660(h) mm	
L	570 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	
DEFROST	manuale / manual	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	termostato / thermostat	
	60 mm	
	300 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	6 ripiani fissi / fixed shelves	
NET Kg	94 Kg	
GROSS Kg	111 Kg	
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	
€	2.025 €	2.192,40 €

G-ER200G - G-EF200G
G-ER200GSS - G-EF200GSS

G-ER200G

G-ER200GSS

	G-ER200G	G-EF200G	G-ER200GSS	G-EF200GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 855(h) mm			
mm	510 x 485 x 620(h) mm			
L	130 L			
MAX	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator	evaporatore a piastra / plate evaporator	evaporatore a ripiani / shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica / automatic			
CONTROL	termostato / thermostat			
	40 mm			
	105 W	270 W	105 W	270 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass		acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass	
REVERSIBLE	si / yes	no	si / yes	no
	led			
ENERGY CLASS	B	D	B	D
NET Kg	44 Kg	45 Kg	44 Kg	45 Kg
GROSS Kg	56 Kg	57 Kg	56 Kg	57 Kg
mm	680 x 650 x 1160(h) mm			
€	788,40 €	1.301,40 €	896,40 €	1.404 €

STANDARD

G-ER200G - G-ER200GSS
2 griglie / grids 505 x 415 mm
+ 1 griglia / grid 505 x 215 mm

G-EF200G - G-EF200GSS
2 ripiani fissi / fixed shelves
480 x 440 mm

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER400G - G-EF400G
G-ER400GSS - G-EF400GSS

G-ER400G G-ER400GSS

	G-ER400G	G-EF400G	G-ER400GSS	G-EF400GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	600 x 585 x 1855(h) mm			
mm	510 x 485 x 1620(h) mm			
L	340 L			
MAX	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica automatic	manuale manual	automatica automatic	manuale manual
CONTROL	termostato / thermostat			
	45 mm	60 mm	45 mm	60 mm
	185 W	380 W	185 W	380 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass		acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass	
REVERSIBLE	si / yes	no	si / yes	no
	led			
ENERGY CLASS	B	C	B	C
NET Kg	69 Kg	76 Kg	69 Kg	76 Kg
GROSS Kg	81 Kg	102 Kg	81 Kg	102 Kg
mm	680 x 650 x 2210(h) mm			
€	1.128,60 €	1.749,60 €	1.279,80 €	1.895,40 €

STANDARD

G-ER400G - G-ER400GSS
3 griglie / grids 505 x 415 mm
+ 1 griglia / grid 505 x 215 mm

G-EF400G - G-EF400GSS
6 ripiani fissi / fixed shelves
480 x 440 mm

G-ER600G - G-EF600G
G-ER600GSS - G-EF600GSS

G-ER600G

G-ER600GSS

	G-ER600G	G-EF600G	G-ER600GSS	G-EF600GSS
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
mm	777 x 695 x 1895(h) mm			
mm	657 x 580 x 1660(h) mm			
L	570 L			
MAX	+32°C / 55%HR			
	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator	evaporatore a piastra plate evaporator	evaporatore a ripiani shelves evaporator
DEFROST	automatico automatic	manuale manual	automatico automatic	manuale manual
GAS	R600a	R290	R600a	R290
H_2O	automatica automatic	manuale manual	automatica automatic	manuale manual
CONTROL	termostato / thermostat			
	60 mm			
	185 W	480 W	185 W	480 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz			
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insultating glass		acciaio Inox **AISI 430** ABS - vetrocamera stainless steel **AISI 430** ABS - insultating glass	
REVERSIBLE	si / yes	no	si / yes	no
	led		led	
ENERGY CLASS	B	C	B	C
NET Kg	93 Kg	94 Kg	93 Kg	94 Kg
GROSS Kg	107 Kg	111 Kg	107 Kg	111 Kg
mm	840 x 760 x 2210(h) mm			
€	1.463,40 €	2.089,80 €	1.652,40 €	2.278,80 €

STANDARD

G-ER600G - G-ER600GSS
3 griglie / grids 650 x 520 mm
+ 1 griglia / grid 650 x 290 mm

G-EF600G - G-EF600GSS
6 ripiani fissi / fixed shelves
650 x 510 mm

Eco Line

Armadi refrigerati - statici / Refrigerated cabinets - static
Armoires réfrigérées - statiques / Kühlschränke - statische Kühlung

G-ER500P - G-ER500PSS

Ideali per pasticceria / For pastry

G-ER500P

G-ER500PSS

	G-ER500P	G-ER500PSS
	+2°C / +8°C	
mm	780 x 715 x 1750(h) mm	
mm	667 x 570 x 1485(h) mm	
L	520 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	termostato / thermostat	
	55 mm	
	150 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS painted tin plate - ABS	acciaio Inox **AISI 430** - ABS stainless steel **AISI 430** - ABS
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	6 coppie guide per teglie / 6 pairs of slides for trays 60 x 40 cm	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	90 Kg	
GROSS Kg	107 Kg	
mm	840 x 760 x 2210(h) mm	
€	1.549,80 €	1.728 €

Armadi refrigerati
GN2/1 - statici

IT Armadi refrigerati con refrigerazione statica e misure GN2/1. Struttura in lamiera verniciata epossidica bianca, interno in alluminio - refrigerazione statica con ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in **acciaio Inox AISI 304** regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinets with static refrigeration and GN2/1 size. Casing in white epoxy painted plate, inside in aluminium - static refrigeration with fan and internal air conveyor to even out the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to eliminate condensation. Drip tray to collect condensation water. Door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in **stainless steel AISI 304**.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle peinte en blanc époxy, structure intérieure en aluminium - réfrigération statique avec ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en **acier inox AISI 304** réglables en hauteur.

DE GN2/1 Kühlschränkemit statischer Kühlung - Äußere Gehäuse aus weißem, epoxidlackiertem Blech, Innengehäuse aus A Aluminium - statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus **Edelstahl AISI 304**.

Optional

CG21	GRP21 GN2/1	P60 - GNB600TN-BT 60x40 cm	P64 - GNFISH 60x40x13(h) cm	RUO120
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffgitter	Kit supporti e 9 coppie di guide per teglie Set of supports and 9 pairs of runners for pans Kit de supports et 9 paires de glissières pour bacs Trägersatz und 9 Paare Führungschienen für Bleche	Kit supporti guide e 6 cassette Slides-Bracket set and 6 containers kit pour supports glissières et 6 caisses Führungschienen - und Trägersatz mit 6 Behälter	Kit 4 ruote ø 120 mm di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse
48,60 €	21,60 €	469,80 €	486 €	151,20 €

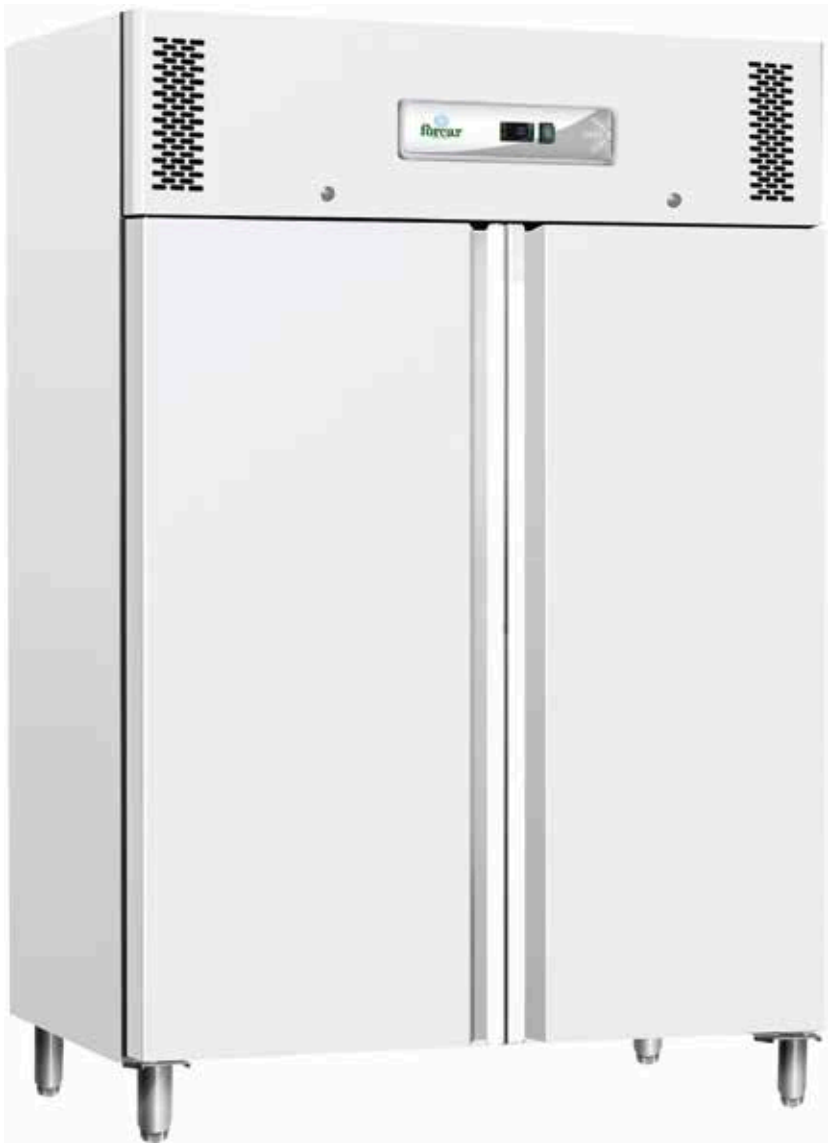
G-GNB600TN - G-GNB600BT

	G-GNB600TN	G-GNB600BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	680 x 800 x 2010(h) mm	
mm	560 x 653 x 1386(h) mm	
L	507 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R290	
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / elettronic	
	60 mm	
	260 W	510 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata - alluminio / painted tin plate - alluminium	
REVERSIBLE	si / yes	
	no	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 + 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	C	D
NET Kg	135 Kg	
GROSS Kg	155 Kg	
mm	710 x 840 x 2180(h) mm	
€	1.506,60 €	1.900,80 €

Eco Line

Armadi refrigerati - GN2/1 - statici / Refrigerated cabinets - static - GN2/1
Armoires réfrigérées - statiques - GN2/1 / Kühlschränke - statische Kühlung - GN2/1

G-GNB1200TN - G-GNB1200BT



	G-GNB1200TN	G-GNB1200BT
	+2°C / +8°C	-18°C / -20°C
mm	1340 x 800 x 2010(h) mm	
mm	1220 x 653 x 1386(h) mm	
L	1104 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R290	
H_2O	vasca di raccolta / collecting basin	
CONTROL	elettronico / elettronic	
	60 mm	
	450 W	710 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata - alluminio / painted tin plate - alluminium	
REVERSIBLE	no	
	no	
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 / 6 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	180 Kg	
GROSS Kg	204 Kg	
mm	1370 x 840 x 2180(h) mm	
€	1.938,60 €	2.305,80 €

Congelatori a pozzetto

IT Congelatori a pozzetto con refrigerazione statica. Struttura esterna in acciaio verniciato bianco - interna in alluminio goffrato. Controllo temperatura manuale con termostato manuale - eliminazione dell'acqua di condensa tramite tubo di scarico - sbrinamento manuale.

EN Deep-freezers with static refrigeration. External casing in white painted steel - casted aluminium inside. Manual temperature control with manual thermostat - condensation water drain through a pipe - manual defrosting.

FR Congélateurs coffres avec réfrigération statique. Corps extérieur en acier laqué blanc - corps intérieur en aluminium gaufré. Régulation manuelle de la température avec thermostat manuel - élimination de l'eau de condensation au moyen d'un tuyau d'évacuation - dégivrage manuel.

DE Gefriertruhen mit statischer Kühlung. Außengehäuse aus weiß lackiertem Stahl - Innengehäuse aus geprägtem Aluminium. Manuelle Temperaturregelung mit manuellem Thermostat - Kondenswasserentleerung über eine Ablassleitung - manuelle Abtauung.

Optional

CEP01 mod. G-SD100S / G-SD200S	CEP02 mod. G-SD320PS	CEP03 mod. G-BD350S - G-BD450S G-BD550S - G-BD650S	CEP04 mod. G-BD205S - G-BD305S
Cestello per congelatore a pozzetto Basket for deepfreezer Panier pour congélateur coffre Korb für Tiefkühltruhe			
10,80 €	16,20 €	16,20 €	10,80 €

G-BD205S - G-BD305S G-BD350S

G-BD205S

G-BD305S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

	G-BD205S	G-BD305S	G-BD350S
	≤-18		
mm	960 x 525 x 840(h) mm	1160 x 525 x 850(h) mm	1035 x 680 x 850(h) mm
mm	810 x 374 x 645(h) mm	1015 x 375 x 665(h) mm	875 x 520 x 660(h) mm
L	190 L	242 L	269 L
MAX	+38°C / 60%HR		
	statica / static		
DEFROST	manuale / manual		
GAS	R600a		
H_2O	con tubo di scarico / with drain pipe		
CONTROL	meccanico / mechanical		
	64 mm		70 mm
	56 W	61 W	64 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
STANDARD	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
ENERGY CLASS	F		
NET Kg	39 Kg	46 Kg	52 Kg
GROSS Kg	43 Kg	50,5 Kg	57,5 Kg
mm	1005 x 585 x 905(h) mm	1210 x 585 x 905(h) mm	1080 x 780 x 905(h) mm
€	502,20 €	523,80 €	588,60 €

G-BD450S - G-BD550S G-BD650S

G-BD450S / G-BD550S

G-BD650S

- Porta a ribalta / Flap door
- 1 cestello compreso / 1 basket included

	G-BD450S	G-BD550S	G-BD650S
	≤-18		
mm	1276 x 680 x 850(h) mm	1535 x 680 x 840(h) mm	1810 x 680 x 860(h) mm
mm	1115 x 520 x 660(h) mm	1370 x 525 x 645(h) mm	1650 x 520 x 660(h) mm
L	354 L	439 L	537 L
MAX	+38°C / 60%HR		
	statica / static		
DEFROST	manuale / manual		
GAS	R600a		
H_2O	con tubo di scarico / with drain pipe		
CONTROL	meccanico / mechanical		
	70 mm		
	69 W	71 W	98 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
STANDARD	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
ENERGY CLASS	F		
NET Kg	59 Kg	68,5 Kg	76 Kg
GROSS Kg	65,5 Kg	75 Kg	83,5 Kg
mm	1400 x 780 x 1000(h) mm	1580 x 780 x 1040(h) mm	1870 x 770 x 1110(h) mm
€	**702 €**	**788,40 €**	**928,80 €**

Eco Line

Congelatori a pozzetto / Deep freezers
Congélateurs Coffres / Gefriertruhen

G-SD100S - G-SD200S
G-SD320PS

G-SD100S

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included

G-SD200S / G-SD320PS

- Apertura superiore scorrevole / Upper sliding lid
- 1 cestello compreso / 1 basket included

	G-SD100S	G-SD200S	G-SD320PS
	≤-18		
mm	580 x 520 x 810(h) mm	960 x 520 x 810(h) mm	1030 x 675 x 840(h) mm
mm	430 x 370 x 680(h) mm	810 x 370 x 680(h) mm	880 x 520 x 630(h) mm
L	97 L	197 L	245 L
MAX	+43°C / 60%HR		
	statica / static		
DEFROST	manuale / manual		
GAS	R600a		R290
H_2O	con tubo di scarico / with drain pipe		
CONTROL	meccanico / mechanical		
	64 mm		70 mm
	58 W	110 W	198 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato white painted metal sheet + embossed aluminium		
	no		
STANDARD	paletta di sbrinamento / defrost shovel		
ENERGY CLASS	C		
NET Kg	28 Kg	43,5 Kg	56,5 Kg
GROSS Kg	30,5 Kg	47 Kg	61,5 Kg
mm	630 x 580 x 1060(h) mm	1010 x 580 x 1090(h) mm	1080 x 780 x 890(h) mm
€	421,20 €	561,60 €	772,20 €

Glass Line

forcar®

Vetrine espositive 4 lati

IT Vetrine espositive con refrigerazione ventilata o statica. Quattro lati espositivi con vetrocamera - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica - sbrinamento automatico (tranne per il modello G-VGP420BT che avviene tramite vaschetta) - controllo temperatura elettronico - luce interna a LED.

EN Display windows with ventilated or static refrigeration. Four display sides with double-glazing - overview of all products - thermal efficiency - automatic defrosting (except for the G-VGP420BT model, which uses a tray) - electronic temperature control - internal LED light.

FR Vitrines avec réfrigération ventilée ou statique. Quatre faces d'exposition avec double vitrage - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique - dégivrage automatique (sauf pour le modèle G-VGP420BT, qui utilise un récipient de collecte) - contrôle électronique de la température - éclairage interne par LED.

DE Aufsatzsvitrinen mit Umluft- oder statischer Kühlung. Vier Ausstellungsseiten mit Doppelverglasung - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit- automatische Abtauung (mit Ausnahme des Modells G-VGP420BT, welches über eine Auffangwanne verfügt) - elektronische Temperaturkontrolle - interne LED-Beleuchtung.

Optional

GRCVGP420 - 530 x 450 mm mod. G-VGP420	GRCVGP - 510 x 485 mm mod. G-VGP200R - VGP400R	GRP65B - 530 x 417 mm mod. G-LSC65B - LSC65LB LDC65B - LDC65LB
Griglia cromata / Chromed grids / Grille chromée / Verchromter Gitterrost		Ripiano in vetro / Glass Shelf Étagères en verre / Glasböden
60 €	27 €	37,80 €

GRPLSCB - 404 x 411 mm mod. LSC235B - LSC280B	GRPTCBDB -375 x 335 mm mod. TCBD68B - TCBD98B	GRCLSC - 404 x 411 mm mod. LSC235 - LSC280	GRPTCBD - 340 x 335 mm mod. TCBD68 - TCBD98
Griglia plastificata / Plastic coated grid / Grille plastifiée / Kunststoffgitter			
27 €	27 €	27 €	27 €

AG mod. VGP200 - VGP400R - LSC235 - LSC280	AGTCBD mod. TCBD68 - TCBD98
Set aggancio per griglie / Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles / Klemmset für Gitterroste	Coppia aggancio per griglie / Pair of hooks for grilles Paire accrochage pour grilles / Ankupplungspaar für Abstellgitter
10,80 €	10,80 €

G-VGP420TN - G-VGP420BT

G-VGP420BT

G-VGP420TN

	G-VGP420TN	G-VGP420BT
	-2°C / +15°C	-15°C / -24°C
mm	700 x 650 x 1900(h) mm	
L	420 L	
MAX	+30°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	statica / static
DEFROST	automatico / automatic	manuale / manual
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	vasca di raccolta / collecting basin
CONTROL	elettronico / electronic	
	triplo vetro / triple glazing	
	550 W	650 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	alluminio anodizzato / aluminium	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	5 ripiani regolabili in altezza 5 adjustable shelves 530 x 450 mm	5 ripiani fissi / fixed shelves 520 x 440 mm + 1 griglia / grid 530 x 450 mm
ENERGY CLASS	A	B
NET Kg	172 Kg	177 Kg
GROSS Kg	192 Kg	197 Kg
mm	760 x 730 x 2150(h) mm	
€	5.020 €	5.250 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate / 4-sides refrigerated display windows
Vitrines réfrigérées 4 faces / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten

forcar

G-VGP200R - G-VGP400R

G-VGP200R

G-VGP400R

	G-VGP200R	G-VGP400R
	+2°C / +8°C	
mm	701x 742 x 1300(h) mm	706 x 740 x 1800(h) mm
mm	638 x 628 x 618(h) mm	638 x 628 x 1180(h) mm
L	200 L	408 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico /automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	260 W	330 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro - stainless steel **AISI 430** + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	2 griglie / grids 510 x 485 mm	4 griglie / grids 510 x 485 mm
ENERGY CLASS	C	B
NET Kg	96 Kg	180 Kg
GROSS Kg	116 Kg	210 Kg
mm	760 x 820 x 1540(h) mm	760 x 820 x 2040(h) mm
€	1.598,40 €	2.662,20 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

G-LDC65B
G-LDC65LB

New

G-LDC65LB

G-LDC65B

	G-LDC65B	G-LDC65LB
	-18°C / -22°C	
mm	650 x 650 x 1500(h) mm	650 x 650 x 1950(h) mm
mm	588 x 515 x 925(h) mm	588 x 515 x 1425(h) mm
L	280 L	431 L
MAX	+32°C / 80%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	1000 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm	5 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm
ENERGY CLASS	D	
NET Kg	130 Kg	203 Kg
GROSS Kg	160 Kg	230 Kg
mm	720 x 720 x 1720(h) mm	720 x 720 x 2170(h) mm
€	3.180,60 €	3.672 €

G-LSC65B
G-LSC65LB

New

G-LSC65LB

G-LSC65B

	G-LSC65B	G-LSC65LB
	+2°C / +8°C	
mm	650 x 650 x 1500(h) mm	650 x 650 x 1950(h) mm
mm	588 x 515 x 925(h) mm	588 x 515 x 1425(h) mm
L	280 L	431 L
MAX	+32°C / 80%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	320 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm	5 ripiani in vetro glass shelf 530 x 417 mm
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	130 Kg	203 Kg
GROSS Kg	160 Kg	230 Kg
mm	720 x 720 x 1720(h) mm	720 x 720 x 2170(h) mm
€	2.570,40 €	2.835 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

G-LSC235 - G-LSC280

G-LSC235

G-LSC280

	G-LSC235	G-LSC280
	+2°C / +8°C	
mm	515 x 485 x 1695(h) mm	515 x 485 x 2035(h) mm
mm	473 x 408 x 1138(h) mm	473 x 408 x 1338(h) mm
L	235 L	280 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	260 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids 404 x 411 mm	4 griglie / grids 404 x 411 mm
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	96 Kg	107 Kg
GROSS Kg	110 Kg	127 Kg
mm	575 x 545 x 1885(h) mm	575 x 545 x 2085(h) mm
€	1.684,80 €	1.722,60 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

forcar

G-LSC235B
G-LSC280B

G-LSC235B

G-LSC280B

	G-LSC235B	G-LSC280B
	+2°C / +8°C	
mm	515 x 485 x 1695(h) mm	515 x 485 x 2035(h) mm
mm	473 x 408 x 1138(h) mm	473 x 408 x 1338(h) mm
L	235 L	280 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	260 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + plastica + vetro / painted tin plate + plastic + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids 404 x 411 mm	4 griglie / grids 404 x 411 mm
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	96 Kg	107 Kg
GROSS Kg	110 Kg	127 Kg
mm	575 x 545 x 1885(h) mm	575 x 545 x 2085(h) mm
€	1.684,80 €	1.722,60 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

G-TCBD68 - G-TCBD98

G-TCBD68

G-TCBD98

	G-TCBD68	G-TCBD98
	+2°C / +8°C	
mm	428 x 386 x 924(h) mm	428 x 386 x 1150(h) mm
mm	400 x 358 x 535(h) mm	400 x 358 x 760(h) mm
L	68 L	98 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	160 W	170 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata bianca + plastica + vetro white painted tin plate + plastic + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids 375 x 335 mm	4 griglie / grids 375 x 335 mm
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	33 Kg	38 Kg
GROSS Kg	35 Kg	48 Kg
mm	495 x 460 x 975(h) mm	495 x 460 x 1310(h) mm
€	631,80 €	723,60 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

forcar

G-TCBD68B
G-TCBD98B

G-TCBD68B

G-TCBD98B

	G-TCBD68B	G-TCBD98B
	+2°C / +8°C	
mm	428 x 386 x 924(h) mm	428 x 386 x 1150(h) mm
mm	400 x 358 x 535(h) mm	400 x 358 x 760(h) mm
L	68 L	98 L
MAX	+32°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	doppio vetro / double glazing	
	160 W	170 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata nera + plastica + vetro black painted tin plate + plastic + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids 375 x 335 mm	4 griglie / grids 375 x 335 mm
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	33 Kg	38 Kg
GROSS Kg	35 Kg	41 Kg
mm	495 x 460 x 975(h) mm	495 x 460 x 1200(h) mm
€	631,80 €	723,60 €

Glass Line

Vetrine 4 lati espositivi refrigerate - ventilate / 4-sides refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées 4 faces - ventilées / Kühlvitrine mit 4 Ausstellungsseiten - Umluftgekühlt

Vetrinette espositive
refrigerate - ventilate

IT Vetrinette espositive con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi - panoramica di tutti i prodotti esposti - efficienza termica data dal vetrocamera - sbrinamento temporizzato con vaschetta di raccolta condensa auto-evaporante - ante scorrevoli su entrambi i lati - illuminazione a LED.

EN Display windows with ventilated refrigeration. Four display sides - overview of all displayed products - thermal efficiency given by the double glazing - time-controlled defrosting with self-evaporating condensate collection tray - sliding doors on both sides - LED lighting.

FR Vitrines avec réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées avec isolation thermique - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique donnée par le double vitrage - dégivrage temporisé avec bac de récupération de condensat auto-extractible - portes vitrées coulissantes des deux côtés - éclairage interne par LED.

DE Aufsatzvitrinen mit Umluftkühlung. Vier Ausstellungsseiten - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit dank der Doppelverglasung - zeitgesteuerte Abtauung mit automatischer Verdampfung des Kondenswasser in der Abtropfschale - Schiebeglas auf beiden Seiten - LED-Innenbeleuchtung.

Optional

GRC91	GRC111	GRC131	AG
Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Griglia cromata Chromed grids Grilles chromes Verchromte Gitter	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
48,60 €	**54 €**	**64,80 €**	**10,80 €**

G-HAV91

G-HAV111

- Porta scorrevole - Doppia apertura
- Sliding doors on both sides

G-HAV131

- Porta scorrevole - Doppia apertura
- Sliding doors on both sides

	G-HAV91	G-HAV111	G-HAV131
	+2°C / +8°C		
mm	910 x 510 x 550(h) mm	1110 x 510 x 550(h) mm	1310 x 510 x 550(h) mm
mm	565 x 420 x 460(h) mm	760 x 420 x 460(h) mm	965 x 420 x 460(h) mm
L	110 L	150 L	190 L
MAX	+28°C / 60%HR		
	ventilata / ventilated		
DEFROST	automatico / automatic		manuale / manual
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	termostato / thermostat	
	doppio vetro / double glazing		
	180 W		
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + plastica + vetro stainless steel **AISI 430** + plastic + glass		
	led		
STANDARD	1 griglia / grid 390 x 552 mm	1 griglia / grid 390 x 752 mm	1 griglia / grid 390x 952 mm
ENERGY CLASS	C		
NET Kg	59 Kg	70 Kg	72 Kg
GROSS Kg	70 Kg	81 Kg	84 Kg
mm	970 x 570 x 750(h) mm	1170 x 570 x 750(h) mm	1370 x 570 x 750(h) mm
€	1.312,20 €	1.458 €	1.598,40 €

Glass Line

Vetrinette espositive refrigerate - ventilate / Refrigerated display windows - ventilated
Vitrines réfrigérées - ventilée / Aufsatkühlzvitrinen - Umluftgekühlt

Espositori refrigerati
con vetro curvo - ventilati

IT Espositori refrigerati con vetro curvo da banco con refrigerazione ventilata. Quattro lati espositivi - panoramica di tutti i prodotti - efficienza termica data dal vetro camera - sbrinamento automatico - controllo temperatura elettronico - struttura in vetro, materiale plastico e frontale inox - porte scorrevoli e luce interna a LED.

FR Présentoirs de table réfrigérés avec verre bombé et réfrigération ventilée. Quatre faces vitrées - vue d'ensemble de tous les produits - efficacité thermique donnée par le double vitrage - dégivrage automatique - contrôle électronique de la température - corps en verre, matière plastique et façade en acier inox - portes vitrées coulissantes et éclairage interne par LED.

EN Counter-top refrigerated display cases with curved glass and ventilated refrigeration. Four display sides - overview of all products - thermal efficiency given by the double glazing - automatic defrosting - electronic temperature control - glass and plastic casing and stainless steel front - sliding doors and internal led light.

DE Kühlvitrinen mit gebogenem Glas und Umluftkühlung, Tischmodell. Vier Ausstellungsseiten - Übersicht über alle Produkte - thermische Leistungsfähigkeit dank der Doppelverglasung - automatische Abtauung - elektronische Temperaturregelung - Glas - und Kunststoffgehäuse und Edelstahlfrontblende - Schiebeglas und LED - Innenbeleuchtung.

G-VPR100 - G-VPR120 G-VPR160

G-VPR100

	G-VPR100	G-VPR120	G-VPR160
	+2°C / +8°C		
mm	695 x 462 x 670(h) mm	695 x 580 x 670(h) mm	873 x 580 x 670(h) mm
mm	663 x 380 x 384(h) mm	663 x 498 x 384(h) mm	841 x 498 x 384(h) mm
L	100 L	120 L	160 L
MAX	+28°C / 60%HR		
	ventilata / ventilated		
DEFROST	automatico / automatic		manuale / manual
GAS	R600a		
H_2O	automatica / automatic		manuale / manual
CONTROL	elettronico / electronic	termostato / thermostat	
	doppio vetro / double glazing		
	150 W	160 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro / stainless steel **AISI 430** + glass		
REVERSIBLE	no		
	led		
STANDARD	2 griglie / grids 642x276 / 642x312 mm	2 griglie / grids 642x376 / 642x412 mm	2 griglie / grids 820x376 / 820x412 mm
ENERGY CLASS	C		
NET Kg	57 Kg	70 Kg	75 Kg
GROSS Kg	81 Kg	95 Kg	98 Kg
mm	810 x 532 x 860(h) mm	810 x 650 x 860(h) mm	990 x 650 x 850(h) mm
€	766,80 €	1.031,40 €	1.236,60 €

Glass Line

Espositori refrigerati con vetro curvo - ventilati / Refrigerated display cases with curved glass - ventilated
Présentoirs réfrigérés avec verre bombé - ventilées / Kühlvitrinen mit gebogenem Glas - Umluftgekühlt

Espositori refrigerati
con vetro tondo - ventilati

IT Espositori refrigerati con vetro tondo e refrigerazione ventilata. Parte espositiva tutta in vetro - panoramica di tutto il prodotto - efficienza termica. Sbrinamento automatico - controllo temperatura elettronico - luce interna a LED. Mod. ARC100B da banco con 4 piedini. Mod. ARC400RC con 5 ruote di cui 2 con freno.

EN Refrigerated display cases with rounded glass and ventilated refrigeration. The whole display area is made of glass - full view of the product - thermal efficiency. Automatic defrosting - electronic temperature con-trol - internal LED light. Counter-top Mod. ARC100B with 4 feet. Mod. ARC400RC with 5 wheels, 2 of which with brake.

FR Présentoirs réfrigérés avec verre rond et réfrigération ventilée. Surface d'exposition entièrement en verre - vue d'ensemble du produit entier - efficacité thermique. Dégivrage automatique - contrôle électronique de la température - éclairage interne à LED. Mod. de table ARC100B avec 4 pieds. Mod. ARC400RC avec 5 roues, dont 2 avec frein.

DE Kühlvitrinen mit Rundglas und Kühlung. Ausstellungsfläche ganz aus Glas - Überblick über das gesamte Produkt - thermische Effizienz. Automatische Abtauung - elektronische Temperaturregelung - LED Innenbeleuchtung. Tisch-Mod. ARC100B mit 4 Füßen. Mod. ARC400RC mit 5 Rädern, 2 davon mit Bremse.

ARC100B - ARC400RC

ARC100B

ARC400RC

	ARC100B	ARC400RC
	+2°C / +8°C	
mm	ø 480 x 1030(h) mm	ø 680 x 1750(h) mm
mm	ø 350 x 535(h) mm	ø 350 x 760(h) mm
L	100 L	400 L
MAX	+30°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	termostato / thermostat
	30 mm	
	210 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro / stainless steel **AISI 430** + glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 ripiani in vetro 3 glasses shelves	4 ripiani in vetro 4 glasses shelves
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	50 Kg	127 Kg
GROSS Kg	62 Kg	152 Kg
mm	570 x 570 x 1340(h) mm	800 x 755 x 2010(h) mm
€	1.339,20 €	3.709,80 €

Glass Line

Espositori refrigerati con vetro tondo / Refrigerated display cases with rounded glass
Présentoirs réfrigérés avec verre rond / Kühlvitrinen mit rundem Glas

Espositori murali
refrigerati - ventilati

IT Espositori murali refrigerati con refrigerazione ventilate. Sbrinamento automatico - luce interna a led - controllo temperatura digitale con display - base in acciaio inox - vetri laterali e tendina frontale scorrevole - ripiani in acciaio inox 4 ruote di cui 2 con freno.

EN Refrigerated wall displays cases with ventilated refrigeration. Automatic defrosting - internal led light - digital temperature control with display - stainless steel base - sliding side glass panels and sunshade - stainless steel shelves, 4 wheels, 2 of which with brake.

FR Présentoirs réfrigérés à mur avec réfrigération ventilée. Dégivrage automatique - éclairage interne à LED - thermorégulation numérique avec afficheur - piètement en acier inox - vitres latérales et rideau avant coulissant - étagères en acier inox 4 roues dont 2 avec frein.

DE Wandkühlvitrinen mit Umluftkühlung. Automatische Abtauung - LED-Innenbeleuchtung - digitale Temperaturregelung mit Display - Edelstahlunterteil - seitliche Schaugläser und Schiebevorhang - Edelstahlzwischenregale, 4 Räder, 2 davon mit Bremse.

RTS200C

- Vetri laterali e tendina frontale
- Sliding side glass panels and sunshade

	RTS200C
	+2°C / +10°C
mm	1000 x 638 x 1250(h) mm
L	200 L
MAX	+28°C / 60%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	1300 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro / stainless steel **AISI 430** + glass
REVERSIBLE	tendina / curtain only
	led
STANDARD	2 ripiani in Acciaio Inox **AISI 430** / 2 shelves Stainlees Steel **AISI 430**
ENERGY CLASS	E
NET Kg	115 Kg
GROSS Kg	121 Kg
mm	1080 x 640 x 1430(h) mm
€	**3.434,40 €**

Glass Line

Espositori murali refrigerati - ventilati / Refrigerated wall displays cases - ventilated
Présentoirs réfrigérés à mur - ventilées / Wandkühlvitrinen - Umluftgekühlt

RTS180C - RTS220C

RTS180C

RTS220C

	RTS180C	RTS220C
	+2°C / +10°C	
mm	494 x 674 x 1450(h) mm	494 x674 x 1742(h) mm
L	180 L	220 L
MAX	+28°C / 60%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	termostato / thermostat	
	1300 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acciaio inox **AISI 430** + vetro / stainless steel **AISI 430** + glass	
REVERSIBLE	tendina / curtain only	
	led	
STANDARD	2 ripiani in acciaio Inox **AISI 430** 2 shelves stainlees Steel **AISI 430**	3 ripiani in acciaio Inox **AISI 430** 3 shelves stainlees Steel **AISI 430**
ENERGY CLASS	G	F
NET Kg	82 Kg	96 Kg
GROSS Kg	91 Kg	106 Kg
mm	720 x 570 x 1760(h) mm	720 x 570 x 1930(h) mm
€	**2.592 €**	**2.635,20 €**

Espositori in legno
refrigerati - statici

IT Espositori con refrigerazione statica con struttura esterna in legno, disponibili con interno bianco o nero ed esternamente in diversi colori come noce chiaro, noce scuro e carbon. Porte con telaio in legno massiccio e vetrocamera - refrigerazione di tipo statico con evaporatore in piastra di alluminio posizionato sulla parete di fondo - termoregolatore per il controllo automatico della temperatura - evaporazione acqua di condensa automatica - illuminazione a LED comandata da interruttore - ventilatore interno collegato direttamente all'alimentazione per rendere uniforme la temperatura.

FR Présentoirs avec réfrigération statique avec corps extérieur en bois, disponibles avec un intérieur blanc ou noir et, à l'extérieur, dans différentes couleurs telles que le noyer clair, le noyer foncé et le carbone. Portes avec cadre en bois massif et double vitrage - réfrigération statique avec évaporateur à plaques d'aluminium positionné sur la paroi arrière - régulateur de température pour le contrôle automatique de la température - évaporation automatique de l'eau de condensation - éclairage LED contrôlé par interrupteur - ventilateur interne branché directement sur l'alimentation électrique pour uniformiser la température.

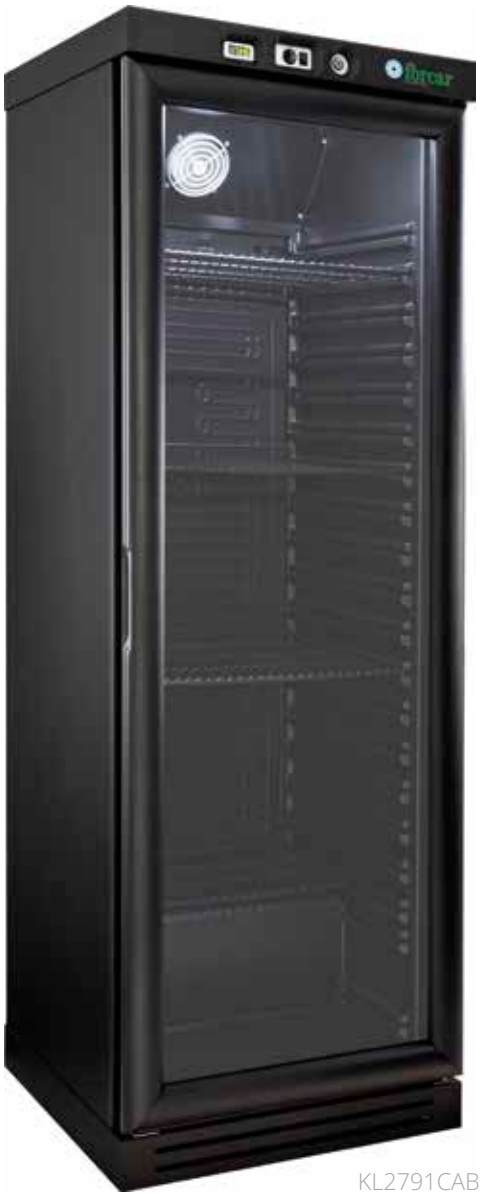
EN Displays with static refrigeration with an external wooden casing, available with a white or black interior and externally in different colours such as light walnut, dark walnut and carbon. Doors with solid wood frame and double-glazing - static refrigeration with aluminium plate evaporator positioned on the back - temperature regulator for automatic temperature control - automatic condensation water evaporation - LED lighting controlled by a switch - internal fan connected directly to the power supply to make the temperature uniform.

DE Displays mit statischer Kühlung mit äußerem Holzgehäuse, erhältlich mit weißem oder schwarzem Innenraum und außen in verschiedenen Farben wie hellem Nussbaum, dunklem Nussbaum und Carbon. Türen mit Massivholzrahmen und Doppelverglasung - statische Kühlung mit Aluminiumplatten-Verdampfer an der Rückwand - Temperaturregler für die automatische Temperaturkontrolle - automatische Kondenswasserverdunstung - LED-Beleuchtung über Schalter gesteuert - interner Gebläse, der direkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, um die Temperatur gleichmäßig zu halten.

Optional

GRP200 ⚪ 505 x 215 mm colore bianco / white colour	**GRP200B** ⚫ 505 x 215 mm colore nero / black colour	**GRP400** ⚪ 505 x 415 mm colore bianco / white colour	**GRP400B** ⚫ 505 x 415 mm colore nero / black colour
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kleines Kunststoffgitter		Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter	
16,20 €		21,60 €	

KL2791-KL2791N
KL2791CA-KL2791B
KL2791NB-KL2791CAB



KL2791CAB

ESTERNO / EXTERNAL

NOCE SCURO/ DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/ LIGHT WALNUT

CA

CARBON CHARCOAL GRAY

INTERNO / INTERNAL

BIANCO / WHITE

B

NERO / BLACK

	KL2791 - KL2791N KL2791CA interno bianco / internal white	KL2791B - KL2791NB KL2791CAB interno nero / internal black
	+2°C / +8°C	
mm	640 x 610 x 1860(h) mm	
mm	460 x 450 x 1500(h) mm	
L	340 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	automatica / automatic	
	45 mm	
	185 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm	
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	130 Kg	
GROSS Kg	150 Kg	
mm	800 x 800 x 2280(h) mm	
€	1.987,20 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.
Specify internal/external color
ES: bianco/noce chiaro - White/light walnut

KL2791F-KL2791FN
KL2791FCA-KL2791FB
KL2791FNB-KL2791FCAB

KL2791F

ESTERNO / EXTERNAL

NOCE SCURO/ DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/ LIGHT WALNUT

CA

CARBON CHARCOAL GRAY

INTERNO / INTERNAL

BIANCO / WHITE

B

NERO / BLACK

	KL2791F - KL2791FN KL2791FCA interno bianco / internal white	KL2791FB - KL2791FNB KL2791FCAB interno nero / internal black
	-18°C / -22°C	
mm	640 x 610 x 1860(h) mm	
mm	460 x 450 x 1500(h) mm	
L	340 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	automatica / automatic	
	45 mm	
	380 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 mm	
ENERGY CLASS	C	
NET Kg	130 Kg	
GROSS Kg	150 Kg	
mm	800 x 800 x 2280(h) mm	
€	**2.586,60 €**	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.
Specify internal/external color
ES: nero/noce scuro - black/ dark walnut

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

KL2792-KL2792N
KL2792CA-KL2792B
KL2792NB-KL2792CAB

KL2792

ESTERNO / EXTERNAL

NOCE SCURO/ DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/ LIGHT WALNUT

CA

CARBON CHARCOAL GRAY

INTERNO / INTERNAL

BIANCO / WHITE

B

NERO / BLACK

	KL2792 - KL2792N KL2792CA interno bianco / internal white	KL2792B - KL2792NB KL2792CAB interno nero / internal black
	+2°C / +8°C +2°C / +8°C	
mm	1280 x 610 x 1860(h) mm	
mm	460 x 450 x 1500(h) mm + 460 x 450 x 1500(h) mm	
L	340 + 340 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	automatica / automatic	
	45 mm	
	185 + 185 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	6 griglie / grids 505 x 415 mm 2 griglie / grids 505 x 215 mm	
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	260 Kg	
GROSS Kg	290 Kg	
mm	1430 x 800 x 2280(h) mm	
€	3.553,20 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.
Specify internal/external color
ES: bianco/noce chiaro - White/light walnut

KL2794-KL2794N
KL2794CA-KL2794B
KL2794NB-KL2794CAB

ESTERNO / EXTERNAL

NOCE SCURO/ DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/ LIGHT WALNUT

CA

CARBON CHARCOAL GRAY

INTERNO / INTERNAL

BIANCO / WHITE

B

NERO / BLACK

KL2794B

	KL2794 - KL2794N KL2794CA interno bianco / internal white	KL2794B - KL2794NB KL2794CAB interno nero / internal black
	+2°C / + 8°C -18°C / -22°C	
mm	1280 x 610 x 1860(h) mm	
mm	460 x 450 x 1500(h) mm + 460 x 450 x 1500(h) mm	
L	340 + 340 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	automatica / automatic	
	45 mm	
	185 + 380 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	3 griglie / grids 505 x 415 mm - 1 griglia / grid 505 x 215 mm 6 ripiani fissi / fixed shelves 480 x 440 mm	
NET Kg	260 Kg	
GROSS Kg	290 Kg	
mm	1430 x 800 x 2280(h) mm	
€	**4.357,80 €**	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.
Specify internal/external color
ES: nero/noce scuro - black/ dark walnut

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - statiche / Refrigerated wine cellars - statics
Caves à vin réfrigérées - statiques / Gekühlte Weinkeller - statisch

KL2793-KL2793N
KL2793CA-KL2793B
KL2793NB-KL2793CAB

KL2793N

ESTERNO / EXTERNAL

NOCE SCURO/ DARK WALNUT

N

NOCE CHIARO/ LIGHT WALNUT

CA

CARBON CHARCOAL GRAY

INTERNO / INTERNAL

BIANCO / WHITE

B

NERO / BLACK

	KL2793 - KL2793N KL2793CA interno bianco / internal white	KL2793B - KL2793NB KL2793CAB interno nero / internal black
	+2°C / +8°C	
mm	640 x 610 x 870(h) mm	
mm	510 x 485 x 620(h) mm	
L	130 L	
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	automatica / automatic	
	40 mm	
	105 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	legno - ABS / wood - ABS	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	1 griglia / grid 505 x 415 mm 1 griglia / grid 505 x 215 mm	
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	44 Kg	
GROSS Kg	60 Kg	
mm	680 x 650 x 1180(h) mm	
€	1.431 €	

Specificare al momento dell'ordine il colore interno ed esterno scelto.
Specify internal/external color
ES: bianco/noce chiaro - White/light walnut

Cantinette vini
refrigerate - ventilate
modello ENOLO

IT Cantinette per vini con refrigerazione ventilata - modello Enolo. Centralina e display digitali - struttura esterna verniciata nera - fianchi interni in ABS nero e pannello posteriore in **acciaio inox AISI 304** - luce interna LED - doppio vetro temperato con protezione raggi UV - cornice porta in acciaio inox - chiusura porta con chiave. Modelli VI120D e VI180D con temperature differenziate. Il prezzo delle cantinette vini al momento dell'ordine è comprensivo di griglie plastificate nere scorrevoli, come optional è possibile riceverle comprensive di griglie in legno.

EN Wine cellars with ventilated refrigeration - Enolo model. Digital control unit and display - black painted external casing - internal sides in black ABS and back panel in **stainless steel AISI 304** - internal LED light - double tempered glass with UV protection - stainless steel door frame - door lock with key. Models VI120D and VI180D with differentiated temperatures. The order price of the wine cellars includes black plastic-coated sliding grids, optionally they can be delivered with wooden ones.

FR Caves à vin avec réfrigération ventilée - modèle Enolo. Unité de commande et afficheur numériques - corps extérieur peint en noir - côtés intérieurs en ABS noir et panneau arrière en **acier inox AISI 304** - éclairage interne à LED - double verre trempé avec protection UV - cadre de porte en acier inox - serrure de porte avec clé. Modèles VI120D et VI180D avec températures variables. Le prix des caves à vin comprend, à la commande, les grilles coulissantes plastifiées noires; en option, il est possible de les recevoir avec des grilles en bois.

DE Weinkeller mit Umluftkühlung - Modell Enolo. Digitale Steuereinheit und Display - schwarz lackiertes Außengehäuse - Innenseiten aus schwarzem ABS und Rückwand aus **Edelstahl AISI 304** - LED-Innenbeleuchtung - doppelt gehärtetes Glas mit UV-Schutz - Türrahmen aus Edelstahl - Türschloss mit Schlüssel. Modelle VI120D und VI180D mit unterscheidbare Temperaturen. Die Preise verstehen sich bei der Bestellung der Weinkeller inklusive schwarzer kunststoffbeschichteter Schiebegitter; optional sind sie auch mit Holzgittern erhältlich.

Optional

DZ18S	DZ18W
Griglia plastificata nera scorrevole + coppia guide Black plasticized sliding grid + pair of slides Grille coulissante plastifiée noire + paire de glissières Schwarzes plastifiziertes Gleitgitter + Paar Dias	Griglia in legno scorrevole + coppia guide Sliding wood grid + pair of slides Grille coulissante en bois + paire de glissières Gleitendes Holzgitter + Führungsschienen
54 €	59,40 €

G-VI120S - G-VI120D

G-VI120S
- Max. 10 griglie/grids

G-VI120D
- Max. 9 griglie/grids

	G-VI120S	G-VI120D
	+5°C / +18°C	+5°C + 12°C +12°C + 20°C
mm	595 x 710 x 1270(h) mm	
mm	490 x 551 x 1055(h) mm	
L	270 L max. 71 bottiglie / bottles	261 L max. 65 bottiglie / bottles
MAX	+32 C° / +55%H	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatica / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatico / automatic	
CONTROL	controllo touchpad / touch pad controller	
	55 mm	
	160 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	3 griglie plastificate nere scorrevoli + 3 coppia guide 3 black plasticized sliding grids + 3 pair of slides	
ENERGY CLASS	G	G
NET Kg	71 Kg	74 Kg
GROSS Kg	82 Kg	85 Kg
mm	645 x 780 x 1420(h) mm	
€	1.830,60 €	1.949,40 €

Packing list: 2 colli

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - ventilate - modello ENOLO / Refrigerated wine cellars - ventilated - ENOLO model
Caves à vin réfrigérées - ventilées - Ligne ENOLO / Gekühlte Weinkeller - Umluftgekühlt - Modell ENOLO

forcar

G-VI180S - G-VI180D

G-VI180S
- Max. 15 griglie/grids

G-VI180D
- Max. 14 griglie/grids

	G-VI180S	G-VI180D
	+5°C / +18°C	+5°C + 12°C +12°C + 20°C
mm	595 x 710 x 1720(h) mm	
mm	490 x 551 x 1500(h) mm	
L	388 L max. 101 bottiglie / bottles	379 L max. 95 bottiglie / bottles
MAX	+32 C° / +55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatica / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatico / automatic	
CONTROL	controllo touchpad / touch pad controller	
	55 mm	
	160 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + ABS + acciaio Inox + vetro painted tin plate + ABS + stainless steel + glass	
REVERSIBLE	si / yes	
	led	
STANDARD	5 griglie plastificate nere scorrevoli + 5 coppia guide 5 black plasticized sliding grids + 5 pair of slides	
ENERGY CLASS	G	G
NET Kg	92 Kg	94 Kg
GROSS Kg	103 Kg	106 Kg
mm	645 x 780 x 1870(h) mm	
€	2.203,20 €	2.322 €

Packing list: 2 colli

Glass Line

Cantinette vini refrigerate - ventilate - modello ENOLO / Refrigerated wine cellars - ventilated - ENOLO model
Caves à vin réfrigérées - ventilées - Ligne ENOLO / Gekühlte Weinkeller - Umluftgekühlt - Modell ENOLO

Cantinette vini
refrigerate - statiche - modello BJ

IT Cantinette per vini con refrigerazione statica. Centralina e display digitali - temperatura differenziata a seconda della posizione (da +5°C del ripiano inferiore a +18°C di quello superiore) - struttura esterna verniciata nera - interno alluminio nero goffrato - luce interna LED - doppio vetro temperato con protezione raggi UV - chiusura a porta con chiave. Al momento dell'ordine è possibile scegliere griglie in acciaio fisse o in legno scorrevoli.

EN Wine cellars with static refrigeration. Digital control unit and display - temperature differentiated according to the position (from +5°C on the lower shelf to +18°C on the upper shelf) - black painted external structure - embossed black aluminium internal structure - internal LED light - double tempered glass with UV protection - door lock with key. It is possible to choose between fixed steel or sliding wooden grids when placing the order.

FR Caves à vin avec réfrigération statique. Unité de commande et d'affichage numérique - température différenciée selon la position (de +5°C de l'étagère inférieure à +18°C de l'étagère supérieure) - corps extérieur peint en noir - profil intérieur en aluminium gaufré noir - éclairage intérieur à LED - double verre trempé avec protection UV - serrure avec clé. Lors de la commande, on peut choisir entre des grilles fixes en acier ou coulissantes en bois.

DE Weinkeller mit statischer Kühlung. Digitales Steuergerät und Display - je nach Position unterschiedliche Temperatur (von +5°C des unteren Fachs bis +18°C des oberen Fachs) - schwarz lackiertes Außen-gehäuse - schwarz geprägte Innenstruktur aus Aluminium - LED-Innenbeleuchtung - doppelt gehärtetes Glas mit UV-Schutz - Türschloss mit Schlüssel. Bei der Bestellung kann man zwischen festen Stahl- oder Schiebe-Holzgittern wählen.

Optional

BJ22S	BJ21W
Griglia in acciaio fissa + coppia guide Fixed steel grid + slides Grille fixe en acier + glissières Festes Stahlgitter + Führungsschienen	Griglia in legno scorrevole + coppia guide Sliding wood grid + pair of slides Grille coulissante en bois + paire de glissières Gleitendes Holzgitter + Führungsschienen
43,20 €	**64,80 €**

G-BJ118 - G-BJ208

G-BJ118

- Max. 4 griglie/grids

G-BJ208

- Max. 9 griglie/grids

	G-BJ118	G-BJ208
	+5°C / +18°C	
mm	600 x 603 x 860(h) mm	600 x 603 x 1260(h) mm
mm	520 x 470 x 695(h) mm	520 x 470 x 1095(h) mm
L	24 bottiglie / bottles max 4 griglie / grills	54 bottiglie / bottles max 9 griglie / grills
MAX	+33°C / 60%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	77 W	82 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	1 griglia in acciaio + 1 coppia guide / 1 stainless steel grid + 1 pair of slides	3 griglia in acciaio +3 coppia guide / 3 stainless steel grids + 3 pair of slides
ENERGY CLASS	G	
NET Kg	46 Kg	60 Kg
GROSS Kg	66 Kg	83 Kg
mm	660 x 660 x 1140(h) mm	660 x 660 x 1540(h) mm
€	826,20 €	1.020,60 €

Packing list: 2 colli

Glass Line

Cantinette vini refrigerate- statica - modello BJ / Refrigerated wine cellars - static - model BJ
Cave à vins réfrigérées - statiques - modél BJ / Gekühlte Weinkeller - statisch - Modell BJ

forcar

G-BJ308 - G-BJ408

G-BJ308

- Max. 12 griglie/grids

G-BJ408

- Max. 16 griglie/grids

	G-BJ308	G-BJ408
	+5°C / +18°C	
mm	600 x 603 x 1560(h) mm	600 x 603 x 1860(h) mm
mm	520 x 470 x 1395(h) mm	520 x 470 x 1695(h) mm
L	72 bottiglie / bottles max 12 griglie / grills	96 bottiglie / bottles max 16 griglie / grills
MAX	+33°C / 60%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	40 mm	
	100 W	112 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	vernice nera + alluminio nero goffrato black coating + black embossed aluminium	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	4 griglie in acciaio + 4 coppia guide / 4 stainless steel grids + 4 pair of slides	5 griglie in acciaio + 5 coppia guide / 5 stainless steel grids + 5 pair of slides
ENERGY CLASS	G	
NET Kg	72 Kg	85 Kg
GROSS Kg	99 Kg	110 Kg
mm	660 x 660 x 1840(h) mm	660 x 660 x 2140(h) mm
€	1.263,60 €	1.463,40 €

Packing list: 2 colli

Glass Line

Cantinette vini refrigerate- statica - modello BJ / Refrigerated wine cellars - static - model BJ
Cave à vins réfrigérées - statiques - modél BJ / Gekühlte Weinkeller - statisch - Modell BJ

Armadi refrigerati
linea snack - ventilati

IT Armadi refrigerati linea snack con refrigerazione ventilata. Struttura esterna e interna in lamiera verniciata epossidica - chiusura porta con molla di ritorno - porta in doppio vetro con resistenza anti condensa - luce interna a LED - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.

FR Armoires réfrigérées de la ligne Snack avec réfrigération ventilée. Corps extérieur et intérieur en tôle époxy - fermeture de la porte avec ressort de rappel - porte à double vitrage avec résistance anti-condensation - éclairage intérieur à LED - panneaux extérieurs arrière et de fond en tôle galvanisée.

EN Snack line refrigerated cabinets with ventilated refrigeration. External and internal casings in epoxy-coated plate - door closure with self closing spring - double-glazed door with anti-condensation resistance - internal LED light - external back and bottom panels in galvanised plate.

DE Snack-Serie-Kühlschränke mit Umluftkühlung. Äußeres Gehäuse und Innenstruktur aus epoxidbeschichtetem Blech - Türverschluss mit Rückholfeder - doppelt verglaste Tür Heizstab zur Kondensatwasserverdampfung - LED-Innenbeleuchtung - äußere Rückwand und Boden aus verzinktem Blech.

Optional

GRP610B 461 x 490 mm mod. G-SNACK610BTG	GRP1200B 490 x 490 mm mod. G-SNACK1220BTG	GRP420 545 x 485 mm mod. G-SNACK420BTG	GRP930 615 x 445 mm mod. G-SNACK930BTG	AG
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter				Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
37,80 €	43,20 €	21,60 €	21,60 €	10,80 €

forcar

G-SNACK610BTG
G-SNACK1220BTG

New

G-SNACK1220BTG

G-SNACK610BTG

	G-SNACK610BTG	G-SNACK1220BTG
	-18°C / -22°C	
mm	610 x 765 x 1893(h) mm	1220 x 765 x 1893(h) mm
mm	493 x 558 x 1394(h) mm	1103 x 558 x 1394(h) mm
L	332 L	744 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	ventilata / ventilated	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R290	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	elettronico / electronic	
	60 mm	
	690 W	1100 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata nera + alluminio black painted tin plate + alluminum	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	5 griglie / grids 461 x 490 mm	10 griglie / grids 490 x 490 mm
ENERGY CLASS	E	F
NET Kg	122 Kg	194 Kg
GROSS Kg	141 Kg	236 Kg
mm	660 x 815 x 2010(h) mm	1270 x 815 x 2010(h) mm
€	2.813,40 €	4.087,80 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

G-SNACK420BTG

	G-SNACK420BTG
	-18°C / -22°C
mm	680 x 700 x 2000(h) mm
mm	564 x 570 x 1310(h) mm
L	578 L
MAX	+32°C / 55%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico /automatic
GAS	R290
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	60 mm
	850 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	4 griglie / grids 545 x 485 mm
ENERGY CLASS	D
NET Kg	138 Kg
GROSS Kg	167 Kg
mm	715 x 765 x 2290(h) mm
€	2.791,80 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

forcar

G-SNACK930BTG

G-SNACK930BTG
-18°C / -22°C
1370 x 700 x 2000(h) mm
1250 x 570 x 1310(h) mm
1078 L
+32°C / 55%HR
ventilata / ventilated
DEFROST: automatico /automatic
GAS: R290
H_2O: automatica / automatic
CONTROL: elettronico / electronic
60 mm
1000 W
1 Ph: 220V-240V / 50Hz
MATERIAL: lamiera verniciata / painted tin plate + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE: no
si / yes
STANDARD: 8 griglie / grids 615 x 445 mm
ENERGY CLASS: F
NET Kg: 212 Kg
GROSS Kg: 260 Kg
1405 x 765 x 2290(h) mm
3.947,40 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - ventilati / Snack Refrigerated cabinets - ventilated
Armoires réfrigérées ligne snack - ventilées / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

Armadi refrigerati
linea snack - statici

IT Armadi refrigerati linea snack con refrigerazione statica. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica nera - interno in alluminio verniciato epossidico nero (interno in ABS per i modelli 176-251) - luce interna - pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata - termometro digitale. Guarnizioni porta estraibili.

EN Snack line refrigerated cabinets with static refrigeration. External casing in black epoxy-coated plate - interior in black epoxy-coated aluminium (ABS interior for models 176-251) - internal light - external back and bottom panels in galvanised plate - digital thermometer. Removable door gaskets.

FR Armoires réfrigérées de la ligne Snack avec réfrigération statique. Corps extérieur en tôle époxy noir - intérieur en aluminium époxy noir (intérieur en ABS pour les modèles 176-251) - éclairage intérieur - panneaux extérieurs arrière et de fond en tôle galvanisée - thermomètre digital. Joints de porte amovibles.

DE Snack-Serien-Kühlschränke mit statischer Kühlung. Äußeres Gehäuse aus Schwarz, epoxidbeschichtetem Blech - Innenraum aus Schwarz, epoxidbeschichtetem Aluminium (ABS-Innenraum für die Modelle 176-251) - Innenbeleuchtung - äußere Rückwand und Boden aus verzinktem Blech - digitales Thermometer. Abnehmbare Türdichtungen.

Optional

GRP160H mod. G-SNACKBC160H	GRP176A - 470 x 275 mm mod. SNACK176SC	GRP251A - 460 x 310 mm mod. SNACK251SC	GRP290N - 490 x 330 mm mod. SNACK290SC
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
16,20 €	16,20 €	16,20 €	16,20 €

GRP34 - 525 x 335 mm mod. SNACK340	GRP638SX - 540 x 350 mm mod. SNACK638	GRP638DX - 540 x 350 mm mod. SNACK638
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter		
16,20 €	16,20 €	16,20 €

GRP50G - 470 x 400 mm mod. SC50G	GRP100G - 530 x 395 mm mod. SC100G	AG
Griglia plastificata piccola Small plastic coated grid Grille plastifiée petite Kunststoffbeschichtetes Gitter klein	Griglia plastificata grande Big plastic coated grid Grille plastifiée grande Kunststoffbeschichtetes Gitter groß	Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
16,20 €	16,20 €	10,80 €

G-SNACKBC160H

Guarnizioni porta estraibili
Removable door gaskets

	G-SNACKBC160H
	0°C / +10°C
mm	390 x 480 x 1888(h)mm
mm	300 x 360 x 1505(h)mm
L	162 L
MAX	+30°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	140 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata nera / painted tin plate black + porta in vetro / glass door
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	5 piani / shelves - 5 griglie / grids 328 x 278 mm
ENERGY CLASS	B
NET Kg	60 Kg
GROSS Kg	63 Kg
mm	448 x 515 x 2003(h) mm
€	815,40 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

G-SNACK176SC
G-SNACK251SC

G-SNACK176SC

G-SNACK251SC

	G-SNACK176SC	G-SNACK251SC
	+2°C / +8°C	
mm	550 x 450 x 1650(h) mm	550 x 538 x 1880(h) mm
mm	470 x 290 x 950(h) mm	460 x 350 x 1170(h) mm
L	171 L	244 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	termostato / thermostat	
	35 mm	40 mm
	90 W	165 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate + ABS	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	4 griglie / grids 470 x 275 mm	4 griglie / grids 460 x 310 mm
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	53 Kg	73 Kg
GROSS Kg	68 Kg	88 Kg
mm	626 x 537 x 1870(h) mm	626 x 603 x 2020(h) mm
€	680,40 €	804,60 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

forcar

G-SNACK290SC
G-SNACK340TNG

G-SNACK290SC

G-SNACK340TNG

	G-SNACK290SC	G-SNACK340TNG
	+2°C / +8°C	
mm	595 x 575 x 1830(h) mm	660 x 650 x 1910(h) mm
mm	500 x 400 x 1200(h) mm	570 x 550 x 1260(h) mm
L	290 L	331 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	statica / static	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	automatica / automatic	
CONTROL	termostato / thermostat	
	40 mm	45 mm
	165 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate	
REVERSIBLE	no	
	si / yes	
STANDARD	4 griglie / grids 490 x 330 mm	4 griglie / grids 525 x 335 mm
ENERGY CLASS	B	C
NET Kg	100 Kg	95 Kg
GROSS Kg	116 Kg	111 Kg
mm	688 x 641 x 2050(h) mm	720 x 690 x 2210(h) mm
€	901,80 €	1.171,80 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

G-SNACK638L2TNG

	G-SNACK638L2TNG
	+2°C / +8°C
mm	1198 x 530 x 1880(h) mm
mm	1110 x 360 x 1250(h) mm
L	620 L
MAX	+32°C / 55%HR
	statica / static
DEFROST	automatico / automatic
GAS	R600a
H_2O	automatica / automatic
CONTROL	elettronico / electronic
	45 mm
	250 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata / painted tin plate
REVERSIBLE	no
	si / yes
STANDARD	8 griglie / grids 540 x 350 mm
ENERGY CLASS	C
NET Kg	130 Kg
GROSS Kg	148 Kg
mm	1270 x 610 x 2180(h) mm
€	1.836 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

forcar

G-SC50G

Espositori ideali per prodotti da prima colazione
(come latte, yogurt ed eventuali prodotti refrigerati)
Ideal for breakfast products (milk, yogurt or refrigerated products)

G-SC100G

	G-SC50G	G-SC100G
	+2°C / +8°C	
mm	570 x 533 x 540(h) mm	620 x 543 x 700(h) mm
mm	490 x 440 x 420(h) mm	540 x 450 x 580(h) mm
L	68 L	115 L
MAX	+32°C / 55%HR	
	evaporatore a piastra / plate evaporator	
DEFROST	automatico / automatic	
GAS	R600a	
H_2O	evaporatore a piastra / plate evaporator	
CONTROL	termostato / thermostat	
	40 mm	
	85 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	lamiera verniciata + vetrocamera / painted tin plate + insulating glass	
REVERSIBLE	no	
	led	
STANDARD	1 griglia / grid 470 x 400 mm 1 griglia / grid 470 x 200 mm	1 griglia / grid 530 x 395 mm 1 griglia / grid 530 x 240 mm
ENERGY CLASS	B	
NET Kg	40 Kg	46 Kg
GROSS Kg	50 Kg	57 Kg
mm	645 x 620 x 675(h) mm	695 x 630 x 835(h) mm
€	507,60 €	691,20 €

Glass Line

Armadi refrigerati linea snack - statici / Snack Refrigerated cabinets - statics
Armoires réfrigérées ligne snack - statiques / Kühlschränke - Umluftkühlung - Snack-Linie

Bottle Cooler

IT Bottle Cooler con refrigerazione ventilata e statica. Espositori refrigerati verticali o orizzontali per bibite - materiale esterno verniciato nero - interno in alluminio - sbrinamento automatico - termostato di regolazione temperatura elettronico - porta scorrevole per i codici PS – porta a battente per i codici PB.

EN Bottle Cooler with ventilated and static refrigeration. Vertical or horizontal refrigerated beverage displays - black painted exterior material - aluminium interior - automatic defrosting - electronic temperature control thermostat - sliding door for PS codes - hinged door for PB codes.

FR Refroidisseur de bouteilles avec réfrigération ventilée et statique. Présentoirs réfrigérés verticaux ou horizontaux pour boissons - matériau extérieur peint en noir - intérieur en aluminium - dégivrage automatique - thermostat électronique de contrôle de la température - porte coulissante pour les codes PS - porte à charnières pour les codes PB.

DE Flaschenkühler mit Umluftkühlung und statischer Kühlung. Vertikale oder horizontale Kühltheke für Getränke - schwarz lackiertes Außenmaterial - Innenraum aus Aluminium - automatische Abtauung - elektronischer Temperaturregelungsthermostat - Schiebetür für PS-Codes - Flügeltür für PB-Codes.

Optional

AG
Set aggancio per griglie Clamping set for grids Jeu de serrage pour grilles Klemmset für Gitterroste
10,80 €

GRPBC300 515 x 337 x 40 mm mod. BC300BPB	GRPBC500 420 x 337 x 40 mm mod. BC500BPB	GRPBC500L 400 x 352 x 40 mm mod. G-BC500BPS sinistra / left	GRPBC500R 400 x 352 x 40 mm mod. G-BC500BPB destra / right
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
27 €	27 €	27 €	27 €

GRCBC1 520 x 315 mm mod. BC1PB	GRCBC2 420 x 320 mm mod. BC2PS	GRCBC3C 445 x 320 mm mod. BC3PS centrale / central	GRCBC3L 405 x 320 mm mod. BC3PS laterale / lateral
Griglia plastificata Plastic-coated grid Grille plastifiée Kunststoff Gitter			
21,60 €	21,60 €	21,60 €	21,60 €

G-BC300BPB
G-BC500BPB
G-BC500BPS

New

G-BC500BPB

G-BC300BPB

	G-BC300BPB	G-BC500BPB	G-BC500BPS
	+2°C / +8°C		
mm	600 x 514 x 1880(h) mm	920 x 514 x 1880(h) mm	
mm	535 x 424 x 1437(h) mm	855 x 424 x 1437(h) mm	
L	193 L	315 L	
MAX	+32°C / 55%HR		
	statica / static		
DEFROST	manuale / manual		
GAS	R600a		
H_2O	automatico /automatic		
CONTROL	elettronico / electronic		
	35 mm		
	170 W	250 W	
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	lamiera verniciata nera + alluminio / black painted + alluminium		
DOOR	a battente / swing door		porte scorrevoli sliding doors
	si / yes		
STANDARD	4 piani / shelves 515 x 337 mm	8 piani / shelves 420 x 337 mm	8 piani / shelves (4L-4R) 400 x 352 mm
ENERGY CLASS	B	C	
NET Kg	98 Kg	125 Kg	128 Kg
GROSS Kg	114 Kg	139 Kg	142 Kg
mm	655 x 570 x 2025(h) mm	975 x 570 x 2025(h) mm	
€	1.382,40 €	2.057,40 €	2.154,60 €

Glass Line

Bottle Cooler - statica / Bottle Cooler - static
Refroidisseur de bouteille - statiques / Flaschenkühler - statisch

G-BC1PB - G-BC2PS
G-BC3PS

G-BC1PB

G-BC2PS

G-BC3PS

	G-BC1PB	G-BC2PS	G-BC3PS
	+2°C / +8°C		
mm	602 x 535 x 920(h) mm	920 x 535 x 920(h) mm	1350 x 535 x 920(h) mm
mm	537 x 408 x 765(h) mm	855 x 408 x 765(h) mm	1285 x 408 x 765(h) mm
L	140 L	223 L	335 L
MAX	+32°C / 55%HR		
	ventilata / ventilated		
DEFROST	automatico /automatic		
GAS	R600a		
H_2O	automatico / automatic		
CONTROL	elettronico / electronic		
	35 mm	40 mm	40 mm
	106 W	112 W	138 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	lamiera verniciata + alluminio painted tin plate + aluminium		
DOOR	a battente / swing door	porte scorrevoli / sliding doors	
	si / yes		
STANDARD	2 griglie / grids 520 x 315 mm	4 griglie / grids 420 x 320 mm	2 griglie / grids 445 x 320 mm 4 griglie / grids 405 x 320 mm
ENERGY CLASS	B		C
NET Kg	54 Kg	72 Kg	91 Kg
GROSS Kg	75 Kg	96 Kg	118 Kg
mm	657 x 570 x 1200(h) mm	980 x 570 x 1200(h) mm	1405 x 570 x 1200(h) mm
€	815,40 €	972 €	1.220,40 €

Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated
Refroidisseur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung

forcar

G-BC1PB87 - G-BC2PS87
G-BC3PS87

G-BC1PB87

G-BC2PS87

G-BC3PS87

	G-BC1PB87	G-BC2PS87	G-BC3PS87
	+2°C / +8°C		
mm	600 x 535 x 870(h) mm	900 x 535 x 870(h) mm	1350 x 535 x 870(h) mm
mm	535 x 370 x 735(h) mm	835 x 370 x 735(h) mm	1285 x 370 x 735(h) mm
L	129 L	202 L	320 L
MAX	+32°C / 55%HR		
	ventilata / ventilated		
DEFROST	automatico /automatic		
GAS	R600a		
H_2O	automatico / automatic		
CONTROL	elettronico / electronic		
	35 mm	40 mm	40 mm
	106 W	112 W	138 W
1 Ph	220V-240V / 50Hz		
MATERIAL	lamiera verniciata + alluminio painted tin plate + aluminium		
DOOR	a battente / swing door	porte scorrevoli / sliding doors	
	si / yes		
STANDARD	2 griglie / grids 520 x 315 mm	4 griglie / grids 420 x 320 mm	2 griglie / grids 445 x 320 mm 4 griglie / grids 405 x 320 mm
ENERGY CLASS	B		C
NET Kg	54 Kg	72 Kg	91 Kg
GROSS Kg	75 Kg	96 Kg	118 Kg
mm	657 x 570 x 1200(h) mm	980 x 570 x 1200(h) mm	1405 x 570 x 1200(h) mm
€	815,40 €	972 €	1.220,40 €

Glass Line

Bottle Cooler - ventilata / Bottle Cooler - ventilated
Refroidisseur de bouteille - ventilé / Flaschenkühler - Umluftkühlung

STOP

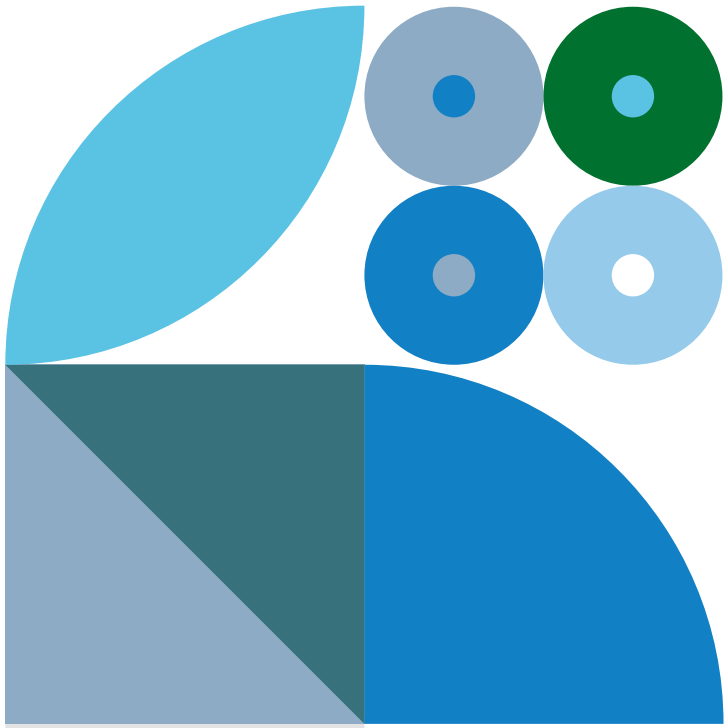
Note

NOTES
NOTE
NOTIZ

fimar
group

tatticadv.it

fimar group



Fimar S.p.a.
Via Del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t. +39 0541 670736
info@fimargroup.it

FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT

fimar group

MULTISERVICE HOSPITALITY EQUIPMENT

Attrezzature complete per l'ospitalità

forcar®

CATALOGO E PREZZI 2023/24
CATALOGUE & PRICE 2023/24

Guida alla Lettura

IT

Forcar Multiservice è il catalogo di Fimar Group dedicato a tutti quegli articoli per l'ospitalità non solo del mondo Ho.Re.Ca. ma anche a scuole, ospedali, strutture sanitarie e militari.

In questa nuova edizione abbiamo aggiunto tutto il catalogo Forcar Inox che comprende: tavoli, lavelli, armadi, mensole, pensili e rubinetteria in acciaio inox.

In un unico catalogo: carrelli e mobili di servizio, espositori termici, elementi riscaldanti e di mantenimento, articoli per la macelleria, teglie, bacinelle e cassette pizza, articoli per la prima colazione e per il buffet, ceppi e sterilizza coltelli.

Per il 2023/2024 sono stati aggiunti due carrelli termici di mantenimento e l'attualissimo colore "Carbon" su tanti carrelli e mobili in legno.

Tutto in un catalogo e tutto velocemente disponibile, articoli di nostra produzione o in alcuni casi importati.

EN

Forcar Multiservice is Fimar Group's catalogue dedicated to all those hospitality articles not only for the Ho.Re.Ca. world but also for schools, hospitals, healthcare and military facilities.

In this new edition we have added the entire Forcar Stainless Steel catalogue including: tables, sinks, cabinets, shelves, hanging units and stainless steel taps and fittings.

In a single catalogue: trolleys and service furniture, heated display cabinets, heating and maintaining elements, butcher's items, trays, containers and pizza containers, breakfast and buffet items, chopping blocks and knife sterilisers.

For 2023/2024, two heated preservation trolleys have been added as well as the very up-to-date 'Carbon' colour on many trolleys and wooden furniture.

All in one catalogue and all quickly available, all from our own production items or in some cases imported.

NEUTRO INOX STEEL FURNITURE PAG 184

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!
Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!
Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!

New

FR

Forcar Multiservice est le catalogue du Groupe Fimar dédié à tous les articles d'accueil, non seulement pour le monde Ho.Re.Ca. mais aussi pour les écoles, les hôpitaux, les établissements de santé et les installations militaires.

Dans cette nouvelle édition, nous avons ajouté tout le catalogue Forcar Inox comprenant: tables, éviers, armoires, étagères, éléments muraux et robinetterie en acier inox.

En un seul catalogue: chariots et meubles de service, présentoirs thermiques, éléments chauffants et de maintien, articles de boucherie, plaques, bacs et boîtes à pizza, articles de petit-déjeuner et de buffet, supports à bûches et stérilisateurs de couteaux.

Pour 2023/2024, deux chariots chauffants et de maintien en température et la très actuelle couleur "Carbon" ont été ajoutés à de nombreux chariots et meubles en bois.

Tout dans un seul catalogue et rapidement disponible, des articles de notre propre production ou, dans certains cas, importés.

DE

Forcar Multiservice ist der Katalog der Fimar-Gruppe, der allen Artikeln für die Gastronomie gewidmet ist, nicht nur für die Ho.Re.Ca.-Welt, sondern auch für Schulen, Krankenhäuser, das Gesundheitswesen und militärische Einrichtungen.

In dieser neuen Ausgabe haben wir den gesamten Katalog Forcar Edelstahl aufgenommen: Tische, Spülbecken, Schränke, Regale, Hängeschränke und Armaturen aus Edelstahl.

In einem einzigen Katalog: Wagen und Servicemöbel, Wärmeschränke, Heiz- und Halteelemente, Fleischereiprodukte, Tabletts, Schüsseln und Pizzakartons, Frühstücks- und Buffetartikel, Holzscheite und Messersterilisatoren.

Für 2023/2024 wurden viele Wagen und Holzmöbel um zwei Wärme- und Warmhaltewagen und die aktuelle Farbe "Carbon" ergänzt.

Alles in einem Katalog und alles schnell verfügbar, Artikel aus eigener Produktion oder zum Teil importiert.

Consigli sulla pulizia e la cura di macchinari in acciaio inox

TIPS ON CLEANING AND CARE OF STAINLESS STEEL EQUIPMENT
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES MACHINES EN ACIER INOXYDABLE
TIPPS ZUR REINIGUNG UND PFLEGE VON EDELSTAHLGERÄTEN

IT

Una corretta pulizia e manutenzione dell'acciaio inox su apparecchiature professionali contribuirà a mantenere il macchinario efficiente e in ottime condizioni di igiene garantendone un prolungato utilizzo.
L'acciaio inossidabile (o inox) è così chiamato per la sua alta resistenza alla corrosione; tuttavia il sottile strato protettivo che riveste il metallo, può essere danneggiato meccanicamente o chimicamente (ad esempio con graffi, incisioni, tagli o l'utilizzo di prodotti corrosivi vedi tabella di seguito).

Alcuni suggerimenti per mantenere inalterato l'acciaio inox:

1. Utilizza una soluzione di detergente delicato mescolando acqua tiepida e un detergente neutro. Evita di utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.

2. Immergi un panno morbido o una spugna nella soluzione detergente e pulisci delicatamente la superficie dell'acciaio inox. Assicurati di seguire il grano dell'acciaio inox per evitare graffi sulla superficie.

3. Per le zone più ostinate o per eventuali macchie, puoi utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox ad uso alimentare (vedi la sezione dedicata alla pulizia delle macchine sul catalogo Fimar).

4. Dopo aver rimosso lo sporco, risciacqua bene il macchinario con acqua pulita per eliminare completamente i residui del detergente.

5. Asciuga la superficie con un panno pulito e asciutto per evitare la formazione di macchie d'acqua.

6. Oltre alla pulizia regolare, è consigliabile effettuare una manutenzione periodica sulla macchina refrigerante per assicurarsi che funzioni in modo ottimale. Controlla i filtri, le guarnizioni e le condizioni generali del macchinario.

7. Durante la pulizia, presta attenzione a non danneggiare le parti elettriche o meccaniche del macchinario.
Si consiglia di consultare sempre un tecnico specializzato o un servizio di manutenzione autorizzato.

EN

Proper cleaning and maintenance of stainless steel on professional equipment will help to keep the machinery efficient and in excellent hygienic condition and ensure its continued use.
Stainless steel is named for its high resistance to corrosion; however, the thin protective layer that covers the metal can be damaged mechanically or chemically (e.g. by scratches, incisions, cuts or the use of corrosive products see table below).

Some tips for maintaining stainless steel:

1. Use a mild detergent solution by mixing warm water and a neutral detergent. Avoid using harsh or abrasive cleaners, as they may damage the stainless steel surface.

2. Dip a soft cloth or sponge into the cleaning solution and gently wipe the stainless steel surface. Be sure to follow the grain of the stainless steel to avoid scratches on the surface.

3. For stubborn areas or any stains, you can use a detergent specifically for stainless steel for food use (see the section on machine cleaning in the Fimar catalogue).

4. After removing the dirt, rinse the machine well with clean water to completely remove any residues of the detergent.

5. Dry the surface with a clean, dry cloth to prevent water spots from forming.

6. In addition to regular cleaning, it is advisable to carry out periodic maintenance on refrigerating equipment to ensure that it functions optimally. Check the filters, seals and general condition of the equipment.

7. When cleaning, take care not to damage the electrical or mechanical parts of the machine. Always consult a specialised technician or an authorised maintenance service.

FR

Un nettoyage et un entretien adéquats de l'acier inox sur les équipements professionnels permettront de maintenir l'efficacité et l'hygiène des machines et d'assurer leur utilisation continue.
L'acier inoxydable (ou inox) est appelé ainsi en raison de sa grande résistance à la corrosion ; toutefois, la fine membrane protectrice qui recouvre le métal peut être endommagée mécaniquement ou chimiquement (par exemple, par des rayures, des incisions, des coupures ou l'utilisation de produits corrosifs - voir le tableau ci-dessous).

Quelques conseils pour l'entretien de l'acier inox:

1. Utilisez une solution détergente douce en mélangeant de l'eau tiède et un détergent neutre. Évitez d'utiliser des nettoyants agressifs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager la surface de l'acier inoxydable.

2. Trempez un chiffon doux ou une éponge dans la solution de nettoyage et essuyez délicatement la surface en acier inox. Veillez à suivre le grain de l'acier inox afin d'éviter les rayures sur la surface.

3. Pour les zones tenaces ou les taches, vous pouvez utiliser un détergent spécifique pour l'acier inoxydable à usage alimentaire (voir la section sur le nettoyage des appareils dans le catalogue Fimar).

4. Après avoir éliminé la saleté, rincez bien la machine à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de détergent.

5. Séchez la surface avec un chiffon propre et sec pour éviter la formation de taches d'eau.

6. Outre le nettoyage régulier, il est conseillé d'effectuer un entretien périodique de la machine frigorifique pour garantir son fonctionnement optimal. Vérifiez les filtres, les joints et l'état général de la machine.

7. Lors du nettoyage, veillez à ne pas endommager les parties électriques ou mécaniques de la machine. Consultez toujours un technicien spécialisé ou un service d'entretien autorisé.

DE

Die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege von Edelstahl bei professionellen Geräten trägt dazu bei, die Effizienz und Hygiene der Maschinen zu erhalten und ihre weitere Nutzung zu gewährleisten.
Die dünne Schutzschicht, die das Metall bedeckt, kann jedoch mechanisch oder chemisch beschädigt werden (z. B. durch Kratzer, Einschnitte, Schnitte oder die Verwendung von ätzenden Produkten, siehe Tabelle unten).

Einige Tipps zur Pflege von Edelstahl:

1. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung, indem Sie lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel mischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen können.

2. Tauchen Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm in die Reinigungslösung und wischen Sie die Edelstahloberfläche vorsichtig ab. Achten Sie darauf, der Textur des Edelstahls zu folgen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

3. Für hartnäckige Stellen oder Flecken können Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl für den Lebensmittelbereich verwenden (siehe den Abschnitt über die Reinigung von Geräten im Fimar-Katalog).

4. Spülen Sie die Maschine nach dem Entfernen der Verschmutzung gut mit klarem Wasser ab, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.

5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um die Bildung von Wasserflecken zu vermeiden.

6. Neben der regelmäßigen Reinigung ist es ratsam, die Kühlgräte regelmäßig zu warten, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Filter, Dichtungen und den allgemeinen Zustand der Maschine.

7. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die elektrischen oder mechanischen Teile der Maschine nicht beschädigt werden. Wenden Sie sich immer an einen Fachtechniker oder einen anerkannten Wartungsdienst.

Sostanze nocive

SCHEMA RIASSUNTIVO DI REAZIONE DELL'ACCIAIO INOX A CONTATTO DI ALCUNE SOSTANZE
SCHEMATIC REACTION OF STAINLESS STEEL IN CONTACT WITH CERTAIN SUBSTANCES
SCHÉMA SYNTHÉTIQUE DE LA RÉACTION DE L'ACIER INOX AU CONTACT DE CERTAINES SUBSTANCES
ÜBERSICHTSDIAGRAMM DER REAKTION VON EDELSTAHL IN KONTAKT MIT BESTIMMTEN STOFFEN

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ACIDO CLORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROCHLORIC ACID (all concentrations) ACIDE CHLORHYDORIQUE (toutes les concentrations) SALZSÄURE (alle Konzentrationen)	
ACIDO FLUORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROFLUORIC ACID (all concentrations) ACIDE FLUORYDRIQUE (toutes les concentrations) FLUORWASSERSTOFFSÄURE (alle Konzentrationen)	
ACIDO MURIATICO (cloridrico commerciale) MURIATIC ACID (commercial hydrochloric) ACIDE MURIATIQUE (acide chlorhydrique dans le commerce) CHLORWASSERSTOFF (handels bliche Salzsäure)	
ACIDO NITRICO fino a 10°C-80°C NITRIC ACID up to 10°C-80°C ACIDE NITRIQUE jusqu 10°C-80°C SALPETERSÄURE bis 10°C-80°C	
ACIDO SOLFORICO FUMANTE (oleum) 50°C FUMING SULPHURIC ACID (oleum) 50°C ACIDE SULFURIQUE FUMANT (oleum) 50°C DAMPFENDE SCHWEFELSÄURE (Oleum) 50°C	
ACQUARAGIA TURPENTINE WHITE SPIRIT TERPENTIN	

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ALCOOL ALCOHOL ALCOOL ALKOHOL	
BENZINA BENZENE ESSENCE BENZIN	
BICARBONATO DI SODIO (tutte le concentrazioni) SODIUM BICARBONATE (all concentrations) BICARBONATE DE SOUDE (toutes les concentrations) NATRIUMHYDROGENKARBONAT (alle Konzentrationen)	
CANDEGGINA BLEACH EAU DE JAVEL CHLORBLEICHE	
CARBONATO DI SODIO (soda solvay) fino a 20% SODIUM CARBONATE (solvay soda) up to 20% SOUDE (sel solvay) jusqu 20% NATRIUMKARBONAT (Soda) bis 20%	
DILUENTI (acetone, toluolo, ecc.) THINNERS (acetone, toluol, etc.) DILUANTS (acetone, toluone, etc.) VERDUNNUNGSMITTEL (Aceton, Toluolo, usw.)	

IN CONDIZIONI NORMALI DI USO NON ESISITONO PROBLEMI DI CORROSIONE
UNDER NORMAL CONDITIONS OF USE THERE ARE NO CORROSION ISSUES
DANS DES CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION, IL N'Y A PAS DE PROBLÈMES DE CORROSION
UNTER NORMALEN EINSATZBEDINGUNGEN GIBT ES KEINE KORROSIONSPROBLEME

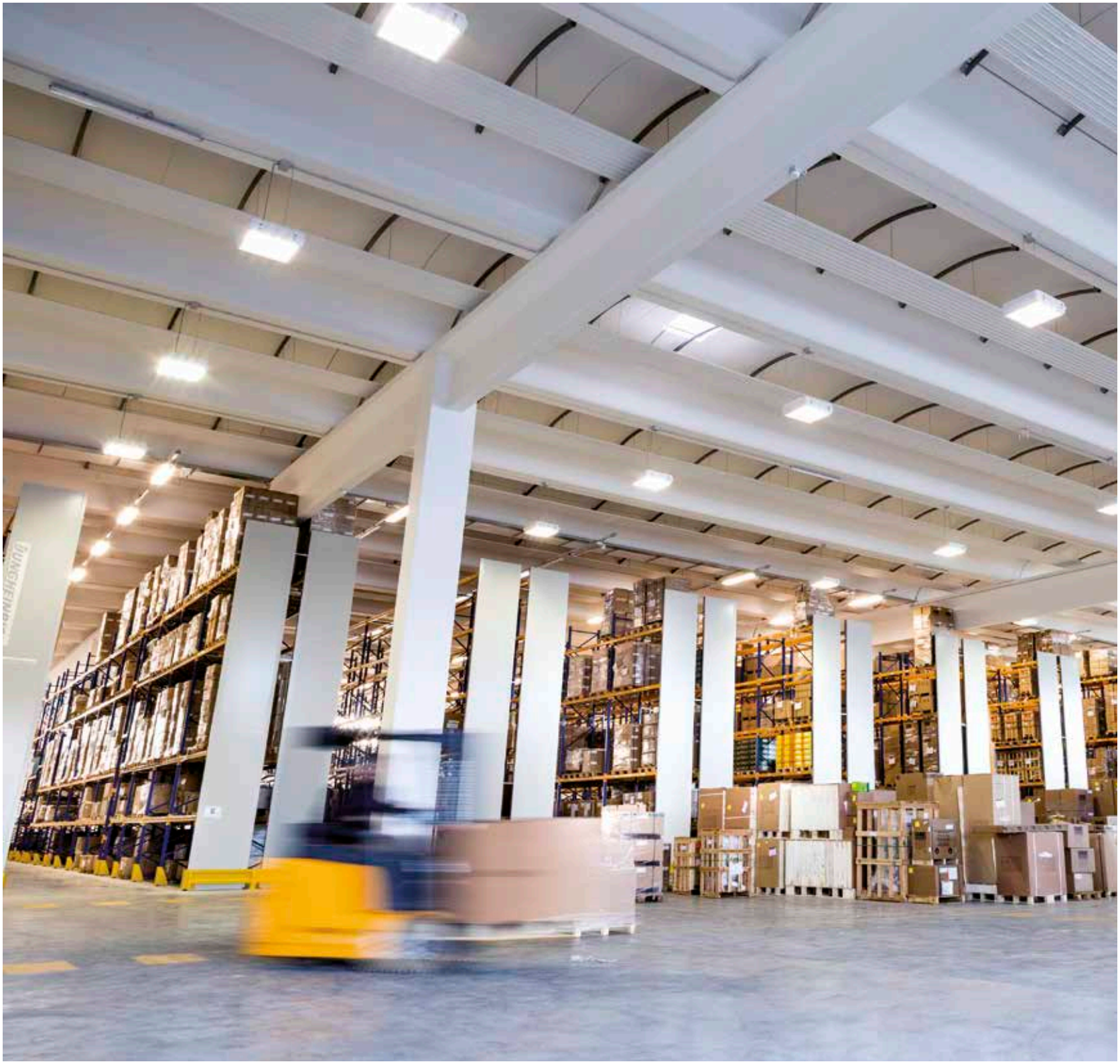
POSSIBILITÀ DI CORROSIONE EVIDENTE, VERIFICARE ATTENTAMENTE LE CONDIZIONI DI IMPIEGO
RISK OF CORROSION, CAREFULLY VERIFY THE CONDITIONS OF USE
RISQUE DE CORROSION ÉVIDENT, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT LES CONDITIONS D'UTILISATION
GEFAHR EINER DEUTLICHEN KORROSION, ÜBERPRÜFEN SIE SORGFÄLTIG DIE NUTZUNGSBEDINGUNGEN

SICURI FENOMENI CORROSIVI - NON USARE
CERTAIN CORROSIVE REACTIONS - DO NOT USE
CERTAINES REACTIONS CORROSIVES - NE PAS UTILISER
BESTIMMTE KORROSIONSREAKTIONEN - NICHT VERWENDEN

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
GAS DI CLORO UMIDO DAMP CHLORINE GAS GAZ DE CHLORE HUMIDE FEUCHTES CHLORGAS	
SAPONE SOAP SAVON SEIFE	
SODA CAUSTICA fino a 20% CAUSTIC SODA up to 20% SOUDE CAUSTIQUE jusqu'à 20% ÄTZNATRON bis 20%	
SOLFATO DI RAME 10% COPPER SULPHATE 10% SULFATE DE CUIVRE 10% KUPFERSULFAT 10%	
SOLVENTI (trielina, benzolo, ecc.) SOLVENTS (triethylene, benzol, etc.) SOLVANTS (trichloroéthylène, benzene, etc.) LÖSUNGSMITTEL (Trichlorethylen , Benzol, usw)	
VERNICI PAINTS VERNIS LACKE	

Icone

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÉRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	20
CARRELLI E MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO WOODEN SERVICE TROLLEYS AND SERVING FURNITURE CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS SERVIERWAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	CARRELLI GUÉRIDON	GUÉRIDON TROLLEYS	CHARIOTS GUÉRIDON	GUÉRIDON WAGEN	23
	CARRELLI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	SERVIERWAGEN AUS HOLZ	25
	CARRELLI FLAMBÈ	FLAMBÈ TROLLEYS	CHARIOTS FLAMBÉS	FLAMBÉ WAGEN	34
	MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVING FURNITURE	MEUBLES DE SERVICE EN BOIS	SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	36
CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX AISI 304 SERVICE TROLLEYS IN STAINLESS STEEL AISI 304 CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX AISI 304 SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL AISI 304	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	43
	CARRELLI DI SERVIZIO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTIPURPOSE PLASTIC SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS POLYVALENTE EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-SERVICEWAGEN AUS KUNSTSTOFF	52
CARRELLI ED ESPOSITORI REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO WOODEN THERMAL AND REFRIGERATED TROLLEYS AND DISPLAYS CHARIOTS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS EN BOIS GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN UND VITRINEN AUS HOLZ	CARRELLI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS HOLZ	55
	ESPOSITORI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED DISPLAYS	VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN BOIS	GEKÜHLTE VITRINE AUS HOLZ	58
	CARRELLI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN BAIN-MARIE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BAIN-MARIE WAGEN AUS HOLZ	61
	ESPOSITORI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN HEATED BAIN-MARIE DISPLAYS	VITRINES CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BEHEIZTE BAIN-MARIE VITRINE AUS HOLZ	64
	CARRELLO TERMICO, IDEALE PER BOLLITI E ARROSTI	HEATED TROLLEYS, IDEAL FOR BOILED AND ROASTED MEATS	CHARIOTS CHAUFFANTS, IDÉAUX POUR BOUILLIR ET RÔTIR	BEHEIZTE SERVIERWAGEN, IDEAL FÜR GEKOCHTES UND GEBRATENES FLEISCH	67
	MENSOLE IN LEGNO PER UNIONE	CONNECTION WOODEN SHELF	ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS	VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ	68
CARRELLI REFRIGERATI E TERMICI, VASCHE DA INCASSO, IN ACCIAIO INOX REFRIGERATED AND HEATED TROLLEYS, BUILT-IN BOWLS, MADE OF STAINLESS STEEL CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS, BACS INTÉGRÉS, EN ACIER INOX GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGE, EINGEBAUTE BEHÄLTER, AUS EDELSTAHL	VASCHE REFRIGERATE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL REFRIGERATED BOWLS	CUVES RÉFRIGÉRÉES EN ACIER	KÜHLWANNEN AUS EDELSTAHL	71
	VASCHE TERMICHE A BAGNOMARIA IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL HEATED BAIN-MARIE BOWLS	CUVES BAIN-MARIE EN ACIER INOX	BAIN-MARIE HEIZWANNEN AUS EDELSTAHL	72
	CARRELLI REFRIGERATI IN ACCIAIO INOX	REFRIGERATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	73
	CARRELLI TERMICI IN ACCIAIO INOX	HEATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFANTS EN ACIER INOX	BEHEIZTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	74

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE HEATING ELEMENTS AND NEUTRAL DISPLAYS ELÉMENTS CHAUFFANTS ET VITRINES NEUTRES HEIZELEMENTE UND NEUTRALE VITRINEN	TAVOLE CALDE	HEATED TABLES	TABLES CHAUDES	BEHEIZTE TISCHE	83
	PIANI CALDI	HEATED TOPS	PLANS DE TRAVAIL CHAUDS	BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE	86
	LAMPADE A RAGGI INFRAROSSI	INFRARED LAMPS	LAMPES INFRAROUGES	INFRAROT-LAMPEN	87
	VETRINE RISCALDANTI	HEATED DISPLAYS	VITRINES CHAUFFÉES	BEHEIZTE VITRINEN	92
	VETRINE NEUTRE	NEUTRAL DISPLAYS	VITRINES NEUTRES	NEUTRALE VITRINEN	93
	MOBILETTI SCALDAPIATTI	PLATES HEATING CABINETS	ARMOIRES CHAUFFE-PLATS	TELLERWÄRMER	96
	VETRINE RISCALDANTI CON GRIGLIE	HEATED DISPLAY CASES WITH GRIDS	VITRINES CHAUFFÉES AVEC GRILLES	BEHEIZTE VITRINEN MIT GITTER	97
CARRELLI PER LA CUCINA KITCHEN TROLLEYS CHARIOTS POUR LA CUISINE KÜCHENWAGEN	CARRELLI PORTAVASSOI GN	GN TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX GN	SERVIERWAGEN FÜR GN PLATTEN	99
	CARRELLI PORTAVASSOI UNIVERSALI	UNIVERSAL TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX UNIVERSELS	UNIVERSAL SERVIERWAGEN	102
	CARRELLI PORTATEGLIE GN	GASTRONOM GN PANS TROLLEYS	CHARIOTS À PLAQUES GN	SERVIERWAGEN FÜR GASTRONOMIE GN BLECHE	104
	CARRELLI PORTATEGLIE PER PASTICCERIA	PASTRY PANS TROLLEY	CHARIOTS POUR PLAQUES DE PÂTISSERIE	SERVIERWAGEN FÜR KONDITOREI BLECHE	106
CARRELLI PORTAPIATTI E CESTELLI PLATE AND BASKETS TROLLEYS CHARIOTS POUR PANIERS ET ASSIETTES SERVIERWAGEN FUER TELLER UND KÖRBE	PORTAPIATTI DA BANCO, PORTAPIATTI DA PARETE E CARRELLI	TABLE TOP PLATE RACK, WALL PLATE RACK AND TROLLEYS	ÉTAGÈRE À ASSIETTES DE TABLE, PORTE-ASSIETTES À MURO ET CHARIOTS	TISCH-TELLERSTÄNDER, WANDTELLERHALTER. UND TELLERWAGEN	109
	CARRELLI PER TRASPORTO PIATTI	DISH TRANSPORT TROLLEYS	CHARIOTS POUR TRANSPORTER LA VAISSELLE	GESCHIRRWAGEN	111
	CARRELLI PORTATEGLIE RISCALDATI	HEATED CUPBOARD TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS BACS	BEHEIZTE TRANSPORTBEHÄLTER	113
	CARRELLI PORTAPIATTI ARMADIATI	CABINET PLATE TROLLEYS	CHARIOTS PORTE-ASSIETTES SUR ÉLÉMENT FERMÉ	TELLERWAGEN MIT SCHRANKELEMENT	114
	CARRELLI PORTAPIATTI RISCALDATI	HEATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS À ASSIETTES	BEHEIZTE TELLERWAGEN	115
	CARRELLI PORTAPIATTI REFRIGERATI	REFRIGERATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS À ASSIETTES	GEKÜHLTE TELLERWAGEN	116
	CARRELLI PORTAPIATTI PER TRASPORTO E RITIRO	PLATES TRANSPORT AND COLLECTION TROLLEYS	CHARIOTS DE COLLECTE, DE DISTRIBUTION ET DE STOCKAGE DE PLATEAUX	WAGEN ZUM SAMMELN, VERTEILEN UND LAGERN VON TABLETTS	117
	SCOLAPIATTI E BICCHIERI	PLATE AND GLASSES DRAINER	ÉGOUTTOIR POUR VERRES ET ASSIETTES	HÄNGE-ABTROPFER FÜR TELLER UND GLÄSER	118
	CARRELLI PORTACESTELLI	BASKET TROLLEYS	CHARIOT À PANIERS	KORBWAGEN	118
	CARRELLI PORTACASSETTE PER IMPASTI PIZZA	TROLLEY FOR PIZZA DOUGH CONTAINERS	CHARIOT À BACS POUR PÂTE À PIZZA	WAGEN FÜR PIZZATEIGBEHÄLTER	120
	CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE	DISHWASHER BASKETS	PANIERS POUR LAVE-VAISSELLE	KÖRBE FÜR GESCHIRRSPÜLER	121
CARRELLI E ARTICOLI PER IL SERVIZIO IN CAMERA TROLLEYS AND EQUIPMENT FOR ROOM SERVICE CHARIOTS ET ARTICLES POUR LE ROOM SERVICE WAGEN UND AUSRÜSTUNG FÜR DEN ZIMMERSERVICE	CARRELLI PER LA COLAZIONE	BREAKFAST TROLLEYS	CHARIOTS DE PETIT DÉJEUNER	FRÜHSTÜCKSWAGEN	123
	CARRELLI PORTAVALIGIE E PORTABITI	LUGGAGE TROLLEYS AND CLOTHES RACKS	CHARIOTS À BAGAGES ET PORTE-VÊTEMENTS	KOFFERWAGEN UND KLEIDERSTÄNDER	125
	CARRELLI PER TRASPORTO PESANTE	TROLLEYS FOR HEAVY TRANSPORT	CHARIOTS POUR CHARGES LOURDES	WAGEN FÜR DEN SCHWERTRANSPORT	129
	ASTE DELIMITA CORSIE	RETRACTABLE BARRIERS	DÉLIMITEUR DE ZONE	BEGRENZUNG	130

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
CARRELLI PORTABIANCHERIA, RIFORNIMENTO FRIGOBAR, PULIZIA E MULTIUSO LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS CHARIOTS À LINGE, RECHARGE MINIBAR, NETTOYAGE ET POLYVALENT WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNG- UND MEHRZWECKWAGEN	CARRELLI PORTABIANCHERIA	LAUNDRY TROLLEYS	CHARIOTS À LINGE	WÄSCHEWAGEN	133
	CARRELLI PER RIFORNIMENTO FRIGOBAR	TROLLEYS FOR MINI-BAR REFUELLING	CHARIOTS DE REMPLISSAGE POUR MINIBARS	WAGEN FÜR DIE MINIBARFÜLLUNG	136
	CESTONE E CARRELLI CON CESTO PER BIANCHERIA	BASKET AND TROLLEYS WITH LAUNDRY BASKET	PANIERS ET CHARIOTS AVEC PANIER À LINGE	KORB UND WAGEN MIT WÄSCHEKORB	137
	CARRELLI PER PULIZIA	CLEANING TROLLEYS	CHARIOTS DE NETTOYAGE	REINIGUNGSWAGEN	138
	CARRELLO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTI-PURPOSE PLASTIC TROLLEY	CHARIOT POLYVALENT EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-KUNSTSTOFFWAGEN	142
ARTICOLI VARI PER LA MACELLERIA ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING ARTICLES POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG	LAVAMANI	HAND WASHER	LAVE-MAINS	HANDWÄSCHER	145
	STERILIZZATORI ELETTRICI PER COLTELLI	ELECTRIC STERILIZERS FOR KNIVES	DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES DE DÉSINFECTION POUR COUTEAUX	ELEKTRISCHE ENTKEIMUNGSGERÄTE FÜR MESSER	147
	CEPPI	BUTCHER BLOCKS	BLOCS DE BOUCHERIE	METZGERBLOCKS	149
	GREMBIULI E GUANTI	APRONS AND GLOVES	TABLIERS ET GANTS	SCHÜRZEN UND HANDSCHUHE	151
	TAGLIERI E RASCHIETTO	CUTTING BOARDS AND SCRAPER	PLANCHES À DÉCOUPER ET RACLOIR	SCHNEIDEBRETTER UND ABSTREIFER	151
	SCAFFALATURA MODULARE	MODULAR SHELVING	RAYONNAGE MODULAIRE	MODULAR REGALE	152
	ELETTROINSETTICIDI	ELECTRO-INSECTICIDES	ELECTRO-INSECTICIDES	ELEKTROINSEKT-KILLER	153
ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE BREAKFAST EQUIPMENT ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	155
	ZUPPIERA ELETTRICA	ELECTRIC SOUP TUREEN	SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE SUPPENSCHÜSSEL	158
	DISTRIBUTORI CAFFÈ, BEVANDE E CEREALI	COFFEE, DRINKS AND CEREALS DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE CAFÉ, DE BOISSONS ET DE CÉRÉALES	KAFFEE-, GETRÄNKE- UND MÜSLISPENDER	158
	FORNELLO E PADELLA FLAMBÈ	COOKER AND PAN FLAMBÈ	CUISINIÈRE ET CASSEROLE À FLAMBER	HERD UND FLAMMPFANNE	160
	BOLLITORE E COLTELLO ELETTRICO	KETTLE AND KNIFE ELECTRIC	BOUILLOIRE ET COUTEAU ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER UND ELEKTRISCHES MESSER	161
ARTICOLI VARI PER CUCINA E PIZZERIA ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA ARTICLES POUR LA CUISINE ET POUR LA PIZZERIA KOCH- UND PIZZERIAARTIKEL	BACINELLE, TEGLIE, VASCHE PER GELATO, VASSOI, APRISCATOLE, MORSA PER PROSCIUTTO, SPATOLE, PALETTE, PINZE, ROTELLE, TAGLIERI, CONTENITORI IMPASTI PER PIZZA, BILANCE	CONTAINERS, PANS, ICE CREAM CONTAINERS, TRAYS, CAN OPENERS, HAM CLAMPS, SPATULAS, SLIDES, CLAMPS, ROLLS, CHOPPING BOARDS, PIZZA DOUGH CONTAINERS, SCALES	BACS, PLAQUES, BACS À CRÈME GLACÉE, PLATEAUX, OUVRE-BOÎTES, OUVRE-BOÎTES, ÉTAU À JAMBON, SPATULES, PALETTES, PINCES, ROUES, PLANCHES À DÉCOUPER, RÉCIPIENTS À PÂTE DE PIZZA, BALANCES	BEHÄLTER, BLECHE, EISBEHÄLTER, SCHALEN, DOSENÖFFNER, SCHINKENKLAMMERN, SPATEL, SCHAUFELN, KLAMMERN, ROLLEN, SCHNEIDEBRETTER, PIZZATEIGBEHÄLTER, WAAGEN	163
PATTUMIERE-PORTARIFIUTI GARBAGE AND DUST BINS POUBELLES MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	PATTUMIERE-PORTARIFIUTI	GARBAGE AND DUST BINS	POUBELLES	MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	179
FORCAR INOX - NEUTRO STEEL FURNITURE	TAVOLI DA LAVORO	WORKING TABLES	-	-	185
	ARMADI IN ACCIAIO INOX CON ANTE SCORREVOLI	SLIDING DOORS STAINLESS STEEL CABINETS	-	-	192
	PENSILI	WALL CUPBOARDS	-	-	193
	MENSOLE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SHELVES	-	-	196
	LAVELLI	SINKS	-	-	197
	GRUPPI DOCCIA SHOWER MIXERS	SHOWER MIXERS	-	-	206
	MISCELATORE MONOFORO	SINGLE HOLE MIXER	-	-	208
	RUBINETTI PER LAVAMANI	TAPS FOR HAND WASHERS	-	-	210

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE	
CA9012R	23
CA901	23
CL903	24
CLP2002	25
CLP2002L40	25
CLP2003	26
CLP2003L40	26
CL2000	27
CL2001	27
CL2150	28
CL2151	28
CLC2012	30
CLC2013	30
CL2255	31
CL2260	31
CL2785	31
LP800	32
LP850	32
CUP800	32
CUP1000	32
LP1000	33
LP1050	33
CL2751	34

CODICE / CODE	
CL2752	34
CL2750	34
CF1200	35
CF1201	35
CF1202	35
ML3202SS	36
ML3150ST	37
ML3100SS	37
ML3212SS	37
ML5050 New	38
ML3204SS	40
ML3214SS	40
ML3212SSP	41
ML3214SSP	41
CA1380	43
CA1381	43
CA1382	43
CA1383	43
CA1384	43
CA1385	43
CA1390	44
CA1391	44

CODICE / CODE	
CA1410	44
CA1411	44
CA1412	44
CA1413	44
CA1414	44
CA1415	45
CA1416	45
CA1417	45
CA1424	45
CA1425	45
CA1426	45
CA1427	45
CA1390S	46
CA1391S	46
CA1391S2	46
CA1390C	47
CA1391C	47
CA1165	47
CA1388	48
CA1389	48
CA1396	49
CA1386	49
CA1387	49

CODICE / CODE	
CA1430	50
CA1431	50
CA1432	50
CA1433	50
CA1392P	51
CA1393P	51
CA1394P	51
CA1395P	51
CP1008	52
CP1010	52
CLR2788N	55
CLR2787N	56
CLR2786N	57
ELR2827	58
ELR2826	59
ELR2825	60
CL2777N	61
CL2778N	62
CL2774N	63
ELC2832	64
ELC2834	65
ELC2828	66
CL2770N	67

CODICE / CODE	
G-VRI211	71
G-VRI311	71
G-VRI411	71
G-VRI311F	71
G-VRI411F	71
VBC211	72
VBC311	72
VBC411	72
CAR2779	73
CAR2780	73
CAR2780BT	73
CT1760C	74
CT1758TD	75
CT1760TD	75
CT1765	76
CT1770	76
CT1766	77
CT1771	77
CT1765TD	78
CT1770TD	78
CT1766TD	79
CT1771TD	79
CT1756	80

CODICE / CODE	
CTS1757	80
CT1758	80
CTS1759	80
CT1760	80
CTS1761	80
CT1762	80
BM1780	83
BM1782	83
BM1784	83
BM1786	83
BMS1781	83
BMS1883	83
BMS1785	83
BM11	84
BM21	84
BM31	84
BMV11	84
BMV21	84
BMV31	84
BM7700	85
BMP7720	85
PC4750	86
PC4752	86

CODICE / CODE	
PC4754	86
PC5050	86
PC6040	86
PC8060	86
PVC4760	86
PVC4763	86
PVC4765	86
PCC4710	87
PCC4730	87
PCI4711	87
PCI4712	87
PCI4713	87
PI4714	88
PI4715	88
PI4716	88
PIA4714	88
PIA4715	88
PIA4716	88
PCI4717	89
PCI4718	89
PCI4718D	89
BI4719	89
BI4719D	89

CODICE / CODE	
HLE	90
HLF	90
HLA	91
HLC	91
VBR4751	92
VBR4752	92
VBR4753	92
VBR4781	92
VBR4782	92
VBR4783	92
VBR4756	93
VBR4786	93
VBN4756	93
VBN4786	93
VBN4751	94
VBN4781	94
VBN4752	94
VBN4782	94
VBN4753	94
VBN4783	94
VBE50	94
VBE85	94
VL4748	95

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE		
VL4749		95
VPH100		96
VPH120		96
VPH160		96
MS1860RF2		96
MS1862RF2		96
MS1866RF2		96
RTR97L		97
RTR97L2		97
RTR137L		97
CA1450		99
CA1460		99
CA1470		99
CA1450P		100
CA1460P		100
CA1470P		100
CA1451R		101
CA1461R		101
CA1471R		101
CA1455		102
CA1465		102
CA1475		102
CA1455V12		103

CODICE / CODE		
PT15		103
CA1476		104
CA1477		104
CA1478		104
CA1479		104
CA1489R		105
CA1486R		105
CA1492R		105
CA1650		106
CA1655		106
CA1656		106
CA1482		106
CA1482T20		106
CA1483		106
CA1493		106
CA1480		107
CA1480D		107
CA1435		109
CA1436		109
CA1435G		109
CA1436G		109
CA1437		109
CA1438		109

CODICE / CODE		
CA1437G		109
CA1438G		109
CA1439P		110
CA1439		110
CA1440		110
CA1439G		110
CA1440G		110
CP1441		111
CP1441C		111
HE290	New	113
HE540	New	113
CG1439A		114
CA1439A		114
CA1440A		114
CA1439AG		114
CA1440AG		114
CG1439AC		115
CA1440AC		115
CA1440ACG		115
CA1439R		116
CA1439RG		116
CG1439R		116
CA656		117

CODICE / CODE		
CA631		117
CA1399		117
CA1400		117
CA1401		117
SPB1398		118
SP1397		118
CP1442		118
CP1447		119
CP1448		119
CP1445		119
CP1446		119
CB1444		120
CB1443		120
CB1449		120
CB980		123
CB970		123
CST300		124
CPC600		124
PV4064R		125
PV4064		125
PV4056R		125
PV4056		125
PV2001		126

CODICE / CODE	
PV2001I	126
PV2021	126
PV2021I	126
PV2002	127
PV2002I	127
PV2003	127
PV2003I	127
PVI4024	128
ST4060	128
CPB1472	129
CPB1474	129
AC5118D	130
AC5118I	130
GA5144D	130
GA5144I	130
CO4099	130
PU5144D	130
PU5144I	130
ACF5190	131
PU5195	131
CA1505	133
CA1510	133
CA1515	133

CODICE / CODE	
CA1525	134
CA1530	134
CR1696	136
CA3203	136
CA1580	137
CA1584	137
CA1599	138
CA1599E	138
CA1604	139
CA1604E	139
CA1613	140
CA1614	140
CA1615	141
CA1616	141
CA1606E	142
CA1520	142
LMMC	145
LMM	145
LM48M	145
LC50MM	146
LM40	146
LM48	146
LC50	146

CODICE / CODE	
SUVN	147
SUVN2P	147
SUV10	148
SUV14	148
SN38	148
CCL	149
CCP	150
KCP	150
CPE	150
TP	151
RASK	151
AV4898	151
AV4900	151
AV4901	151
R62	152
F15	152
FT30	153
PZ30N	153
CD7905	155
CD9801	155
CD6502	156
CD6504	156
CD6505	157

CODICE / CODE	
B8001	158
DC10502	158
DCN1706	159
DS10401	159
DS10402	159
DC10301	160
DC10302	160
AV4561	160
AV4580	160
AV4581	160
T906	161
Z3035	161
GNI	163
GNT	165
GNF	166
GNP	167
VG	168
GNS	168
SPG	168
AV4510	169
AV4515	169
AV4500	169

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE	
BL4545	170
BP4548	170
AV4960	171
AV4925	171
AV4926	171
AV4922	171
AV4920	171
AV4965	172
AV4905	172
AV4932	172
AV4966	172
AV4948	172
AV4954	172
AV4941	173
AV4933	173
AV4934	173
AV4949	173
AV4946	173
AV4911	173
AV4959	174
AV4912	174
AV4971	174
AV4919	174

CODICE / CODE	
AV4970	175
AV4972	175
AV4910	175
AV4952	176
AV4953	176
AV4956	176
AV4957	176
AV4918	176
AV4938	176
AV4967	176
AV4909	176
AV4939	176
AV4973	177
AV4975	177
AV4974	177
AV4650	179
AV4651	179
AV4666	179
AV4680	179
AV4620	179
AV4671	179
AV4667	180
AV4669	180

CODICE / CODE	
AV4668	180
AV4660	180
AV4661	180
AV4663	180
AV4652	181
AV4654	181
AV4681	181
CA1602	182
CA1603	182
AV4682	182
AV4675	183
GDATS	185
GDASR	187
GDCC	191
GDSC	192
GDWCH	193
GDWCS	194
GDWCO	195
GDWB	196
GDS	197
GD	199
GDS	203
GDO120M	206

CODICE / CODE	
GDO120MR	206
GDO70MR	206
GDO120L	207
GDO120LR	207
GDO70LR	207
MIS22LC	208
MIS22LP	208
MISDOES	209
RUB30M	209
PEDA1MON	210
PEDA1MIS	210
PEDA2	211
BOERO20	211
BOERO30	211

FRAGILE
ATTENZIONE
FRAGILE
ATTENZIONE

Condizioni generali di vendita

IT

COSTO DELL' IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine; per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00.
COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.
ORDINI: gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.
CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.
DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.
Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.
PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.
TERMINI DI CONSEGNA: 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.
TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.
ASSISTENZA TECNICA: a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.
INSTALLAZIONE: installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.
RIPARAZIONI: nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.
GARANZIA: 12 mesi.
RESI: per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.
ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.
CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.
IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrice dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.
MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.
RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA: Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

MOD177V00 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2023

EN

PACKAGING COSTS: included in the price for equipment; for spare parts and accessories there is a charge of € 8.00.
FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT: € 10.00 only on orders of less than € 100.00.
ORDERS: Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.
PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.
PAYMENT DEFERRALS: To be defined.
Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.
PRICES: these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.
DELIVERY TERMS: 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.
SHIPMENT: EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.
TECHNICAL ASSISTANCE: charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.
INSTALLATION: installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.
REPAIRS: in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.
WARRANTY: 12 months.
RETURNS: for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.
INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.
CATALOGUE: this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.
IMAGES AND ILLUSTRATIONS: All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.
TRADEMAR AND PATENTS: It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.
REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION: Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

MOD177V00 - PRINTED IN SEPTEMBER 2023

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix pour les machines; pour les pièces détachées et les accessoires, il y a un supplément de 8,00 €.
FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES: 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.
COMMANDES: Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.
CONDITIONS DE PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.
RETARDS DE PAIEMENT: à définir.
Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.
PRIX: ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.
CONDITIONS DE LIVRAISON: 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.
TRANSPORT: EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.
ASSISTANCE TECHNIQUE: à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.
INSTALLATION: l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.
RÉPARATIONS: en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.
GARANTIE: 12 mois.
RETOURS: pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.
ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.
CATALOGUE LISTE: Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.
IMAGES ET ILLUSTRATIONS: Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et détentrice des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.
MARQUES ET BREVETS: Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.
DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE: Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD177V00 - IMPRESSION TERMINÉE EN SEPTEMBRE 2023

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: für Maschinen im Preis inbegriffen; für Ersatzteile und Zubehör wird eine Gebühr von 8,00 € erhoben.
FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG: 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.
AUFTRÄGE: Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.
ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN: zu bestimmen.
Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.
PREISE: Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.
LIEFERBEDINGUNGEN: 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.
TRANSPORT: AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.
TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.
INBETRIEBNAHME: Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.
REPARATUREN: Falls ein Kostenvoranschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.
GARANTIE: 12 Monate.
RÜCKGABE: Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.
VERSICHERUNG: Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflicht), ausgenommen USA und KANADA.
KOTALOG-PREISLISTE: Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.
BILDER UND ILLUSTRATIONEN: Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, das Eigentümer der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.
MARKEN UND PATENTE: Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.
ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN: Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten - Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: 40,00 € + Versandkosten.

MOD177V00 - DRUCKFERTIGSTELLUNG IM SEPTEMBER 2023

Carrelli e mobili di servizio in legno

WOOD TROLLEYS AND SERVICE FURNITURE
CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS
WAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ

forcar®

CA 9012R

NOCE/WALNUT

CARBON

CA 9012R

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox AISI 304 - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - 2 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel AISI 304 supporting structure - melamine shelves with rubber edges - 2 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox AISI 304 - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - 2 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr AISI 304 - Regale aus Melamin mit Gummikante - 2 Mehrweg-Räder ø 95 mm.

	CA 9012R noce-walnut	CA 9012R CA carbon
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	
	340 €	

CA 901

NOCE/WALNUT

CARBON

CA 901 CA

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox AISI 304 - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - 4 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure AISI 304 - melamine shelves with rubber edges - 4 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox AISI 304- étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - 4 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr AISI 304 - Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss und Wenge erhältlich - 4 Mehrwegräder ø 95 mm.

	CA 901 noce-walnut	CA 901 CA carbon
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	
	360 €	

CL 903

CL 903 B

NOCE/WALNUT

CARBON

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

LACCATO NERO
LAQUERED BLACK

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato con bordo in gomma (escluso CL903B - CL903N) - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Solid wood supporting structure - melamine shelves with rubber edges (not for CL903B - CL903N) - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en bois massif - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc (à l'exclusion du code CL903B CL903N) - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Massivholz- Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante (ohne den Code CL903B - CL903N) - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CL 903 noce-walnut	CL 903 CA carbon	CL 903 B laccato bianco laquered white	CL 903 N laccato nero laquered black
cm	70 x 50 x 78(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	40 Kg			
	360 €		580 €	

Optional Carrelli Guéridon
Guèridon Trolley optional

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
4 brass or chrome plated capper castors
4roulette à bille en laiton ou chromée
4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

160 €

forcar

CLP 2002

NOCE/WALNUT

CARBON

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

LACCATO NERO
LAQUERED BLACK

CLP 2002 N

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2002 noce-walnut	CLP 2002 CA carbon	CLP 2002 B laccato bianco laquered white	CLP 2002 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 82(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	750 €		**920 €**	

CLP 2002L40

NOCE/WALNUT

CARBON

CLP 2002L40 CA

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2002L40 noce-walnut	CLP 2002L40 CA carbon
cm	110 x 40 x 82(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	635 €	

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

OPTIONAL 29

CLP 2003

NOCE/WALNUT

CARBON

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

LACCATO NERO
LAQUERED BLACK

CLP 2003 B

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2003 noce-walnut	CLP 2003 CA carbon	CLP 2003 B laccato bianco laquered white	CLP 2003 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 89(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			
	990 €		**1.245 €**	

CLP 2003L40

NOCE/WALNUT

CARBON

CLP 2003L40 CA

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - rroues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2003L40 noce-walnut	CLP 2003L40 CA carbon
cm	110 x 40 x 89(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	810 €	

CL 2001

NOCE/WALNUT

CARBON

WARNING

CL 2001 CA

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - ruote multidirezionali di serie cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - de série roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	CL 2001 noce-walnut	CL 2001 CA carbon
cm	106 x 55 x 85(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	840 €	

CL 2000

NOCE/WALNUT

CARBON

WARNING

CL 2000

CL 2000 CA

	CL 2000 noce-walnut	CL 2000 CA carbon
cm	86 x 55 x 85(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	80 Kg	
	780 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata + A100 pianetto regipiatto (CL2001)
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters +A100 shelf (CL2001)
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée + A100 Étagère à plateaux (CL2001)
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle + A100 Verdeckte Tablettablage (CL2001)

OPTIONAL 29

CL 2150

NOCE/WALNUT

CARBON

WARNING

CL 2150

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - ruote multidirezionali di serie cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

	CL 2150 noce-walnut	CL 2150 CA carbon
cm	86 x 55 x 85(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	925 €	

CL 2151

NOCE/WALNUT

CARBON

CL 2151 CA

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - de série roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	CL 2151 noce-walnut	CL 2151 CA carbon
cm	106 x 55 x 85(h) cm	
N.	3	
MAX Kg	80 Kg	
	985 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

OPTIONAL

Espositore ghiacciaia. Struttura in legno con vasca e griglia in acciaio inox - cupola plexiglass - provvisto di 8 contenitori eutettici.

Icebox display. Wooden structure with stainless steel bowl and grill - Plexiglas dome - equipped with 8 eutectic containers.

Présentoir glacière. Structure en bois avec cuve et grille en acier inox - clochette en plexiglas - équipé de 8 conteneurs eutectiques.

Gefrierfachavitrine. Holzstruktur mit Edelstahlwanne und Gitter - Plexiglashaube - ausgestattet mit 8 eutektischen Behältern.

	A 1290 noce-walnut	A 1290 CA carbon
Mod.	CL 2001 CL 2151	CL 2001 CA CL 2151 CA
cm	90 x 48,5 x 23(h) cm	
	930 €	

NOCE/WALNUT

CARBON

Vetrinetta con struttura in legno e cupola in plexiglass

Display with wooden structure and Plexiglas dome.

Présentoir avec structure en bois et clochette en plexiglas.

Vitrine mit Holzstruktur und Plexiglashaube.

NOCE/WALNUT

CARBON

	A 1299 noce-walnut	A 1299CA carbon	A 1298 noce-walnut	A 1298CA carbon
Mod.	CL 2000 CL 2150	CL 2000 CA CL 2150 CA	CL 2001 CL 2151	CL 2001 CA CL 2151 CA
cm	70 x 50 x 22(h) cm		90 x 50 x 22(h) cm	
	400 €		430 €	

Carrelli di servizio in legno

WOODEN SERVICE TROLLEYS
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS
SERVICEWAGEN AUS HOLZ

A 100 CLP-CL-CLC	A 200 CLP-CL-CLC
Pianetto reggipiatto a scomparsa Retractable shelf Étagère à plateaux encastrée Verdeckte Tablettablage	Cassetto portaposate a 3 scomparti Cutlery drawer with 3 compartments Tiroir à couverts avec 3 compartiments Besteckschublade mit 3 Fächern
85 €	125 €

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
4 brass or chrome plated capper castors
4roulette à bille en laiton ou chromée - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

A800

A850

160 €

CLC 2012

CLC 2012

NOCE/WALNUT

CARBON

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

LACCATO NERO
LAQUERED BLACK

CLC 2013

CLC 2013 CA

WARNING

NOCE/WALNUT

CARBON

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

LACCATO NERO
LAQUERED BLACK

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLC 2012 noce-walnut	CLC 2012 CA carbon	CLC 2012 B laccato bianco laquered white	CLC 2012 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 107(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	1.080 €		**1.250 €**	

	CLC 2013 noce-walnut	CLC 2013 CA carbon	CLC 2013 B laccato bianco laquered white	CLC 2013 N laccato nero laquered black
cm	110 x 55 x 114(h) cm			
N.	3			
MAX Kg	80 Kg			
	1.320 €		**1.575 €**	

CL 2255 - CL 2260

NOCE/WALNUT

CARBON

WARNING

CL 2255 CA

IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglia di spinta in legno - 2 ripiani - ruote multidirezionali ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - wooden push handle - 2 shelves - multidirectional wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignée en bois - 2 étagères- roues multidirectionnelles ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkensperrholz Birkenholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - 2 Einlegeböden - Mehrwegräder ø 100 mm.

	CL 2255 noce-walnut	CL 2255 CA carbon	CL 2260 noce-walnut	CL 2260 CA carbon
cm	86 x 55 x 110(h) cm		106 x 55 x 110(h) cm	
N.	2			
MAX Kg	80 Kg			
	1.040 €		**1.120 €**	

CL 2785

NOCE/WALNUT

CARBON

WARNING

CL 2785

IT Carrello di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass trasparente 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - 8 piastre eutettiche refrigeranti - ruote multidirezionali ø 100 mm. Può contenere numero 5 bacinelle GN1/4 con 40(h) mm oppure 5 bacinelle GN1/6 con 40(h) mm.

EN Wooden service trolley with dome. Multi-layered birch wood supporting structure - clear Plexiglas dome 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - 8 refrigerant eutectic plates - multidirectional wheels ø 100 mm. It can contain 5 GN1/4 containers 40(h) mm or 5 GN1/6 containers 40(h) mm.

FR Chariot de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas transparent 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - 8 plaques de refroidissement eutectiques - roues multidirectionnelles ø 100 mm. Contient 5 bacs GN1/4 avec 40(h) mm ou 5 bacs GN1/6 avec 40(h) mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Tragkonstruktion aus Birkensperrholz - transparente Plexiglashaube 150(h) mm - Edelstahlbehälter und Grill - 8 Eutektik-Kühlplatten - Mehrwegräder ø 100 mm. Enthält 5 GN1/4 Behälter mit 40(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 40(h) mm.

	CL 2785 noce-walnut	CL 2785 CA carbon
cm	106 x 55 x 108(h) cm	
N.	2	
	2.020 €	

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata + A100 pianetto regipiatto + A200 cassetto portaposate
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters +A100 shelf + A200 cutlery drawer
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée + A100 Étagère à plateaux + A200 Tiroir à couverts
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle + A100 Verdeckte Tablettablage + A200 Besteckschublade

LP 800 - LP 850

LP 800 CE

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

Cupole

CUP 800 - CUP 1000

IT Telaio e cupola in plexiglax trasparente acquistabile come optional e facilmente applicabile.

EN Clear Plexiglas frame and dome can be purchased as an option and easily installed.

FR Cadre et clochette en plexiglas transparent peuvent être achetés en option et facilement installés.

DE Rahmen und Haube aus durchsichtigem Plexiglas können als Option erworben und leicht angebracht werden.

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - reggi piatto incluso - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm. Possibilità di utilizzo cupola con telaio in plexiglax trasparente (CUP 800) acquistabile come optional.

EN Wooden service trolleys. Solid wood frame - birch veneer shelves - plate holders included - chromed multidirectional wheels ø 100 mm. Dome with clear plexiglass frame (CUP 800) available as an optional.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en placage de bouleau - porte-assiettes inclus - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm. Cloche avec cadre en plexiglas transparent (CUP 800) disponible en option.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Einlegeböden aus Birkenfurnier - inkl. Tellerhalter - verchromte Mehrwegrädern ø 100 mm. Haube mit durchsichtigem Plexiglasrahmen (CUP 800) als Option erhältlich.

	LP 800 noce-walnut	LP 800 CA carbon	LP 800 CE cenere/ash gray	LP 800 B laccato bianco laquered white	LP 850 noce-walnut	LP 850 CA carbon	LP 850 CE cenere/ash gray	LP 850 B laccato bianco laquered white	CUP 800 mod. LP800 - LP850
cm	81 x 55 x 82(h) cm								70 x 50 x 22(h) cm
N.	2				3				-
MAX Kg	80 Kg								-
	980 €			1.150 €	1.200 €			1.370 €	430 €

LP 1000 - LP 1050

LP 1000 B

LP 1050 CA

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - reggi piatto incluso - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm. Possibilità di utilizzo cupola con telaio in plexiglax trasparente (CUP 1000) acquistabile come optional.

EN Wooden service trolleys. Solid wood frame - birch veneer shelves - plate holders included - chromed multidirectional wheels ø 100 mm. Dome with clear plexiglass frame (CUP 1000) available as an optional.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en placage de bouleau - porte-assiettes inclus - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm. Cloche avec cadre en plexiglas transparent (CUP 1000) disponible en option.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Einlegeböden aus Birkenfurnier - inkl. Tellerhalter - verchromte Mehrwegrädern ø 100 mm. Haube mit durchsichtigem Plexiglasrahmen (CUP 1000) als Option erhältlich.

	LP 1000 noce-walnut	LP 1000 CA carbon	LP 1000 CE cenere/ash gray	LP 1000 B laccato bianco laquered white	LP 1050 noce-walnut	LP 1050 CA carbon	LP 1050 CE cenere/ash gray	LP 1050 B laccato bianco laquered white	CUP 1000 mod. LP1000 - LP1050
cm	115 x 55 x 82(h) cm								90 x 50 x 22(h) cm
N.	2				3				-
MAX Kg	80 Kg								-
	1.035 €			**1.205 €**	**1.270 €**			**1.440 €**	**480 €**

CL 2751 - CL 2752
CL 2750

NOCE/WALNUT

CARBON

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno multistrato di betulla - rivestimento in legno massello di castagno - piano di cottura in acciaio inox - ribaltina laterale - portabottiglie in acciaio cromato - 2 cassetti - vano porta bombola da 2 kg - 2 ruote con freno ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in one-piece multi-layered wood - solid chestnut wood lining - stainless steel cooking plate - side folding panel - chrome-plated steel bottle rack - 2 drawers - 2 kg gas bottle compartment - 2 wheels with catch ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois de bouleau multicouche à structure monocoque - revêtement en châtaignier massif - plaque de cuisson en acier inox - porte-bouteille en acier chromé - 2 tiroirs - compartiment porte- bouteille de 2 kg - 2 roues avec frein ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Monoblock Struktur aus Birkensperrholz - Verkleidung aus massivem Kastanienholz - Kochplatte aus Edelstahl - Seitenklappe - Flaschenständer aus verchromtem Stahl- 2 Schubladen - 2 kg Gasflaschenfach - 2 räder mit Bremse ø 100 mm.

CL 2751

CL 2752 CA

	CL 2751 noce-walnut	CL 2751 CA carbon	CL 2752 noce-walnut	CL 2752 CA carbon
cm	107/145 x 58 x 91(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		2 piastre a 1 fuoco separato 2 plates 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg		35 Kg	
	1.830 €		**2.160 €**	

	CL 2750 noce-walnut	CL 2750 CA carbon
cm	107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg	
	2.000 €	

CF 1200 - CF 1201
CF 1202

NOCE/WALNUT

CARBON

IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno nobilitato - piano di cottura in acciaio inox con bruciatore regolabile - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 1 cassetto - 1 sportello vano porta bombola da 3 Kg - 2 ruote con freno ø 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in laminated wood - stainless steel cooking plate with adjustable burner - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 1 drawer - 3 kg gas bottle compartment - 2 wheels with catch ø 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois mélaminé - plaque de cuisson en acier inox avec brûleur réglable - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 1 tiroir - compartiment avec porte pour bouteille de 3 kg - 2 roues avec frein ø 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Holz - Kochplatte aus Edelstahl mit einstellbarem Brenner - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständeraus verchromtem Stahl - 1 Schublade - 3 Kg Gasflaschenfach - 2 räder mit Bremse ø 100 mm.

CF 1201

CF 1200

CF 1202 CA

Carrelli Flambé
Flambè Trolleys

AB2 CL2750-51-52	AB3 CF1200-1201-1202
Bombola gas 2 kg (vuota) Gas bottle 2 kg (empty) Bouteille de gaz 2 kg (vide) Gasflasche 2 kg (leer)	Bombola gas 3 kg (vuota) Gas bottle 3 kg (empty) Bouteille de gaz 3 kg (vide) Gasflasche 3 kg (leer)
90 €	95 €

	CF 1200 noce-walnut	CF 1200 CA carbon	CF 1201 noce-walnut	CF 1201 CA carbon
cm	105/137 x 57 x 91(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg			
	1.340 €		1.510 €	

	CF 1202 noce-walnut	CF 1202 CA carbon
cm	105/137 x 57 x 91(h) cm	
	2 piastre a 1 fuoco separato 2 plates 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg	
	1.675 €	

Carrelli Flambè
Flambè trolleys

Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

ML 3202SS

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

ML 3203SS CE

A260
Applicazione tramoggia Overprice hopper
180 €

IT Mobili di servizio in legno. Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN Wooden service cabinets. Low double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles de service en bois. Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Servicemöbel aus Holz. Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

	ML 3202SS N noce-walnut	ML 3202SS CA carbon	ML 3202SS CE cenere-ash gray
cm	90 x 48 x 87(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		
	945 €		

ML 3150ST
ML 3100SS

NOCE/WALNUT CARBON

ML 3100SS

ML 3150ST CA

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backsplash with 2 shelves - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dosseret avec 2 étagères - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3150ST noce-walnut	ML 3150ST CA carbon	ML 3100SS noce-walnut	ML 3100SS CA carbon
cm	95 x 49 x 144(h) cm			
	1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 1 door - 1 hopper - 2 drawers		2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	
	1.285 €		1.120 €	

ML 3212SS

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

ML 3212SS CE

A260
Applicazione tramoggia Overprice hopper
180 €

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

	ML 3212SS N noce-walnut	ML 3212SS CA carbon	ML 3212SS CE cenere-ash gray
cm	90 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		
	1.145 €		

ML 5050

New

IT Mobile di servizio alto singolo - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 cassetto libero - 1 sportello. Possibilità di mensola montabile a sinistra o destra come optional.

EN High single service cabinet - structure and panels in melamine - 1 cutlery drawer with separator - 1 free drawer - 1 door. Optional left or right hand fitted shelf.

FR Meuble de service haut simple - structure et panneaux en mélamine - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 tiroir libre - 1 porte. Etagère à monter à gauche ou à droite en option.

DE Einzelner hoher Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 freie Schublade - 1 Tür. Einlegeboden wahlweise links oder rechts einsetzbar.

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

ML 5050 CA

	ML 5050 N noce-walnut	ML 5050 CA carbon	ML 5050 CE cenere-ash gray
cm	45 x 49 x 144(h) cm		
	1 sportello - 2 cassetti 1 door - 2 drawers		
	910 €		

Mensola per mobile di servizio

SHELF FOR SERVICE CABINET
ÉTAGÈRE POUR ARMOIRE DE SERVICE
EINLEGEBODEN FÜR SERVICEMÖBEL

	A5050 N noce-walnut	A5050 CA carbon	A5050 CE cenere-ash gray
cm	500 x 250 mm		
	55 €		

ML 5050 CE
CON OPTIONAL MENSOLA
WITH OPTIONAL SHELF

ML 5050 CE

ML 3204SS

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

A260
Applicazione tramoggia Overprice hopper
180 €

ML 3204SS CE

IT Mobili di servizio bassi tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN Low triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles bas de service triple - structure et panneaux mélaminés - 3 tiroirs à couverts, dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Niedrige Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

	ML 3204SS N noce-walnut	ML 3204SS CA carbon	ML 3204SS CE cenere-ash gray
cm	136 x 48 x 87(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1.235 €		

ML 3214SS

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

ML 3214SS CA

IT Mobili di servizio alti tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali ø 50 mm.

EN High triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 3 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels ø 50 mm.

FR Meubles de service hautes triple - structure et panneaux en mélaminé - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles ø 50 mm.

DE Hohe Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder ø 50 mm.

	ML 3214SS N noce-walnut	ML 3214SS CA carbon	ML 3214SS CE cenere-ash gray
cm	136 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1.500 €		

ML 3212SSP

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

A270
Applicazione tramoggia Overprice hopper
180 €

ML 3212SSP CA

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 2 pensili - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A270-A270W.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 2 wall cabinets - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A270-A270W.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A270-A270W en option.

DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 2 Hängeschränke - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A270-A270W.

	ML 3212SSP N noce-walnut	ML 3212SSP CA carbon	ML 3212SSP CE cenere-ash gray
cm	92 x 48 x 153(h) cm		
	2 pensili - 2 sportelli - 2 cassetti 2 wall cabinets - 2 doors - 2 drawers		
	1.480 €		

ML 3214SSP

NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY

A270
Applicazione tramoggia Overprice hopper
180 €

ML 3214SSP N

IT Mobili di servizio alti tripli - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 3 pensili - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali ø 50 mm. Optional tramoggia A270.

EN High triple service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 3 wall cabinets - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels ø 50 mm. Optional hopper A270.

FR Meubles de service hautes triple - structure et panneaux en mélaminé - structure de supports pour meubles à mur en acier plastifié - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles ø 50 mm. Trémie A270 en option.

DE Hohe Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 3 Hängeschränke - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder ø 50 mm. Auf Wunsch Trichter A270.

	ML 3214SSP N noce-walnut	ML 3214SSP CA carbon	ML 3214SSP CE cenere-ash gray
cm	137 x 48 x 153(h) cm		
	3 pensili - 2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 3 wall cabinets - 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		
	1.865 €		

Carrelli di servizio
in acciaio inox

STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX
SERVICEWAGEN AUS EDELSTAHL

forcar®

CA 1380 CA 1382 CA 1384
CA 1381 CA 1383 CA 1385

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each

CA 1380

CA 1382

CA 1384

IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** piegati, satinati, insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel folded, satin-finished, soundproofed shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées, satinées, insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Gebogene, Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1380	CA 1381	CA 1382	CA 1383	CA 1384	CA 1385
cm	91 x 57 x 172(h) cm	111 x 57 x 172(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm
N.	4		2		3	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	80 Kg		80 Kg		80 Kg	
	630 €	**725 €**	**370 €**	**415 €**	**490 €**	**560 €**

Carrelli di servizio in acciaio inox
Stainless steel service trolleys

CA 1390 CA 1391 CA 1410 CA 1411 CA 1412 - CA 1413 CA 1414

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each

CA 1390

CA 1410

CA 1412

IT Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multdirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390	CA 1391	CA 1410	CA 1411	CA 1412	CA 1413	CA 1414
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm	90 x 60 x 104(h) cm	110 x 60x 104(h) cm	100 x 70 x 94(h) cm	110 x 70 x 94(h) cm	128 x 70 x 94(h) cm
N.	2		3		2		
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm
MAX Kg	100 Kg		100 Kg		100 Kg		
	350 €	**395 €**	**460 €**	**515 €**	**415 €**	**450 €**	**550 €**

CA 1415 - CA 1416 CA 1417 CA 1424 CA 1425 CA 1426 CA 1427

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

10 € cad./each

CA 1415

CA 1424

CA 1426

IT Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multdirectional wheels ø 125 mm.

FR Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1415	CA 1416	CA 1417	CA 1424	CA 1425	CA 1426	CA 1427
cm	100 x 70 x 104(h) cm	110 x 70 x 104(h) cm	128 x 70 x 104(h) cm	90 x 60 x 140(h) cm	110 x 60 x 140(h) cm	90 x 60 x 170(h) cm	110 x 60 x 170(h) cm
N.	3			4		5	
mm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg			100 Kg		100 Kg	
	550 €	**635 €**	**815 €**	**600 €**	**670 €**	**750 €**	**840 €**

CA 1390S - CA 1391S

CA 1390S

* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

IT Carrelli portarifiuti. Carrelli di servizio in acciaio inox. Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** con fori per sacchi portarifiuti - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Garbage trolley. Stainless steel service trolleys. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** shelves with holes for garbage bags - rubber stop - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Récipient à déchets. Chariots de service en acier inox Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** avec trous pour sacs à déchets - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Abfallwagen. Servicewagen aus Edelstahl. Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit Löchern für Abfallsäcke - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390S	CA 1391S
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg	
	430 €	**475 €**

CA 1391S2

* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

	CA 1391S2
cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2
mm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg
	545 €

A 512
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
10 € cad./each

forcar

CA 1390C - CA 1391C

CA 1390C

A 512
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
10 € cad./each

IT Carrello di servizio con cupola. Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Service trolley with dome. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot de service avec clochette. Structure tubulaire ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1390C	CA 1391C
cm	90 x 60 x 109(h) cm	110 x 60 x 109(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	
	640 €	**690 €**

CA 1165

IT Carrello di servizio in acciaio inox con piastre eutettiche refrigeranti. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 piastre eutettiche refrigerate incluse - coperchio in plexiglass 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - capacità di n. 5 bacinelle GN1/4 e n. 5 bacinelle GN1/6 65(h) mm. Bacinelle non incluse nel prezzo.

EN Stainless steel service trolley with refrigerated electric plates. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - 8 refrigerated eutectic plates included - Plexiglas lid 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - equipped for up to 5 GN1/4 containers and 5 GN1/6 65(h) mm containers. Containers not included in the price.

FR Chariot de service en acier inox avec plaques de refroidissement électriques. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 plaques eutectiques réfrigérées incluses - couvercle en plexiglas 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - équipés pour une capacité de 5 bacs GN1/4 et 5 bacs GN1/6 65(h) mm. Bacs non compris dans le prix.

DE Edelstahl-Servicewagen mit elektrischen Kühlplatten. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304** 20x20 mm - 8 eutektische Kühlplatten im Lieferumfang enthalten - Plexiglasdeckel 150(h) mm - Edelstahlwanne und Gitter - enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm. Behälter nicht im Preis inbegriffen.

	CA 1165
cm	108 x 57 x 104(h) cm
N.	2
MAX Kg	80 Kg
	1.075 €

Carrelli di servizio in acciaio inox con cupola
Stainless steel service trolleys with dome

CA 1388

A 512
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
10 € cad./each

IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasca in acciaio inox **AISI 304** - piano inferiore inox piegato - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** bowl - lower folded stainless steel shelf- multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - Wanne aus Edelstahl **AISI 304** - Bodenfläche aus gebogenem Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 1388
101 x 57 x 97(h) cm
2
90 x 50 cm
1 x 150(h) mm
80 Kg
445 €

CA 1389

IT Carrellio di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche in acciaio inox **AISI 304** insonorizzate 150(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls 150(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 150(h) mm - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 150(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 1389
101 x 57 x 97(h) cm
2
90 x 50 cm
2 x 150(h) mm
80 Kg
495 €

CA 1396

A 512
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
10 € cad./each

IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche insonorizzate in acciaio inox **AISI 304**, 65(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls, 65(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 65(h) mm - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 65(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1396
cm	91 x 57 x 97(h) cm
N.	2
mm	90 x 50 cm
	2 x 65(h) mm
MAX Kg	80 Kg
	440 €

CA 1386 - CA 1387

CA 1386

IT Carrello portabacinelle con struttura tubolare tonda ø 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - livello superiore adatto a contenere fino a 3 bacinelle GN1/1 o 2 bacinelle GN1/1 - piano inferiore in acciaio inox **AISI 304**, piegato e insonorizzato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse.

EN Containers trolley with round tubular frame ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** - upper level designed to accommodate up to 3 GN1/1 or 2 GN1/1 containers - lower level in stainless steel **AISI 304**, folded and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included.

FR Chariot porte-bacs avec structure tubulaire ronde ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - niveau supérieur pour 3 bacs GN1/1 ou 2 bacs GN1/1 - niveau inférieur en acier inox **AISI 304**, plié et insonorisé - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnel ø 125 mm. Bacs non compris

DE Behälterhalterwagen mit Rohrrahmen ø 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - obere Ebene zur Aufnahme von bis zu 3 GN1/1 oder 2 GN1/1 Behälter - vorgeformte, schallgedämmte Bodenfläche aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten

	CA 1386	CA 1387
cm	77 x 62 x 97(h) cm	110 x 62 x 97(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	
	290 €	**385 €**

Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo
Stainless steel service trolleys for disposal

CA 1430

CA 1431

CA 1432

IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare tonda ø 25 mm, in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** , stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure ø 25 mm in stainless steel **AISI 304** -**AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire ronde ø 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Runder Rohrrahmen ø 25 mm, aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz- Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1430	CA 1431	CA 1432	CA 1433
cm	110 x 60 x 100(h) cm		110 x 60 x 130(h) cm	110 x 60 x 160(h) cm
N.	2	3	4	5
mm	100 x 50 cm			
MAX Kg	150 Kg			
	585 €	**710 €**	**880 €**	**1.010 €**

A 517
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
14 € cad./each

CA 1433

Carrelli di servizio in acciaio inox per trasporto pesante
Stainless steel service trolleys for heavy transport

forcar

CA 1392P - CA 1393P

CA 1393P

IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 25x25 mm - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, piegati con omega di rinforzo, satinati e insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure 25x25 mm in stainless steel **AISI 304** -**AISI 304** stainless steel, folded shelves with support omega, satin-finished and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire 25x25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées avec renforcement oméga, satinées et insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Rohrrahmen 25x25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - mit Omega Verstärkung gebogene, schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

A 514
Ruote con freno - Wheels with catch Roues avec frein - Räder mit Bremse
16 € cad./each

	CA 1392P	CA 1393P
cm	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
N.	2	
mm	80 x 60 cm	100 x 60 cm
MAX Kg	200 Kg	
	550 €	**580 €**

CA 1394P - CA 1395P

CA 1395P

	CA 1394P	CA 1395P
cm	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
N.	3	
mm	80 x 60 cm	100 x 60 cm
MAX Kg	200 Kg	
	745 €	**800 €**

CP 1008 - CP 1010

WARNING

IT Carrelli di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolleys with anodised aluminium uprights.

FR Chariots polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.

Il carrello in foto è con optional A1001 e A1002
The trolley shown is equipped with optionals A1001 and A1002
Le chariot illustré est équipé avec A1001 et A1002
Der abgebildete Wagen ist mit A1001 und A1002ausgestattet

	CP 1008	CP 1010
cm	85 x 43 x 95(h) cm	102 x 50 x 96(h) cm
N.	3	
MAX Kg	40 Kg	
	95 €	180 €

	A 1001	A 1002
cm	23,5 x 33,5 x 18(h) cm	23 x 36,5 x 50,5(h) cm
	Cestino piccolo / Small basket Petit panier / Klein Korb	Cestino grande / Big basket Grand panier / Gros Korb
	10 €	25 €

Carrelli ed Espositori
refrigerati e termici in legno

WOODEN REFRIGERATED
AND HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS
CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS
EN BOIS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES
KÜHL- UND HEIZWAGEN
UND -DISPLAYS AUS HOLZ

forcar®

CLR 2788N

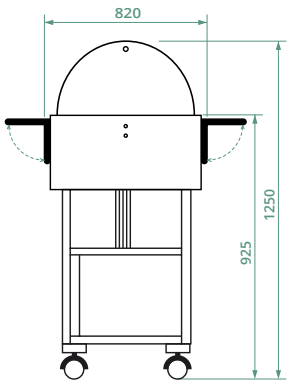
NOCE/WALNUT

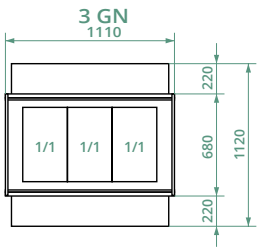
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





CLR 2788NBT CA

IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli con 2 mensole ripieghevoli - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Basins excluded - the indicated working temperatures are to be considered with positioned lids.

FR Chariots réfrigérés n bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 2 Faltflächen - räder ø75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CLR311 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher			
mm	**3 x GN1/1 - 100(h) mm**			
	210 €			

	CLR 2788N noce-walnut CLR 2788N W wengé CLR 2788N CA carbon CLR 2788N CE cenere-ash gray	CLR 2788N B laccato bianco laquered white	CLR 2788NBT noce-walnut CLR 2788NBT W wengé CLR 2788NBT CA carbon CLR 2788NBT CE cenere-ash gray	CLR 2788NBT B laccato bianco laquered white
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**			
	3.450 €	**3.690 €**	**3.770 €**	**4.010 €**

Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

CLR 2787N

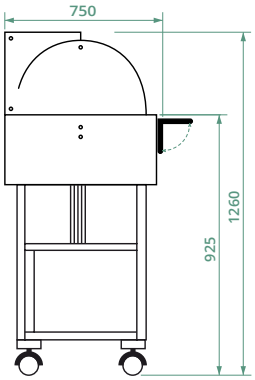
NOCE/WALNUT

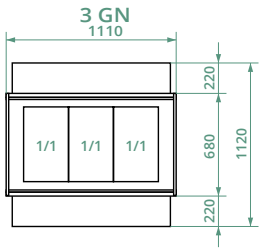
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





CLR 2787NBT

IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with foldable shelf and support base - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés n bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 1 étagère et plan de travail - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs no compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CLR311 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
mm	**3 x GN1/1 - 100(h) mm**
	210 €

	CLR 2787N noce-walnut CLR 2787N W wengé CLR 2787N CA carbon CLR 2787N CE cenere-ash gray	CLR 2787N B laccato bianco laquered white	CLR 2787NBT noce-walnut CLR 2787NBT W wengé CLR 2787NBT CA carbon CLR 2787NBT CE cenere-ash gray	CLR 2787NBT B laccato bianco laquered white
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**			
	3.450 €	**3.690 €**	**3.770 €**	**4.010 €**

Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

forcar

CLR 2786N

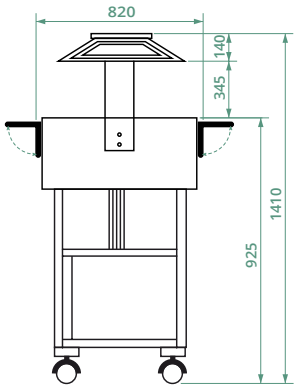
NOCE/WALNUT

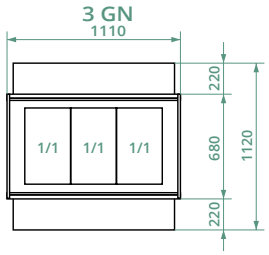
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





CLR 2786NBT B

	CLR311 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
mm	**3 x GN1/1 - 100(h) mm**
	210 €

	CLR 2786N noce-walnut CLR 2786N W wengé CLR 2786N CA carbon CLR 2786N CE cenere-ash gray	CLR 2786N B laccato bianco laquered white	CLR 2786NBT noce-walnut CLR 2786NBT W wengé CLR 2786NBT CA carbon CLR 2786NBT CE cenere-ash gray	CLR 2786NBT B laccato bianco laquered white
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**			
	3.640 €	**3.880 €**	**3.960 €**	**4.200 €**

IT Carrelli refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - 1 luce al neon - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden trolleys with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - 1 neon light - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - 1 lampe néon - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen - 1 Neonlampe - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

ELR 2827

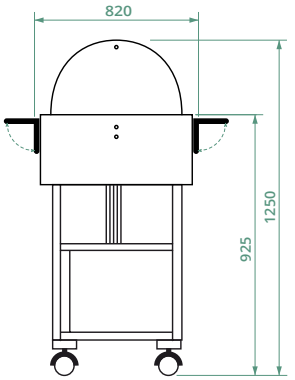
NOCE/WALNUT

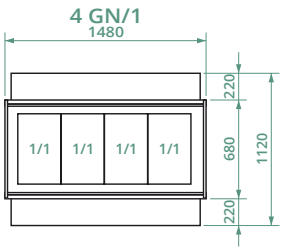
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





ELR 2827

IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CF411 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
mm	**4 x GN1/1 - 100(h) mm**
	250 €

	ELR 2827 noce-walnut ELR 2827 W wengé ELR 2827 CA carbon ELR 2827 CE cenere-ash gray	ELR 2827 B laccato bianco laquered white	ELR 2827BT noce-walnut ELR 2827BT W wengé ELR 2827BT CA carbon ELR 2827BT CE cenere-ash gray	ELR 2827BT B laccato bianco laquered white
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**			
	3.585 €	**3.825 €**	**3.905 €**	**4.145 €**

forcar

ELR 2826

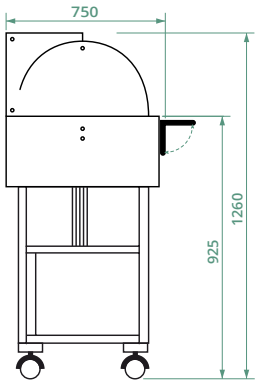
NOCE/WALNUT

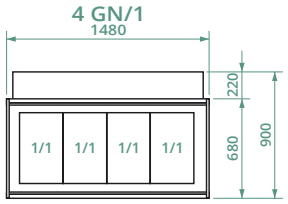
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





ELR 2826BT W

IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with 1 foldable shelf and 1 support base - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - avec 1 étagère escamotable et plan de travail - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder ø75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CF411 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher			
mm	**4 x GN1/1 - 100(h) mm**			
	250 €			

	ELR 2826 noce-walnut ELR 2826 W wengé ELR 2826 CA carbon ELR 2826 CE cenere-ash gray	ELR 2826 B laccato bianco laquered white	ELR 2826BT noce-walnut ELR 2826BT W wengé ELR 2826BT CA carbon ELR 2826BT CE cenere-ash gray	ELR 2826BT B laccato bianco laquered white
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**			
	3.585 €	**3.825 €**	**3.905 €**	**4.145 €**

Espositori refrigerati in legno
Wooden refrigerated displays

ELR 2825

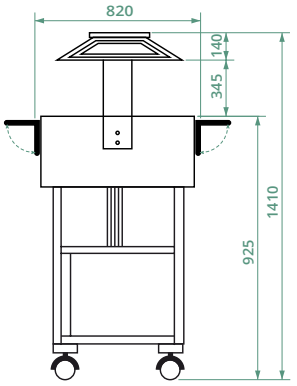
NOCE/WALNUT

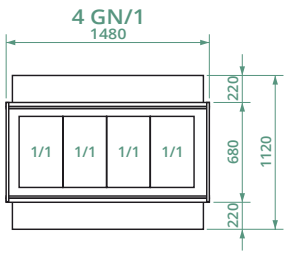
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





ELR 2825 W

IT Espositori refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - 1 luce al neon - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with neon light. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - 1 neon light - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - 1 lampe néon - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitrinen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen - 1 Neonlampe - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CF411 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
mm	**4 x GN1/1 - 100(h) mm**
	250 €

	ELR 2825 noce-walnut ELR 2825 W wengé ELR 2825 CA carbon ELR 2825 CE cenere-ash gray	ELR 2825 B laccato bianco laquered white	ELR 2825BT noce-walnut ELR 2825BT W wengé ELR 2825BT CA carbon ELR 2825BT CE cenere-ash gray	ELR 2825BT B laccato bianco laquered white
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**			
	3.800 €	**4.040 €**	**4.120 €**	**4.360 €**

CL 2777N

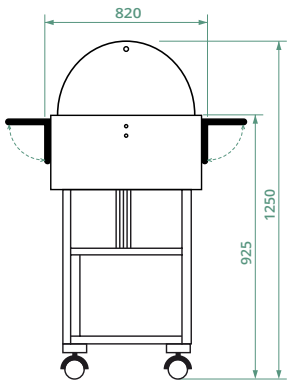
NOCE/WALNUT

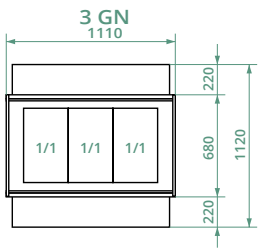
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





CL 2777N CA

IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagère escamotable - roues de ø75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2777N noce-walnut CL 2777N W wengé CL 2777N CA carbon CL 2777N CE cenere-ash gray	CL 2777N B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	
	2.650 €	**2.830 €**

Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden bain-marie trolleys

CL 2778N

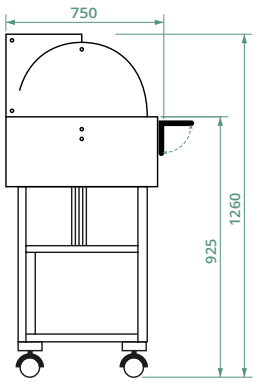
NOCE/WALNUT

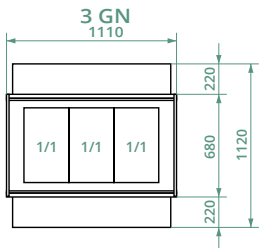
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





CL 2778 N

IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1foldable shelf and 1 support base - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2778N noce-walnut CL 2778N W wengé CL 2778N CA carbon CL 2778N CE cenere-ash gray	CL 2778N B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	
	2.630 €	**2.810 €**

Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie trolleys

CL 2774N

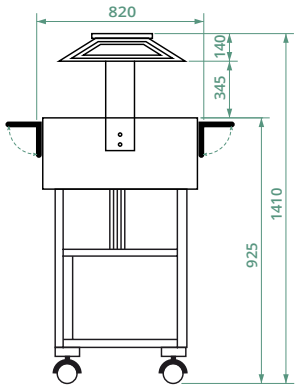
NOCE/WALNUT

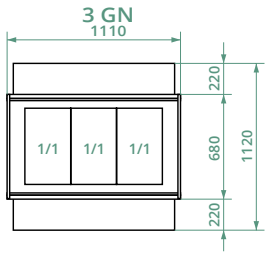
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





CL 2774N CA

IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, da buffet. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolleys, for buffet. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois, pour buffet. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de ø75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz für Buffets. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2774N noce-walnut CL 2774N W wengé CL 2774N CA carbon CL 2774N CE cenere-ash gray	CL 2774N B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	
	2.840 €	**3.020 €**

Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie trolleys

ELC 2832

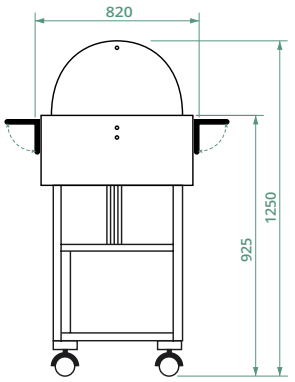
NOCE/WALNUT

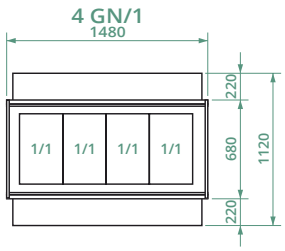
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





ELC 2832 CE

IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2832 noce-walnut ELC 2832 W wengé ELC 2832 CA carbon ELC 2832 CE cenere-ash gray	ELC 2832 B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**	
	2.770 €	**2.950 €**

ELC 2834

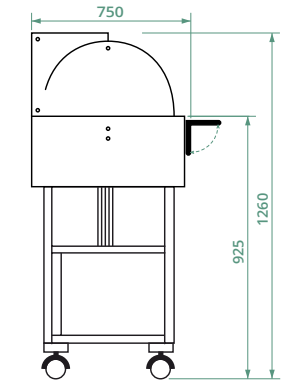
NOCE/WALNUT

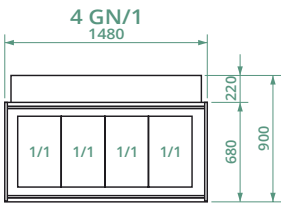
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





ELC 2834 B

IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1foldable shelf and 1 support base - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2834 noce-walnut ELC 2834 W wengé ELC 2834 CA carbon ELC 2834 CE cenere-ash gray	ELC 2834 B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**	
	2.980 €	**3.160 €**

Espositori termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie displays

ELC 2828

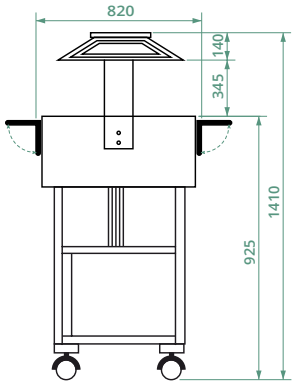
NOCE/WALNUT

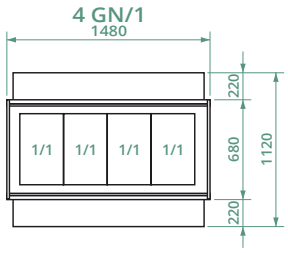
WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY





ELC 2828

IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote ø 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - ø 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois, avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de ø 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder ø 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2828 noce-walnut ELC 2828 W wengé ELC 2828 CA carbon ELC 2828 CE cenere-ash gray	ELC 2828 B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**	
	2.995 €	**3.175 €**

CL 2770N

NOCE/WALNUT

WENGÉ

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

CENERE
ASH GRAY

CL 2770N CE

Solo per modello CL2770
For CL2770 model only

A 580	A 590
Portacoperchi inox Stainless steel lid holder Porte-couvercle en acier inox Edelstahl-Deckelhalter	Portacoltelli Knives holder Porte-couteaux Messerhalter
100 €	60 €

A 600
Scorrevole portapiatti con tagliere polietilene Sliding plate holder with polyethylene chopping board Porte-plat coulissant avec planche en polyéthylène Gleitplattenhalter mit Polyethylen-Schneidebrett
140 €

IT Carrello termico in legno, ideale per bolliti e arrosti. Struttura portante in legno multistrato di betulla - vasca in acciaio inox **AISI 304** munita di scarico. Bacinelle escluse. Immagine con optional A580/A590/A600.

EN Wooden heated trolley, ideal for boiled and roasted meats. Multi-layered birch wood structure - stainless steel **AISI 304** bowl with drain. Containers not included. Image with optional A580/A590/A600.

FR Chariot chauffant en bois, idéal pour les viandes bouillies et rôties. Structure portante en multicouche de bouleau - cuve en acier inox **AISI 304** avec vidange. Bacs non compris. Photo avec optional A580/A590/A600.

DE Heizwagen aus Holz, ideal für gekochtes und gebratenes Fleisch. Birkensperrholztragstruktur - Becken aus Edelstahl **AISI 304** mit Ablauf. Behälter nicht enthalten. Bild mit optional A580/A590/A600.

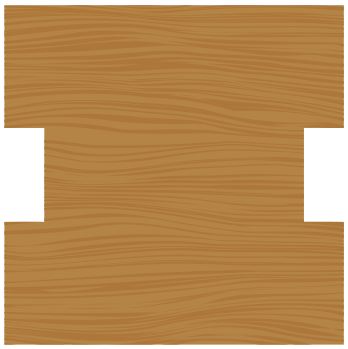
	CL 2770N noce-walnut CL 2770N W wengé CL 2770N CA carbon CL 2770N CE cenere-ash gray	CL 2770N B laccato bianco laquered white
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
N.	**3x GN1/1 150(h) mm**	
cm	123 x 65 x 95(h) cm	
	2.040 €	**2.220 €**

Carrello termico, ideale per bolliti e arrosti
Heated trolley, ideal for boiled and roasted meats

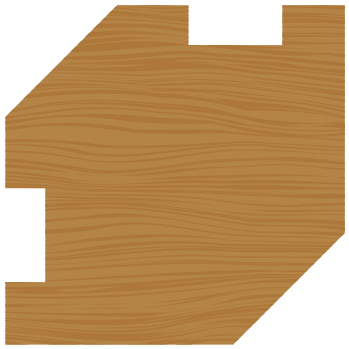
Mensole in legno per unione

CONNECTION WOODEN SHELF - ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS - VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ

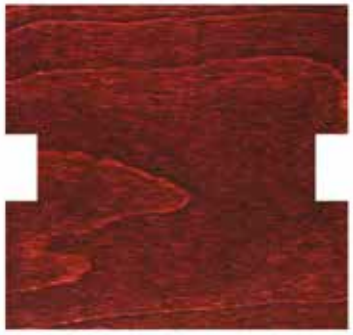
MLUN



ANUN



MLUNW

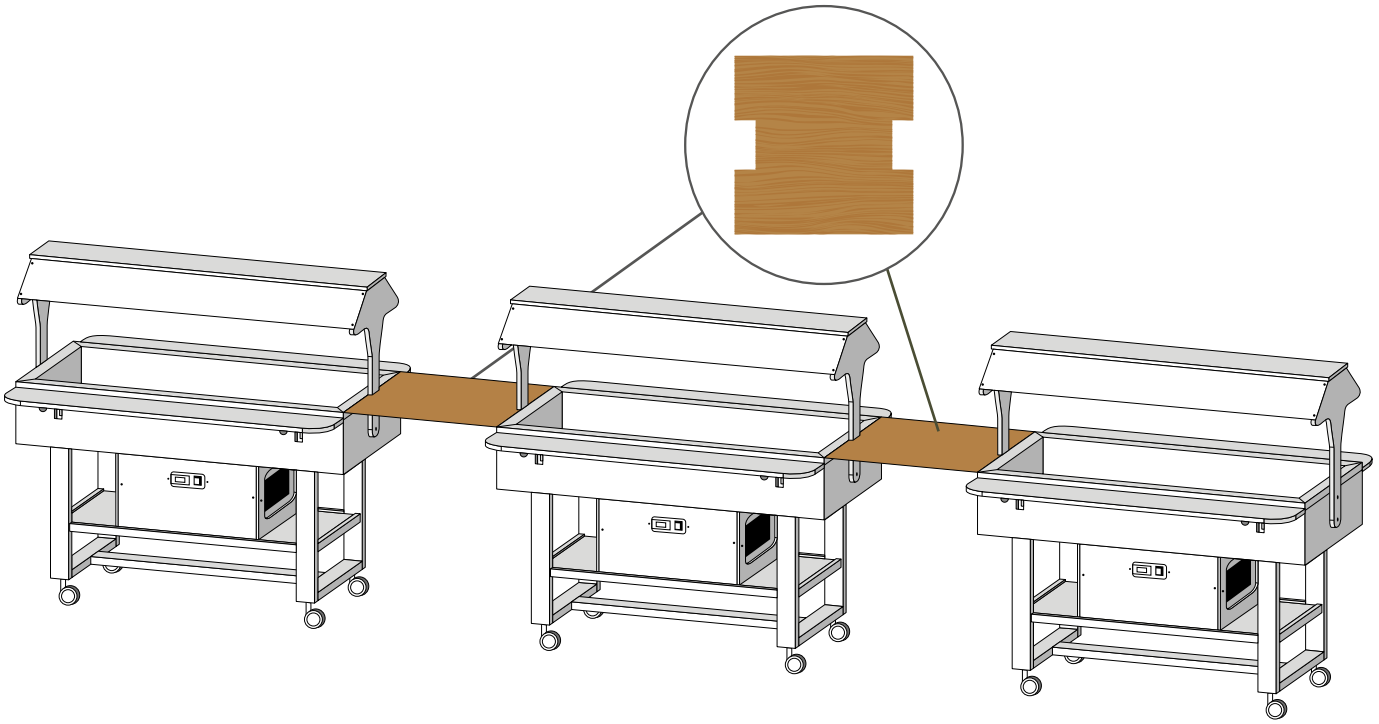


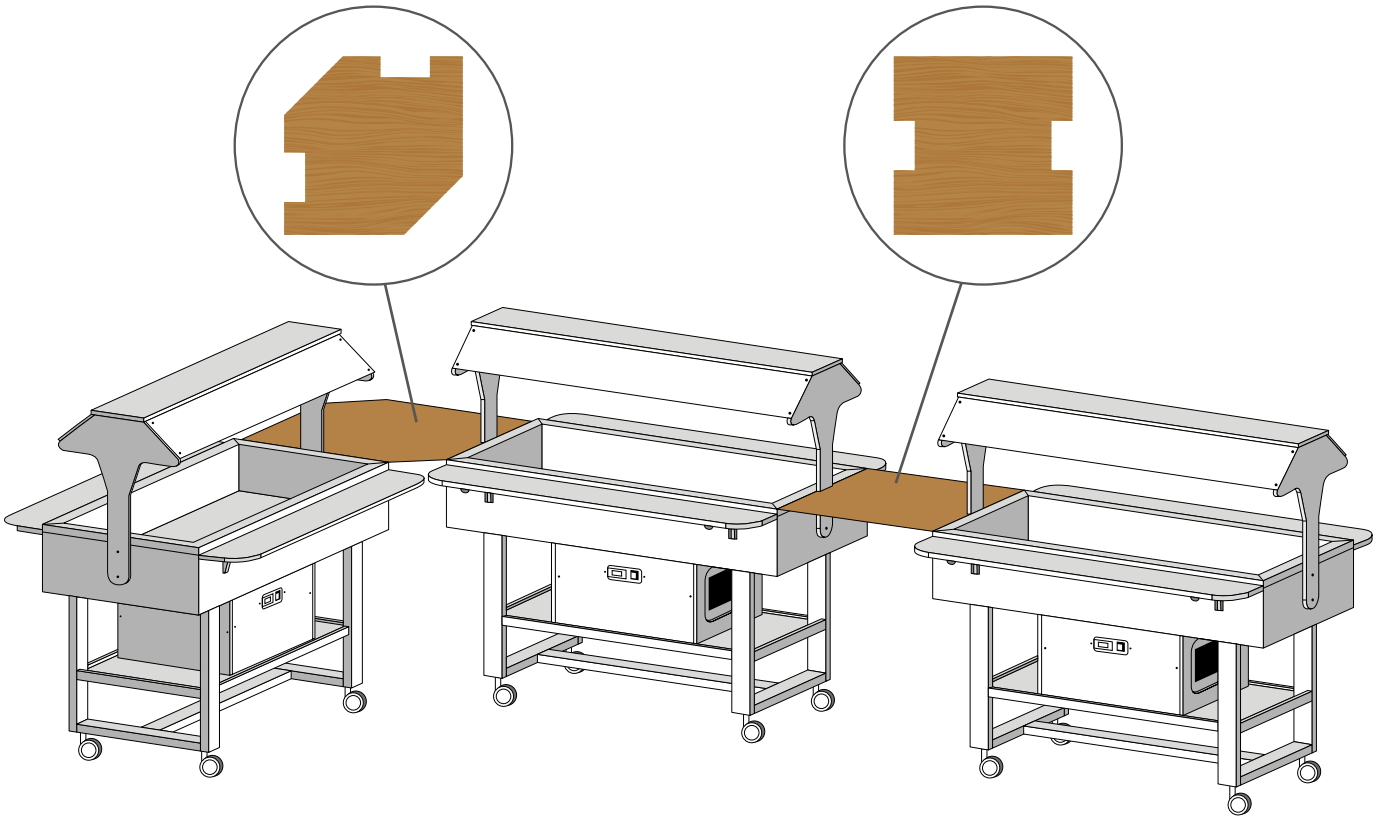
ANUNW

PER MODELLI / FOR MODEL			
CLR 2786	ELR 2825	ELC 2828	CL 2774
CLR 2787	ELR 2826	ELC 2832	CL 2777
CLR 2788	ELR 2827	ELC 2834	CL 2778

	MLUN	MLUNW	ANUN	ANUNW
cm	68 x 70 cm		88 x 88 cm	
	170 €		210 €	

forcar®





Carrelli, vasche e distributori in acciaio inox

STAINLESS STEEL TROLLEYS, BOWLS AND DISPENSERS.
CHARIOTS, CUVES ET DISTRIBUTEURS EN ACIER INOX
WAGEN, WANNEN UND SPENDER AUS EDELSTAHL

forcar

G-VRI211 - G-VRI311
G-VRI411 - G-VRI311F
G-VRI411F

IT Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

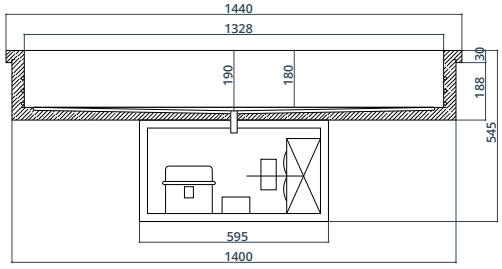
EN Stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls. Stainless steel **AISI 304** structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

FR Cuves réfrigérées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - épaisseur d'isolation de 50 mm - réfrigération statique - unité incorporée dans le compartiment inférieur - régulation électronique de température avec thermostat digital - dégivrage automatique - évaporation automatique de l'eau de condensation.

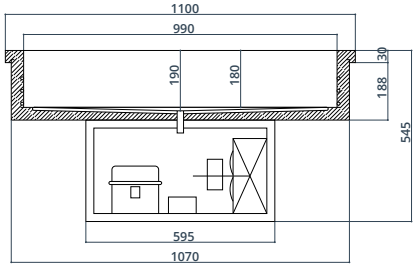
DE Kühlwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - 50 mm Isolierstärke - statische Kühlung - Einbaueinheit im unteren Fach - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtauung - automatische Kondensatverdampfung.

	G-VRI211	G-VRI311	G-VRI411	G-VRI311F	G-VRI411F
	340 W				
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz				
	+2°C +8°C			-5°C +5°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm
	1.420 €	1.495 €	1.600 €	1.840 €	1.980 €

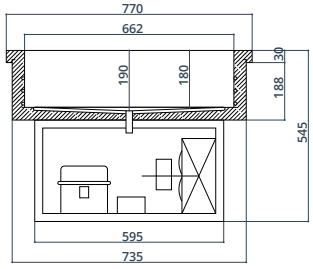
G-VRI 411 - G-VRI 411F / cap. 4x1/1



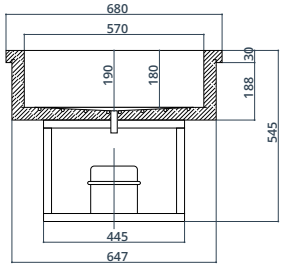
G-VRI 311 - G-VRI 311F / cap. 3x1/1



G-VRI 211 / cap. 2x1/1



VISTA LATERALE



Vasche refrigerate in acciaio inox AISI 304 ad incasso
Recessed stainless steel AISI 304 refrigerated bowls

VBC 211
VBC 311
VBC 411

IT Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale.

EN Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain - electronic temperature control with digital thermostat.

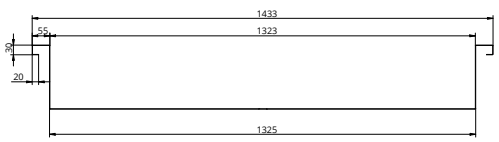
FR Cuves bain-marie en acier inox **AISI 304**. Cuve équipée de vidange d'eau - régulation électronique de la température avec thermostat digital.

DE Bain-Marie Heizwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Wanne mit Wasserablauf - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat.

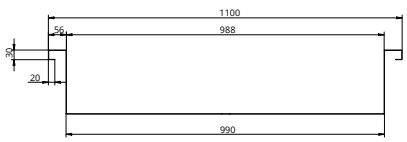
CLR311	CF411
Griglia forata 3 x GN1/1 S/S perforated container 3 x GN1/1	Vasca inox forata 4 x GN1/1 S/S perforated container 4 x GN1/1
210 €	**250 €**

	VBC 211	VBC 311	VBC 411
	2000 W		
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz		
	+30°C +90°C		
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**	**4 x GN1/1 - 150(h) mm**
	745 €	**825 €**	**910 €**

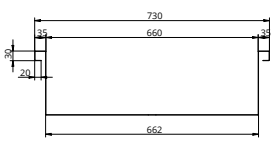
VBC 411 - cap. 4x1/1



VBC 311 - cap. 3x1/1



VBC 211 - cap. 2x1/1



VISTA LATERALE

Vasche termiche a bagnomaria in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 heated Bain-marie bowls

forcar

CAR 2779

IT Carrelli refrigerati in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - refrigerazione statica - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel refrigerated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - static refrigeration - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigéré en acier inox. Structure en acier inox **AISI 304** - réfrigération statique - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Edelstahl. Struktur Edelstahl **AISI 304** - statische Kühlung - Lenkgriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

CAR 2780 - CAR 2780BT

CAR 2780

	CAR 2779	CAR 2780	CAR 2780BT
	250 W		
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz		
	R600a		
	+2°C +10°C		-5°C +5°C
N.	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**		
cm	124 x 72 x 94(h) cm	124 x 72 x 126(h) cm	
	2.830 €	**3.210 €**	**3.530 €**

Carrelli refrigerati in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 refrigerated trolleys

CT 1760C

CT 1760C
CON CUPOLA SEMICIRCOLARE / WITH SEMICIRCULAR DOME

IT Carrelli termici a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne mit einem Ablaßhahn im Unterteil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1760C
	2000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
N.	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	117 x 67 x 114(h) cm
	1.720 €

Carrelli termici a bagnomaria in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 bain-marie heated trolleys

CT 1758TD
CT 1760TD

CT 1760TD

IT Carrelli termici a bagnomaria con temperature differenziate in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete prowista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel **AISI 304** Bain-marie heated trolleys with separate temperatures. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie à températures différenciées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit unterschiedlichen Temperaturen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1758TD	CT 1760TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 67 x 85(h) cm
	1.000 €	**1.280 €**

Carrelli termici a bagnomaria in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 bain-marie heated trolleys

CT 1765
CT 1770

CT 1765

CT 1770

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

A650 mod. CT 1765	**A700** mod. CT 1770
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
270 €	

	CT 1765	CT 1770
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm
	2.670 €	**3.200 €**

Carrelli termici a bagnomaria armadiati in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 bain-marie heated trolleys on counters.

CT 1766
CT 1771

CT1771

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

A650 mod. CT 1766	**A700** mod. CT 1771
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
270 €	

	CT 1766	CT 1771
	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm
	2.120 €	**2.630 €**

CT 1765TD
CT 1770TD

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffés à température différenciée. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

CT 1765TD

A650 mod. CT 1765TD	**A700** mod. CT 1770TD
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
270 €	

	CT 1765TD	CT 1770TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm
	2.850 €	**3.435 €**

Carrelli termici a bagnomaria armadiati in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 bain-marie heated trolleys on counters.

forcar

CT 1766TD
CT 1771TD

CT 1771TD

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - équipée d'un robinet de vidange en bas - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

A650 mod. CT1766TD	**A700** mod. CT1771TD
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	
270 €	

	CT 1766TD	CT 1771TD
	2000 W	3000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
N.	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm
	2.385 €	**2.860 €**

CT 1756 - CTS 1757
CT 1758 - CTS 1759
CT 1760 - CTS 1761
CT 1762

CT 1760

IT Carrelli termici. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE				CON RESISTENZA A SECCO / WITH DRY HEATING ELEMENT		
	CT 1756	CT 1758	CT 1760	CT 1762	CTS 1757	CTS 1759	CTS 1761
	2000 W				1000 W		2000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz						
	+30° +90°C						
N.	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**	**4 x GN1/1 - 200(h) mm**	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm	148 x 65 x 85(h) cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm
	970 €	**1.115 €**	**1.270 €**	**1.475 €**	**760 €**	**925 €**	**1.115 €**

Carrelli termici in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 heated trolley

forcar

Elementi riscaldanti e vetrine neutre

HEATING ELEMENTS
AND NEUTRAL DISPLAYS
ELÉMENTS CHAUFFANTS
ET VITRINES NEUTRES
HEIZELEMENTE
UND NEUTRALE VITRINEN

forcar

BM 1780 - BM 1782
BM 1784 - BM 1786

BM 1784

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - rubinetto di scarico - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - drain valve- adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox **AISI 304** - paroi isolée - robinet de vidange - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - Ablaufventil - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 1780	BM 1782	BM 1784	BM 1786
	2000 W			
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
N.	**1 x GN1/1 200(h) mm**	**2 x GN1/1 200(h) mm**	**3 x GN1/1 200(h) mm**	**4 x GN1/1 200(h) mm**
cm	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm	144 x 60 x 32(h) cm
	800 €	**960 €**	**1.100 €**	**1.220 €**

BMS 1781 - BMS 1783
BMS 1785

BMS 1785

IT Tavole calde con resistenza a secco (senza acqua). Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata- termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

DE Heiztische mit Trockenheizstab (ohne Wasser). Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BMS 1781	BMS 1783	BMS 1785
	1000 W		
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 200(h) mm**	**2 x GN1/1 - 200(h) mm**	**3 x GN1/1 - 200(h) mm**
cm	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm
	550 €	**735 €**	**910 €**

BM 11 - BM 21
BM 31

BM 11

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 11	BM 21	BM 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 150(h) mm**	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h) mm**
cm	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm
	340 €	**465 €**	**630 €**

BMV 11 - BMV 21
BMV 31

BMV 21

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - rubinetto di scarico - temperature vasche differenziate - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - drain valve - differentiated bowl temperatures - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - robinet de vidange - différentes températures des cuves - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heiztische. Edelstahlstruktur - Ablaufventil - unterschiedliche Temperaturen - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BMV 11	BMV 21	BMV 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
N.	**1 x GN1/1 - 150(h) mm**	**2 x GN1/1 - 150(h) mm**	**3 x GN1/1 - 150(h)mm**
cm	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm
	385 €	**560 €**	**775 €**

BM 7700

IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - bacinella esclusa.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - containers not included.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - bacs pas compris.

DE Bain-Marie Heiztisch. Edelstahlstruktur - Behälter nicht enthalten.

BM 7700
1200 W
220-240V/1N/50-60 Hz
+30° +90°C
1 x GN1/1 - 150(h) mm
57 x 37 x 22(h) cm
185 €

BMP 7720

IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - modello compreso di 2 pentole da 8 L.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - with 2 pans of 8 L.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - modèle équipé de 2 marmites de 8 L.

DE Bain-Marie Heiztisch. Struktur aus Edelstahl - Modell mit 2 Kesseln 8 L je.

BMP 7720
1200 W
220-240V/1N/50-60 Hz
+30° +90°C
2 pentole **2 pots**
57 x 37 x 28(h) cm
265 €

PC 4750 - PC 4752
PC 4754 - PC 5050
PC 6040 - PC 8060

PC 4754

IT Piani caldi in acciaio inox.
Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile

EN Hot plates in stainless steel.
Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Hot plates in stainless steel.
Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

DE Heiße Edelstahlplatten.
Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PC 4750	PC 4752	PC 4754
	250 W	450 W	600 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
cm	50 x 35 x 6(h) cm	90 x 45 x 6(h) cm	100 x 50 x 6(h) cm
	200 €	**260 €**	**300 €**

	PC 5050	PC 6040	PC 8060
	600 W		1000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
cm	50 x 50 x 6(h) cm	60 x 40 x 6(h) cm	80 x 60 x 6(h) cm
	260 €	**260 €**	**355 €**

PVC 4760
PVC 4763
PVC 4765

PVC 4760

IT Piani caldi con piano in vetro temperato.
Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.

EN Hot plates with tempered glass top.
Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Plaques chauffantes avec plan en verre trempé.
Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Heiße Platten mit gehärteter Glasoberfläche.
Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PVC 4760	PVC 4763	PVC4765
	600 W		1000 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
cm	50 x 50 x 7(h) cm	60 x 40 x 7(h) cm	81 x 61 x 7(h) cm
	390 €	**390 €**	**490 €**

PCC 4710 - PCC 4730

PCC 4710

PCC 4730

IT Piani caldi con cupola in plexiglass.
Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile

EN Hot plates with Plexiglas dome.
Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.

FR Plaques chauffantes avec clochette en plexiglas.
Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Heiße Platten mit Plexiglashaube.
Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat

	PCC 4710	PCC 4730
	450 W	600 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
cm	90 x 45 x 20(h) cm	100 x 50 x 30(h) cm
	525 €	**595 €**

Piani caldi
Hot plates

PCI 4711 - PCI 4712
PCI 4713

PCI 4713

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile - copertura in policarbonato fumè.

EN Infrared lamps with stainless steel heated plate. Stainless steel structure - adjustable thermostat - smoky grey polycarbonate lid.

FR Lampes infrarouges avec plaque chaude en acier inox. Structure en acier inox - thermostat réglable - couvercle en polycarbonate fumé.

DE Infrarot-Lampen mit Edelstahlwarmplatte. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - dunkle Polycarbonatabdeckung.

	PCI 4711	PCI 4712	PCI 4713
	250 + 250 W	450 + 500 W	600 + 750 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 64 x 80(h) cm	85 x 64 x 80(h) cm	127 x 68 x 80(h) cm
	515 €	**625 €**	**845 €**

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

PI 4714 - PI 4715
PI 4716

PI4716

PI4715

IT Telaio con lampade a infrarossi.

EN Frame with infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges.

DE Rahmen mit Infrarotlampen.

	PI 4714	PI 4715	PI 4716
	250 W	500 W	750 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 55 x 70(h) cm	85 x 55 x 70(h) cm	127 x 55 x 70(h) cm
	330 €	**430 €**	**550 €**

PIA 4714 - PIA 4715
PIA 4716

PIA 4716

PIA 4715

IT Telaio con lampade a infrarossi da appendere.

EN Frame with hanging infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges suspendues.

DE Rahmen mit hängenden Infrarotlampen.

	PIA 4714	PIA 4715	PIA 4716
	250 W	500 W	750 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**	**3 lampade 3 lamps**
cm	45 x 68 x 25(h) cm	85 x 68 x 25(h) cm	128 x 68 x 25(h) cm
	265 €	**370 €**	**465 €**

PCI 4717 - PCI 4718
PCI 4718D

IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox, in diversi modelli. Struttura in acciaio inox e termostato regolabile.

EN Infrared lamps with stainless steel hot plate, in different models. Stainless steel structure and adjustable thermostat.

FR Lampes infrarouges avec plaque chauffante en acier inox, en différents modèles. Structure en acier inox et thermostat réglable.

DE Infrarotlampen mit Heizplatte aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen. Edelstahlstruktur und einstellbarer Thermostat.

	PCI 4717	PCI 4718	PCI 4718D
	250 + 250 + 250 W	250 + 250 W	250 + 250 + 250 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	2 lampade 2 lamps	**1 lampada 1 lamp**	**2 lampade 2 lamps**
cm	60 x 40 x 68(h) cm	58 x 33 x 68(h) cm	
	420 €	**340 €**	**410 €**

BI 4719 - BI 4719D

IT Lampade a infrarossi con contenitore Gastronorm GN1/1. Struttura in acciaio inox.

EN Infrared lamps with Gastronorm GN1/1 container. Stainless steel structure

FR Lampes infrarouges avec récipient Gastronorm GN1/1. Structure en acier inox.

DE Infrarotlampen mit Gastronorm-Behälter GN1/1. Edelstahlstruktur

OPTIONAL A516
Vasca riscaldata Heated bowl Cuve chauffée Beheizte Wanne
110 €

	BI 4719	BI 4719D
	250 W	
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	1 lampada 1 lamp	**2 lampade 2 lamps**
cm	60 x 33 x 68(h) cm	
	320 €	**390 €**

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

HLF - HLC

IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.

EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.

FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.

DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

HLFA

HLECB

	HLFN nero / black	HLFA argento / silver	HLEFD oro / gold	HLEFB rame / copper
	250 W			
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
cm	ø 270 mm			
	95 €	95 €	120 €	120 €

	HLCN nero / black	HLCA argento / silver	HLECD oro / gold	HLECB rame / copper
	250 W			
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
cm	ø 270 mm			
	95 €	95 €	110 €	110 €

HLA - HLE

IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.

EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.

FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.

DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

HLEBD

HLEN

	HLAN nero / black	HLAA argento / silver	HLEBD oro / gold	HLEBB rame / copper
	250 W			
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
cm	ø 175 mm			
	90 €	90 €	100 €	100 €

	HLEN nero / black	HLEA argento / silver	HLEED oro / gold	HLEEB rame / copper
	250 W			
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
cm	ø 290 mm			
	95 €	95 €	110 €	110 €

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

VBR 4751 - VBR 4752 - VBR 4753
VBR 4781 - VBR 4782 - VBR 4783

VBR 4751

VBR 4752

VBR 4753

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

OPTIONAL PRI50 - 250 W VBR4751 - VBR4752 - VBR4753 - VBR4756
Piano intermedio riscaldato Heated intermediate shelf Étagère intermédiaire chauffée Beheiztes Zwischenfach
195 €

OPTIONAL PRI85 - 400 W VBR4781 - VBR4782 - VBR4783 - VBR4786
Piano intermedio riscaldato Heated intermediate shelf Étagère intermédiaire chauffée Beheiztes Zwischenfach
270 €

	VBR 4751	VBR 4781	VBR 4752	VBR 4782	VBR 4753	VBR 4783
	250 W	400 W	250 W	400 W	400 W	
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz					
	+30° +90°C					
N.	1		2		3	
cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm	50 x 35 x 54(h) cm	85 x 35 x 54(h) cm
	385 €	470 €	515 €	630 €	615 €	780 €

VBR 4756 - VBR 4786

VBR 4786

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBR 4756	VBR 4786
	250 W	400 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
N.	2	
cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm
	500 €	640 €

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

VBN 4756 - VBN 4786

VBN 4756

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides .

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas.

	VBN 4756	VBN 4786
N.	2	
cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm
	325 €	445 €

Vetrine neutre
Neutral display cases

VBN 4751 - VBN 4781
VBN 4752 - VBN 4782
VBN 4753 - VBN 4783

VBN 4751

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente .

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas.

VBE 50

VBE 85

IT Vetrina porta brioches e croissant. Struttura unica completamente in plexiglass con antine apribili sui due lati.

EN Brioches and croissants display case. Single structure completely in Plexiglas with openable doors on both sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Structure unique entièrement en plexiglas avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Struktur komplett aus Plexiglas mit zweiseitig aufklappbaren Türen.

	VBE 50	VBE 85
N.	1	
cm	50 x 35 x 18(h) cm	85 x 35 x 18(h) cm
	180 €	240 €

	VBN 4751	VBN 4781	VBN 4752	VBN 4782	VBN 4753	VBN 4783
N.	1		2		3	
cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 36(h) cm	85 x 35 x 36(h) cm	50 x 35 x 50(h) cm	85 x 35 x 50(h) cm
	205 €	285 €	320 €	440 €	420 €	575 €

VL 4748 - VL 4749

NOCE/WALNUT

LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

CARBON

VL 4748

VL 4748 CA

VL 4748 B

VL 4749

VL 4749 CA

VL 4749 B

IT Vetrina porta brioches e croissant. Piano in legno. Cupola in plexiglass semitrasparente con antine apribili sui 2 lati.

EN Brioches and croissants display case. Wooden top. Semi-transparent Plexiglas dome with openable doors on 2 sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Plan en bois. Clochette en plexiglas semi-transparent avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Halbtransparente Plexiglashaube zweiseitig aufklappbare Türen.

	VL 4748 noce/walnut	VL 4748CA carbon	VL 4748B laccato bianco laquered white	VL 4749 noce/walnut	VL 4749CA carbon	VL 4749B laccato bianco laquered white
N.	1					
cm	50 x 35 x 21(h) cm			85 x 35 x 21(h) cm		
	225 €		235 €	275 €		290 €

Vetrine neutre
Neutral display cases

VPH 100 - VPH 120
VPH 160

VPH 100

IT Vetrine riscaldate con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.

EN Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	VPH 100	VPH 120	VPH 160
	1100 W		
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
N.	**2 piani - 2 griglie 2 shelves - 2 grids**		
cm	71 x 46 x 67(h) cm GRC100A 643x272 mm GRC100B 643x303 mm	71 x 58 x 67(h) cm GRC120A 643x374 mm GRC120B 643x402 mm	88 x 58 x 67(h) cm GRC160A 819x374 mm GRC160B 819x407 mm
	675 €	**885 €**	**1.055 €**

MS 1860RF2
MS 1862RF2
MS 1866RF2

MS 1862RF2

IT Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox **AISI 304** coibentata - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio - ruote multidirezionali ø 95 mm di cui 2 con freno.

EN Plate warmer cabinet. **AISI 304** stainless steel structure insulated - adjustable thermostat - 1 intermediate shelf - multidirectional wheels ø 95 mm - 2 wheels with brake.

FR Armoire chauffe-plat. Structure en acier inox **AISI 304** isolée - thermostat réglable - 1 étagère intermédiaire - roues multidirectionnelles de ø 95 mm - 2 roues avec frein.

DE Tellerwärmer Schrank. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** isolierte - einstellbarer Thermostat - 1 Zwischenablage - Mehrwegräder ø 95 mm - 2 mit Bremse.

	MS 1860RF2	MS 1862RF2	MS 1866RF2
	800 W		
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	60 piatti / plates 1 porta / doors	**100 piatti / plates 2 porte / doors**	**120 piatti / plates 2 porte / doors**
mm	33 x 34,7 x 66,5(h) cm	64 x 34,7 x 53(h) cm	64 x 34,7 x 66,5(h) cm
cm	39 x 42 x 95(h) cm	70 x 42 x 80(h) cm	70 x 42 x 95(h) cm
	1.195 €	**1.320 €**	**1.460 €**

RTR 97L

RTR 97L2

RTR 137L

IT Vetrine riscaldate, da banco con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, counter-top versions with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, de table avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, Tischmodell mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	RTR 97L	RTR 97L2	RTR 137L
	400 W		
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
N.	**3 piani / shelves**	**4 piani tondi rotanti (ø 35 cm) 4 rotating round shelves (ø 35 cm)**	**3 piani / shelves**
cm	46 x 45 x 78,5(h) cm		64,5 x 45 x 78,5(h) cm
	810 €	**895 €**	**905 €**

Vetrine riscaldanti con griglie
Heated display cases with grids

Carrelli per la cucina

KITCHEN TROLLEYS
CHARIOTS POUR LA CUISINE
KÜCHENWAGEN

forcar®

CA 1450

CA 1460

CA 1470

IT Carrelli portavassoi. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

EN Tray trolleys - Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size, to be mentioned when ordering. Trays not included.

FR Chariots porte plateaux. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

DE Tablettwagen - GN1/1. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA 1450	CA 1460	CA 1470
cm	45 x 62 x 175(h) cm	81 x 62 x 175(h) cm	117 x 62 x 175(h) cm
N.	**10 vassoi / trays**	**20 vassoi / trays**	**30 vassoi / trays**
	370 €	**560 €**	**745 €**

Carrelli portavassoi GN1/1
GN1/1 tray trolleys

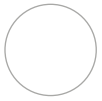
OPTIONAL 107

CA 1450P

CA 1460P

CA 1470P

PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS



BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi con pannelli laterali in perfex bianco, acciaio inox. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

EN Tray trolleys with side panels in white perfex, stainless steel. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering. Trays not included.

FR Chariots porte plateaux à panneaux latéraux en perfex blanc, acier inox. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

DE Tablettwagen mit Seitenwänden in Weiß Perfex, Edelstahl oder. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA1450P bianco-white	CA1450PI inox	CA1460P bianco-white	CA1460PI inox	CA1470P bianco-white	CA1470PI inox
cm	45 x 62 x 175(h) cm		81 x 62 x 175(h) cm		117 x 62 x 175(h) cm	
N.	**10 vassoi / trays**		**20 vassoi / trays**		**30 vassoi / trays**	
	425 €	**475 €**	**610 €**	**665 €**	**795 €**	**835 €**

Carrelli portavassoi con pannelli laterali GN1/1
GN1/1 Tray trolleys with side panels

forcar

CA 1451R

CA 1461R

CA 1471R

PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi rinforzati, disponibli anche con pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

EN Reinforced tray trolleys also available with side panels in white perfex or stainless steel. Stainless steel tubolar structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering. Trays not included.

FR Chariots à plateaux renforcés disponibles aussi avec panneaux latéraux en perfex blanc ou acier inox. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - guides en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

DE Verstärkte Tablettwagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfex oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl 25x25 mm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA1451R	CA1451RP bianco-white	CA1451RPI inox	CA1461R	CA1461RP bianco-white	CA1461RPI inox	CA1471R	CA1471RP bianco-white	CA1471RPI inox
cm	45 x 62 x 174(h) cm			81 x 62 x 174(h) cm			118 x 62 x 174(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / 30 trays**		
	430 €	**485 €**	**595 €**	**660 €**	**710 €**	**820 €**	**850 €**	**915 €**	**1.025 €**

Carrelli portavassoi rinforzati GN1/1
GN1/1 tray trolleys - reinforced

OPTIONAL 107

CA 1455

CA 1465

CA 1475

PANNELLI LATERALI
SIDE PANELS

BIANCO/WHITE

INOX

IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Vassoi esclusi.

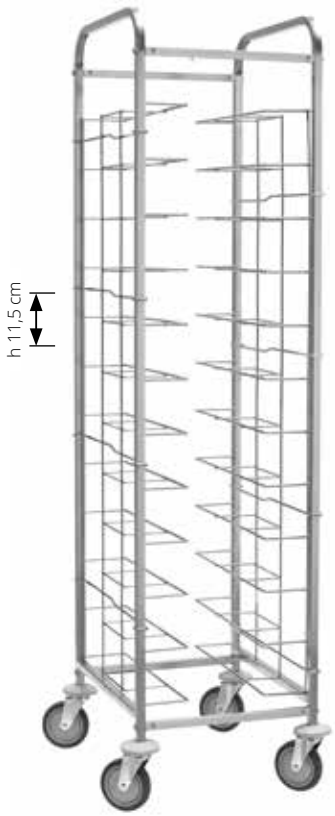
EN Universal tray trolleys also available with side panels in white perfex or stainless steel. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux universels isponibles aussi avec panneaux latéraux en perfex blanc ou acier inox. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plaques pas compris.

DE Universal-Tablett Wagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfex oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1455	CA 1455P bianco-white	CA 1455PI inox	CA1465	CA1465P bianco-white	CA1465PI inox	CA1475	CA1475P bianco-white	CA1475PI inox
cm	55 x 62 x 175(h) cm			95 x 62 x 175(h) cm			138 x 62 x 175(h) cm		
N.	**10 vassoi / trays**			**20 vassoi / trays**			**30 vassoi / trays**		
	375 €	**460 €**	**505 €**	**585 €**	**665 €**	**705 €**	**800 €**	**875 €**	**920 €**

CA 1455V12



IT Carrello portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfex bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Universal tray trolley. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

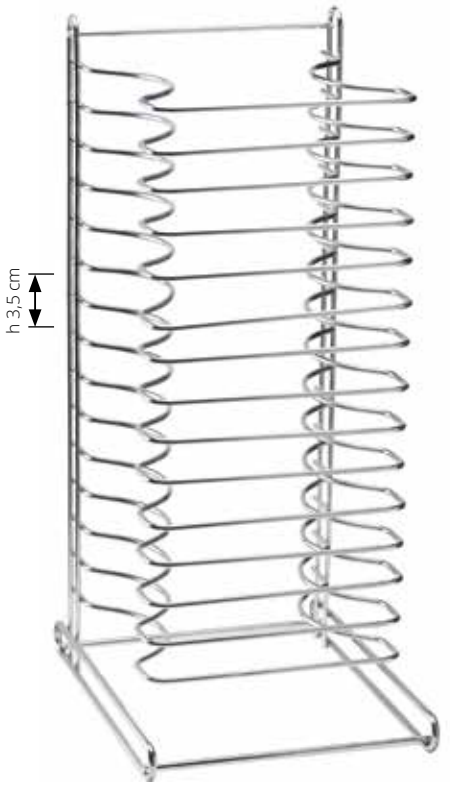
FR Chariot à plateaux universels. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Universal-Tablett Wagen. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 1455V12
52 x 62 x 185(h) cm
12 vassoi / trays
425 €

Carrello portavassoi universali
Universal tray trolleys

PT 15



IT Portateglie da banco per teglie tonde da cm. 26 a 32.
Confezione minima 4 pz.

EN Table-top tray holder for round trays size 26 to 32 cm.
Minimum pack 4 pcs.

FR Porte-plateau de table pour plateaux ronds de 26 à 32 cm.
Paquet minimum de 4 pièces.

DE Tisch-Tabletthalterung für runde Tablette von 26 bis 32 cm.
Mindestmenge 4 Stück.

PT 15
38 x 29 x 67(h) cm
15 teglie / trays
90 €

Portateglie da banco
Table-top tray holder

CA 1476

CA 1477

CA 1478

CA 1479

IT Carrelli portateglie GN. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Predisposti di serie per GN2/1 e GN1/1. A richiesta possibilità di altre misure. Teglie escluse.

EN GN pans trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Standard equipped for GN2/1and GN1/1. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. En standard pour GN2/1 et GN1/1. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

DE GN-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Serienmäßig ausgerüstet für GN2/1 und GN1/1. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1476	CA 1477	CA 1478	CA 1479
cm	64,5 x 72 x 182(h) cm	64,5 x 62 x 94(h) cm	44,5 x 62 x 94(h) cm	44,5 x 62 x 175(h) cm
N.	**14 x GN2/1 - 28 x GN1/1**	**8 x GN2/1 -16 x GN1/1**	**8 x GN1/1**	**14 x GN1/1**
	405 €	**440 €**	**420 €**	**385 €**

CA 1489R

CA 1486R

CA 1492R

AV4947 60 x 30 x 2(h) cm	AV4937 60 x 40 x 2(h) cm
Teglia Blurex - Blurex tray Plaque Blurex - Blurex Form	
18 €	

AV4950 60 x 30 x 2(h) cm	AV4940 60 x 40 x 2(h) cm
Teglia alluminata - Aluminized pan Pan aluminisé - Aluminisierte pan	
23 €	

AV4980 60 x 40 x 2(h) cm
Teglia in alluminio - Aluminium tray Plateau en aluminium Aluminiumschale
30 €

IT Carrelli portateglie GN rinforzati e Euronorm rinforzati. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse.

EN Euronorm and GN pans trolleys - reinforced. - reinforced Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux GN/Euronorm renforcés. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - glissières en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

DE Verstärkte GN/Euronorm - Blechwagen. Edelstahlrohrstruktur 25x25 cm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1489R	CA 1486R	CA 1492R
cm	45,5 x 62 x 177(h) cm	65,5 x 72 x 181(h) cm	53 x 72 x 181(h) cm
N.	**14 x GN1/1**	**14 x GN2/1 - 28 x GN1/1**	**teglie / trays 14 x 60 x 40 cm**
	595 €	**545 €**	**600 €**

Carrelli portateglie rinforzati GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm
GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm pans trolleys - reinforced

OPTIONAL 107 105

CA 1650 - CA 1655
CA 1656

CA 1656

CA 1650

IT Carrelli portateglie 60x40 cm e porta bacinelle GN1/1 65(h) mm. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

EN Tray trolleys 60x40 cm and trays GN1/165(h) mm. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux 60x40 cm et pour bacs GN1/1 65(h) mm. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.

DE Tablett Wagen 60x40 cm und Tabletts GN1/1 65(h) mm. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.

	CA 1655	CA 1656	CA 1650
cm	67 x 46 x 117(h) cm	67 x 46 x 153(h) cm	51,5 x 67 x 175(h) cm
N.	**GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm**	**GN1/1 65(h) mm 15 teglie / trays 60x40 cm**	**GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm e vassoi / trays**
	390 €	**470 €**	**415 €**

CA 1482 - CA 1482 T20
CA 1483 - CA 1493

CA 1482

CA 1483

IT Carrelli portateglie per pasticceria. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. A richiesta altre misure disponibili. Teglie escluse.

EN Pastry tray trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Other sizes available on request. Trays not included.

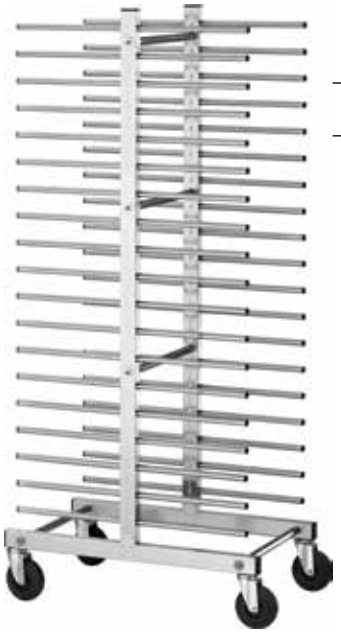
FR Chariots à plateaux pâtisserie. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

DE Konditorei-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1482	CA 1482 T20	CA 1483	CA 1493
cm	52 x 72 x 182(h) cm		52 x 72 x 94(h) cm	72 x 87 x 94(h) cm
N.	**14 teglie / trays 60 x 40 cm**	**20 teglie / trays 60 x 40 cm**	**8 teglie / trays 60 x 40 cm**	**8 teglie / trays 80 x 60 cm 16 teglie / trays 60 x 40 cm**
	460 €	**570 €**	**475 €**	**590 €**

CA 1480

CA 1480D



IT Carrelli portateglie universali. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse

EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

DE Universal-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1480	CA 1480D
cm	50 x 51 x 177(h) cm	50 x 81 x 177(h) cm
N.	**20 teglie / trays**	**40 teglie / trays**
	450 €	**535 €**

Carrelli portateglie per pasticceria rinforzati
Reinforced pastry tray trolleys

Optional

A500

Bacinella portabottiglie in acciaio inox
Stainless steel bottle tray
Porte-bouteilles en acier inox
Edelstahl Flaschenhalter

120 €

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1450 - CA1455 - CA1460 - CA1470 - CA1465 - CA1475 - CA1477
CA1476 - CA1478 - CA1479 - CA1480 - CA1480D - CA1482
CA1482T20 - CA1483 - CA1493 - CA1650 - CA1655 - CA1656

10 € cad./each

A 514

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1451 - CA1461 - CA1471 - CA1489R - CA1486R - CA1492

16 € cad./each

A 512

A 514

Carrelli
portapiatti e cestelli

PLATE AND BASKETS TROLLEYS
PORTE-ASSIETTES ET PANIERS
TELLER- UND KORBWAGEN

forcar

CA 1435
CA 1436
CA 1435G
CA 1436G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 90 x 50(h) cm

CA 1435

IT Colonna portapiatti da banco. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - piedini regolabili.

EN Countertop tiered plate holder stand. Plastic-coated steel structure - painted or chromed grids - adjustable feet.

FR Colonne porte-assiettes de table. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées - pieds réglables.

DE Tellerwagen, Tischmodell. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - verstellbare Füße.

	CA 1435 griglie verniciate painted grid	CA 1436 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1435G griglie verniciate painted grid	CA 1436G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 83(h) cm		70 x 70 x 83(h) cm	
	48 piatti / plates ø 18/23 cm		**48 piatti / plates ø 25/31 cm**	
	380 €	**400 €**	**390 €**	**450 €**

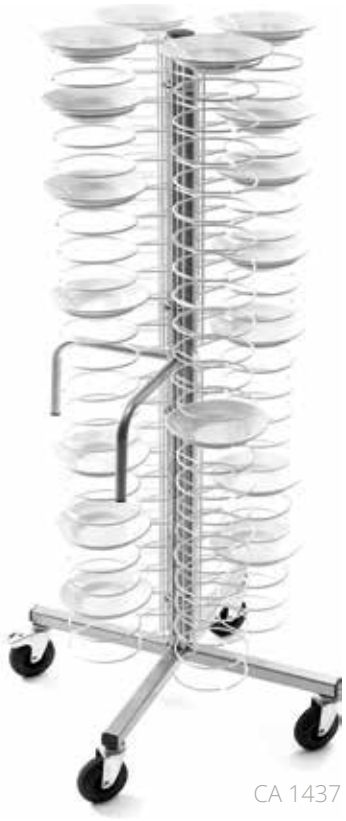
CA 1437
CA 1438
CA 1437G
CA 1438G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 165 x 50(h) cm



CA 1437

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées -poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1437 griglie verniciate painted grid	CA 1438 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1437G griglie verniciate painted grid	CA 1438G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 173(h) cm		70 x 70 x 173(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		**96 piatti / plates ø 25/31 cm**	
	660 €	**685 €**	**700 €**	**735 €**

Portapiatti da banco
Table top plate rack

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expedition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen

CA 1439P

WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
40 x 165 x 68(h) cm
peso / weight 50 kg

Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expedition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen

IT Portapiatti da parete. Struttura in acciaio plastificato - griglie plastificate.

EN Wall plate holder. Plastic-coated steel structure - plastic-coated grids.

FR Porte-assiettes à mur. Structure en acier plastifié - grilles plastifiées.

DE Wandtellerhalter. Kunststoffbeschichtete Stahlstruktur - beschichtete Gitter.

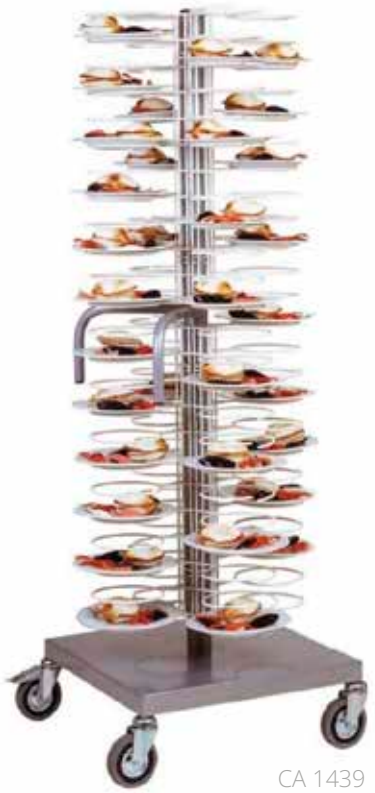
	CA 1439P
cm	42 x 20 x 90(h) cm
	12 piatti / plates ø 18/23 cm
	110 €

CA 1439
CA 1440
CA 1439G
CA 1440G

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

WARNING

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID



CA 1439

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato con base in lamiera antipolvere - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure with dust-proof lower shelf - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié avec base en tôle anti-poussière - grilles peintes ou chromées -poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl mit staubdichtem Boden - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1439 griglie verniciate painted grid	CA 1440 griglie cromate chrome-plated grill	CA1439G griglie verniciate painted grid	CA1440G griglie cromate chrome-plated grill
cm	60 x 60 x 175(h) cm		70 x 70 x 175(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		**96 piatti / plates ø 25/31 cm**	
	780 €	**810 €**	**820 €**	**895 €**

CP 1441 - CP 1441C

CP 1441 CP 1441C

IT Carrelli per il trasporto piatti. Struttura in tubo di acciaio inox - ripiano portapiatti e pannellatura in lamiera di acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Dish transport trolleys. Structure in stainless steel tube - stainless steel plate shelf and panelling - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots pour transporter la vaisselle. Structure en tube d'acier inox - étagère et revêtement en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirrwagen. Edelstahlrohrstruktur - Tellerablage und Verkleidung aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CP 1441	CP 1441C
cm	91 x 57 x 101(h) cm	
N.	1	2
	200 piatti / plates	
	460 €	615 €

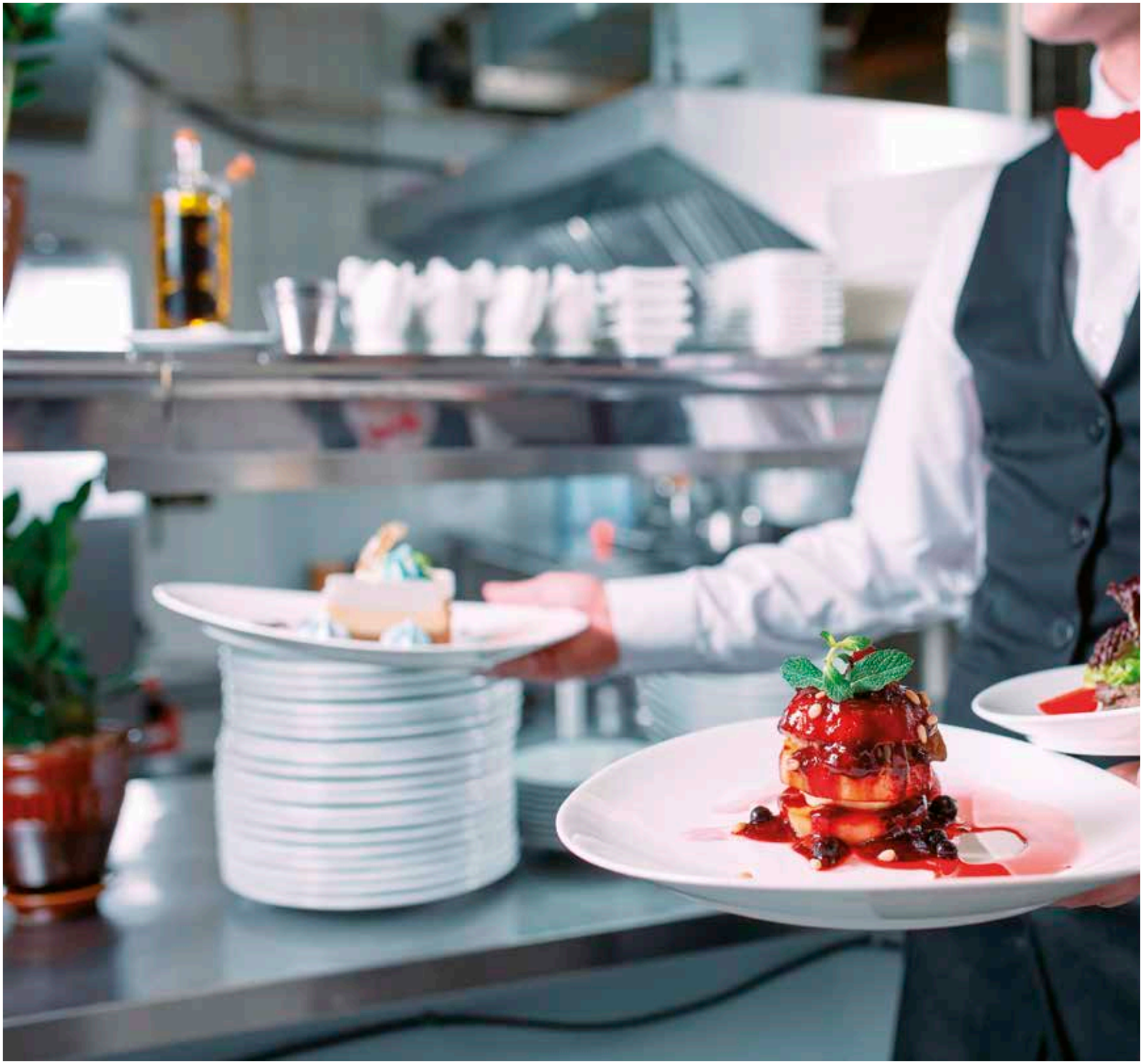
Optional

A 410 (mod.CA 1439-1440)	A 420 (mod.CA 1439G-1440G)
Copertura in PVC con 4 cerniere. PVC lid with 4 hinges. Couverture en PVC avec 4 charnières. PVC-Abdeckung mit 4 Scharnieren.	
300 €	340 €

A 512 (mod.CP 1441-1441C - CA 631-656)
Ruote con freno Wheels with catch Roues avec frein Räder mit Bremse
10 € cad./each

A 1001 (mod.CP 1441-1441C)	A 1002 (mod.CP 1441-1441C)
Cestino piccolo Small basket Petit panier Klein Korb	Cestino grande Big basket Grand panier Gros Korb
10 €	25 €

Carrelli per il trasporto piatti
Dish transport trolleys



HE290 - HE540

IT Carrelli portateglie GN1/1 e GN2/1 armadiati e riscaldati. Struttura ed interno in acciaio INOX AISI 304 - maniglie laterali per conduzione carrello - porte non reversibili - isolamento 60 mm - riscaldamento ventilato - termostato di tipo meccanico - mantiene 70°C di temperatura fino ad un'ora dallo spegnimento - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated GN1/1 and GN2/1 cupboard trolleys. Stainless steel AISI 304 structure and interior - side handles for trolley guidance - non-reversible doors - 60 mm insulation - ventilated heating - mechanical thermostat - maintains 70°C temperature up to one hour after switching off - multi-directional wheels ø 125 mm, two of which with brake.

FR Chariots chauffés sur élément fermé GN1/1 et GN2/1. Structure et intérieur en acier inox AISI 304 - poignées latérales pour le déplacement du chariot - portes non réversibles - isolation de 60 mm - chauffage ventilé - thermostat mécanique - maintien de la température à 70°C jusqu'à une heure après l'arrêt - roues multidirectionnelles ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Beheizte GN1/1 und GN2/1 Wagen mit Schrankelement. Struktur und Innenraum aus Edelstahl AISI 304 - seitliche Lenkgriffe für die Führung des Wagens - nicht umkehrbare Türen - 60 mm Isolierung - belüftete Heizung - mechanischer Thermostat - hält die Temperatur von 70°C bis zu einer Stunde nach dem Ausschalten aufrecht - Mehrzweckräder ø 125 mm, zwei davon mit Bremse.

	HE290	HE540
	800 W	1500 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
L	290 L - GN1/1 - 20 pcs	540 L - GN2/1 - 20 pcs
cm	**83 x 67,2 x 177,6(h) cm**	**95 x 87,7 x 177,6(h) cm**
mm	**650 x 395 x 1430(h) mm**	**770 x 600 x 1430(h) mm**
	1.485 €	**1.750 €**

Carrelli portateglie GN1/1 - GN2/1 armadiati e riscaldati
Heated GN1/1 and GN2/1 cupboard trolleys.

CG 1439A

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

IT Carrelli portapiatti armadiati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in perfex con 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie verniciate o cromate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - perfex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en perfex avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles peintes ou chromées - poignées latérales pour le déplacement - roues multidirectionnelles ø 125 mm dont deux avec frein.

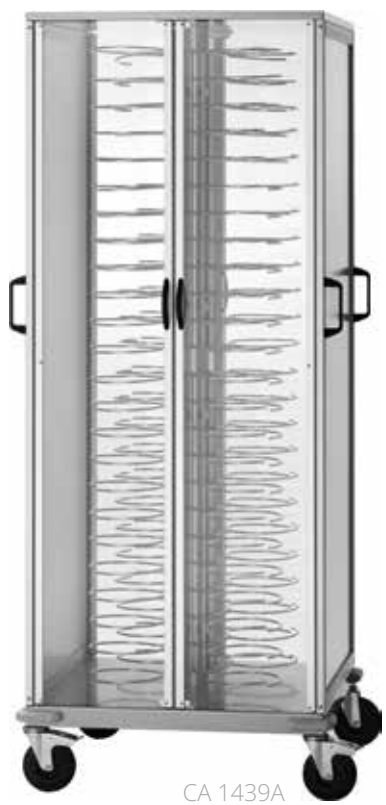
DE Tellerwagen mit Schrankelement. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - Blenden in Perfex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - lackierte oder verchromte Gitter - seitliche Lenkergriffe - Mehrwegräder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439A griglie verniciate / painted grid
75 x 78 x 170(h) cm
10 griglie verniciate GN2/1 - 10 painted grids GN2/1
1.920 €

CA 1439A
CA 1440A
CA 1439AG
CA 1440AG

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID



CA 1439A

	CA 1439A griglie verniciate painted grid	CA 1440A griglie cromate chrome-plated grill	CA 1439AG griglie verniciate painted grid	CA 1440AG griglie cromate chrome-plated grill
	75 x 78 x 183(h) cm			
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 18/23 cm**	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**
	1.775 €	**1.825 €**	**1.805 €**	**1.855 €**

CG 1439AC

GRIGLIA VERNICIATA
PAINTED GRID

IT Carrelli portapiatti armadiati e riscaldati. Struttura portante in acciaio plastificato - termostato regolabile - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in PERFEX con n. 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie verniciate o cromate maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - adjustable thermostat - anodized aluminium frame - perfex panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

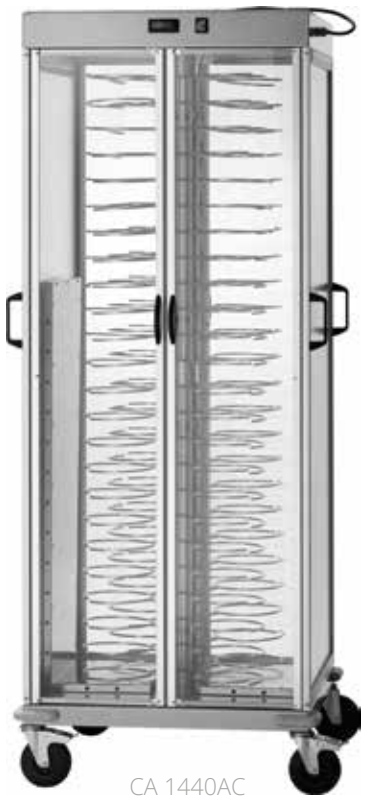
FR Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Beheizter Tellerwagen und mit Schrankelement. Tragstruktur aus Kunstoffbeschichtetem Stahl. Einstellbarer Thermostat Rahmen aus eloxiertem Aluminium. Blenden in Perfex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas. Verchromte Gitter Seitliche Lenkergriffe - Räder diam. 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439AC
800 + 800 W
220-240V/1N/50-60 Hz
max 60°C
10 griglie verniciate GN2/1 / 10 painted grids GN2/1
75 x 78 x 177(h) cm
2.790 €

CA 1440AC
CA 1440ACG

GRIGLIA CROMATA
CHROME PLATED GRID

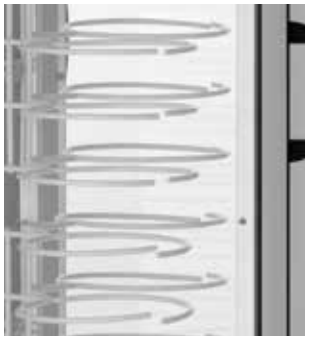


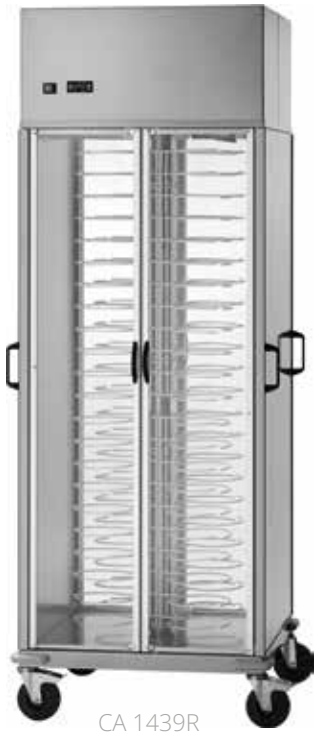
CA 1440AC

	CA 1440AC	CA1440ACG
800 + 800 W		
220-240V/1N/50-60 Hz		
max 60°C		
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**
75 x 78 x 177(h) cm		
	2.570 €	**2.600 €**

Carrelli portapiatti armadiati riscaldati
Heated cabinet plate trolleys

CA 1439R
CA 1439RG





CA 1439R

IT Carrelli portapiatti refrigerati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in isomac spessore 25 mm con 4 sportelli apribili in plexiglass- griglie plastificate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Refrigerated cabinet plate trolleys Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - isomac panelling with 25 mm thickness and 4 openable Plexiglas doors - plastic coated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes réfrigérées. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en isomac épaisseur 25 mm avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles plastifiées - poignées latérales pour le déplacement - roues ø 125 mm dont deux avec frein.

DE Gekühlte Tellerwagen. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - 25 mm starke Isomac-Blenden mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - kunststoffbeschichtete Gitter - seitliche Lenkergriffe - Räder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439R

	CA 1439R	CA 1439RG	CG 1439R
	460 W		
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+8°C - +12 °C		
	R290		
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	**88 piatti / plates ø 25/31 cm**	**10 griglie x GN2/1 10 grills x GN2/1**
cm	75 x 78 x 203(h) cm		
	3.000 €	**3.050 €**	**3.190 €**

CA 656 - CA 631

CA 656

CA 631

IT Carrelli per ritiro, distribuzione e stoccaggio vassoi, piatti, tazze, ecc.Telaio in acciaio inox - cesti asportabili in filo di acciaio plastificato - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolleys for collecting, distributing and storing trays, plates, cups, etc. Stainless steel frame - removable baskets made of plastic-coated steel wire - shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de collecte, de distribution et de stockage de plateaux, assiettes, tasses, etc. Structure en acier inox - paniers amovibles en fil d'acier plastifié - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen zum Sammeln, Verteilen und Lagern von Tabletts, Tellern, Tassen usw. Edelstahlrahmen - abnehmbare Körbe aus kunststoffbeschichtetem Stahldraht - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 656	CA 631
cm	88 x 50 x 92(h) cm	75 x 65 x 92(h) cm
	1 cesto / basket	1 cesto / basket
	100 piatti / plates ø23 cm	**130 vassoi / trays 53x32,5 / 37x53cm**
	440 €	**360 €**

Carrelli portapiatti per trasporto e ritiro
Plates transport and collection trolleys

CA 1399
CA 1400
CA 1401

CA 1400

CA 1401

IT Carrelli scolapiatti e bicchieri. Telaio in tubo di acciaio inox - ripiani con griglie in acciaio inox per piatti - vaschette scola bicchieri in acciaio inox - piano raccogligocce in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Plates and glasses drainer trolleys. Stainless steel tubular frame - shelves with stainless steel grids for plates - stainless steel glass draining trays - stainless steel drip tray - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots égouttoir assiettes et verres. Structure en tube d'acier inox - étagères avec grilles en acier inox pour assiettes - plateaux d'égouttage pour les verres en acier inox - cuve de récupération en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirr und Gläser Abtropfwagen. Edelstahlrohrrahmen - Stellflächen mit Edelstahlgittern für Teller - Abtropfschalen für Gläser aus Edelstahl - Tropfschale aus Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1399	CA 1400	CA 1401
cm	110 x 62 x 134(h) cm		110 x 62 x 160(h) cm
N.	**3 scolapiatti 3 plates drainers ø23 cm**	**1 scolabicchieri 1 glasses drainer 2 scolapiatti 2 plates drainers**	**4 scolapiatti 4 plates drainers**
	770 €	**835 €**	**950 €**

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

SPB 1398

SP 1397

IT Pensili scolapiatti e bicchieri da muro. Struttura in acciaio inox lucido 18/8.

EN Hanging plates and glasses drainer. Structure in 18/8 polished stainless steel.

FR Égouttoir mural pour assiettes et verres. Structure en acier inox poli 18/8.

DE Geschirr und Gläser Wandabtropfschränke. Struktur aus poliertem Edelstahl 18/8.

	SPB 1398	SP 1397
cm	80 x 26 x 37(h) cm **ø23 cm**	104 x 30 x 55(h) cm **ø23 cm**
	95 €	**215 €**

CP 1442

IT Carrello portacestelli per lavastoviglie. Struttura tubolare in acciaio inox 50x50 cm. Ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher trolley.Stainless steel tubular structure 50x50 cm. Multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariot pour lave-vaisselle. Structure tubulaire en acier inox 50x50 cm. Roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Spülmaschinenwagen. 50x50 cm Edelstahlrohrstruktur. Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP1442
cm	65 x 65 x 170(h) cm
	305 €

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

Carrello portacestelli
Basket trolley

forcar

CP 1447
CP 1448

CP 1447

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in ABS - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher basket trolleys. ABS base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en ABS - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. ABS-Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP 1447 con manico - with handle	CP 1448 senza manico - without handle
cm	53 x 56 x 92(h) cm	53 x 56 x 21(h) cm
	140 €	**95 €**

CP 1445
CP 1446

CP 1445

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno. Ceste non incluse.

EN Dishwasher basket trolleys. Stainless steel base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels ø 125 mm, 2 of which fixed. Baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues ø 125 mm, dont deux avec frein. Paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. Edelstahl Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse, Körbe nicht enthalten.

	CP 1445 con manico - with handle	CP 1446 senza manico - without handle
cm	52 x 58 x 96(h) cm	52 x 52 x 20(h) cm
	270 €	**235 €**

Carrello portacestelli
Basket trolley

CB 1444 - CB 1443

CB 1444

IT Carrelli per impasti pizza con cassette da 60x40 cm - interamente in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Pizza dough trolleys with 60x40 cm containers - entirely made of stainless steel - available with or without stainless steel handle - roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

FR Chariots à pâte à pizza avec bacs de 60x40 cm - entièrement en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - multidirectional wheels ø 125 mm, 2 of which fixed.

DE Pizzateigwagen mit 60x40 cm Behälter - komplett aus Edelstahl - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm, davon 2 mit Bremse.

	CB 1444 con manico - with handle	CB 1443 senza manico - without handle
cm	72 x 42 x 96(h) cm	62 x 42 x 20(h) cm
	270 €	**245 €**

CB 1449

IT Carrello portacassette per impasti pizza 60x40 cm - senza manico - vasca in ABS - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolley for Pizza dough containers 60x40 cm - without handle - ABS base - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à bacs pour pâte à pizza 60x40 cm - sans poignée - fond en ABS - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen für Pizzateigbehälter 60x40 cm - ohne Griff - ABS-Boden - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CB 1449
cm	62 x 42 x 16,5(h) cm
	80 €

Carrelli portacassette per impasti pizza
Trolley for pizza dough container

forcar

Cestelli per lavastoviglie 50x50 cm

Dishwasher baskets 50x50 cm
Paniers pour lave-vaisselle 50x50 cm
Körbe für Geschirrspüler 50x50 cm

	BVM	BV	B9	B16	B25	B36	B49	BP	BA
	base vuota h 88 mm col. grigio per posate	base vuota h 88 mm col. grigio universale	base 9 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 150 mm)	base 16 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 110 mm)	base 25 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 89 mm)	base 36 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 73 mm)	base 49 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 62 mm)	base per piatti o vassoi h 88 mm col. grigio	base per vassoi aperto su un lato h 88 mm col. grigio
cm	50 x 50 x 10,6(h) cm								
	23 €	23 €	25 €	26 €	28 €	29 €	32 €	24 €	21 €

	RIAU	RIA9	RIA25	RIA36	RIA49	RIA16	CP8	COPCEST
	rialzo universale h 42 mm col. blu	rialzo 9 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 25 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 36 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 49 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 16 scomparti h 42 mm col. blu	cestellino inserto portaposate 8 scomparti	coperchio standard per cestelli
cm	50 x 50 x 5(h) cm						-	-
	12 €	13 €	13 €	15 €	14 €	13 €	15 €	17 €

DISPONIBILI ALTRI PRODOTTI NEL CATALOGO FIMAR
AVAILABLE OTHER PRODUCTS ON FIMAR CATALOGUE

Carrelli e articoli per il servizio in camera

TROLLEYS AND EQUIPMENT
FOR ROOM SERVICE
CHARIOTS ET ARTICLES
DE ROOM SERVICE
WAGEN UND AUSRÜSTUNG
FÜR DEN ZIMMERSERVICE

forcar®

CB 980

NOCE/WALNUT

CARBON

CB 980

CB 980 CA

Esclusa cassetta
Boxes not included

IT Carrelli per la colazione. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiano con antine ribaltabili in nobilitato - ripiano di servizio ruotabile sino a 90°, con possibilità di incastrare i carrelli uno dentro l'altro per ridurre al minimo l'ingombro. Ruote multidirezionali di cui 2 con freno.

EN Breakfast trolleys. Supporting structure in stainless steel tube - shelf with melamine folding doors - service shelf that can be rotated up to 90°, trolleys can be pushed one inside the other to reduce the overall dimensions considerably. Multidirectional wheels, 2 with brake.

	CB 980 noce-walnut	CB 980 CA carbon
cm	Open ø 80 x 80(h) cm Closed 80 x 53 x 80(h) cm	
	540 €	

CB 970

NOCE/WALNUT

CARBON

CB 970 CA

CB 970

FR Chariots pour le petit déjeuner. Structure portante en tube d'acier inox - plan de travail avec volets en mélaminé - plan de service pivotant jusqu'à 90°, les chariots peuvent être rangés les uns dans les autres pour réduire l'encombrement au minimum. Roues multidirectionnelles, dont 2 avec frein.

DE Frühstückswagen. Tragstruktur aus Edelstahlrohr - Abstellfläche mit Klapptüren aus Melamin - bis zu 90° drehbare Ablagefläche, Wagen ineinander stapelbar, um die Außenmaße höchst möglichst zu reduzieren. Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse.

	CB 970 noce-walnut	CB 970 CA carbon
cm	Open 80 x 53 x 80(h) cm Closed 35 x 53 x 80(h) cm	
	540 €	

Carrelli per la colazione
Breakfast trolleys

CST 300

IT Cassetta termica per scaldare piatti e prime colazioni. Contenitore interamente in acciaio inox - piano intermedio - termostato regolabile.

EN Heating box to warm plates and breakfasts. Container entirely in stainless steel - intermediate shelf - adjustable thermostat

FR Boîte thermique pour réchauffer les assiettes et les petits déjeuners. Corps entièrement en acier inox - étagère intermédiaire - thermostat réglable.

DE Wärmekiste zum Erwärmen von Teller und Frühstück. Kiste komplett aus Edelstahl - Zwischenboden - einstellbarer Thermostat.

	CST 300
	250 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +60°C
cm	39 x 37 x 46(h) cm - n.2 piatti /plates ø 33 cm
	350 €

CPC 600

Cassette termiche non incluse
Boxes not included

IT Carrello porta cassette termiche Mod. CST300 con allacciamento elettrico. Struttura tubolare 25x25 cm in acciaio inox - guide per contenere n.6 cassette termiche. Ruote ø 125 mm di cui 2 con freno. Cassette non incluse.

EN Heating boxes trolley Mod. CST300 with electrical connection. Tubular structure 25x25 cm in stainless steel - slides to store 6 heating boxes. Wheels ø 125 mm 2 of which with brake. Boxes not included.

FR Chariot à boîtes thermiques Mod. CST300 avec connexion électrique. Structure en tube d'acier inox 25x25 cm - glissières pour contenir 6 boîtes thermiques. Roues ø 125 mm dont 2 avec frein. Boîte pas compris.

DE Wagen für Wärmekiste Mod. CST300 mit elektrischem Anschluss. Rohrstruktur 25x25 cm aus Edelstahl - Führungen für 6 Wärmekisten. Räder ø 125 mm davon 2 mit Bremse. Wärmekisten nicht enthalten.

	CPC 600
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
cm	155 x 61 x 132(h) cm - ø 33 cm
	520 €

PV4064R PV4064 PV4056R PV4056

IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o blu - supporto asta in tubolare di acciaio cromato da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or blue - rod support in chrome-plated steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou bleu - Support en tube d'acier tubulaire chromé ø 40 mm - Bord de butoir périphérique en caoutchouc - Roues multidirectionnelles ø 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Blau - Stabhalterung aus vermessingt oder verchromtem Stahlrohr ø 40 mm - Gummistoßschutz - Mehrrichtungsräder ø 200 mm.

	PV 4064R	PV 4064	PV 4056R	PV 4056
cm	95 x 55 x 190(h) cm		95 x 55 x 183(h) cm	
	Base rossa + Struttura cromata Red base + Chromed structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure	Base rossa + Struttura cromata Red base + Chromed structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure
MAX Kg	150 Kg			
	1.265 €		**1.045 €**	

Carrelli portavaligie e portabiti
Luggage trolleys and clothes racks

PV 2001

PV 2001I

IMPORTED

WARNING

PV 2021

PV 2021I

IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile in rosso - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 200 mm.

DE Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 200 mm.

	PV 2001	PV 2001I
cm	124 x 64 x 190(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	
	1.140 €	**1.050 €**

IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o nera - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da ø 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote pneumatiche ø 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or black - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube ø 40 mm - perimeter rubber shock absorber - pneumatic wheels ø 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou noir - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox ø 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues pneumatiques ø 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Schwarz - Stabhalterung aus vermessingt Stahl oder Edelstahlrohr ø 40 mm - Gummistoßschutz - Lufträder ø 200 mm.

	PV 2021	PV 2021I
cm	110 x 62 x 198(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base nero + Struttura inox Black base + Stainless steel structure
MAX Kg	150 Kg	
	1.110 €	**995 €**

IL CARRELLO VIENE SPEDITO IN KIT SMONTATO
THE TROLLEY IS DELIVERED DISMOUNTED
LE CHEROIT EST LIVRÉ DEMONTÉ
DER WAGEN IST DEMONTIERT GELIEFERT

forcar

PV 2002

PV 2002I

PV 2003

PV 2003I

IT Carrelli portavaligie. Base pieghevole e pianali in legno ricoperti di moquette colorata rossa - struttura disponibile in acciaio ottonato o inox - 2 piedi di appoggio - ruote ø 250 mm.

EN Luggage trolleys. Foldable base and wooden shelves covered with red carpet - structure available in brass or stainless steel - 2 support feet - wheels ø 250 mm.

FR Chariot à bagages. Base repliable et étagères en bois recouvertes de moquette de couleur rouge - structure disponible en acier laitonné ou en acier inox - 2 pieds de support - roues ø 250 mm.

DE Kofferwagen. Klappboden und Holzabstellflächen mit rotem Teppichboden - Struktur wahlweise aus vermessingtem Stahl oder Edelstahl - 2 Standfüße - Räder ø 250 mm.

	PV 2002	PV 2002I	PV 2003	PV 2003I
cm	56 x 83 x 123(h) cm		56 x 70 x 120(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	100 Kg			
	315 €	**280 €**	**250 €**	**225 €**

PVI 4024

IT Carrello portavaligie e portabiti. Struttura in tubo di acciaio inox - base in lamiera d'acciaio inox - ruote multidirezionali ø 140 mm, di cui 2 fisse.

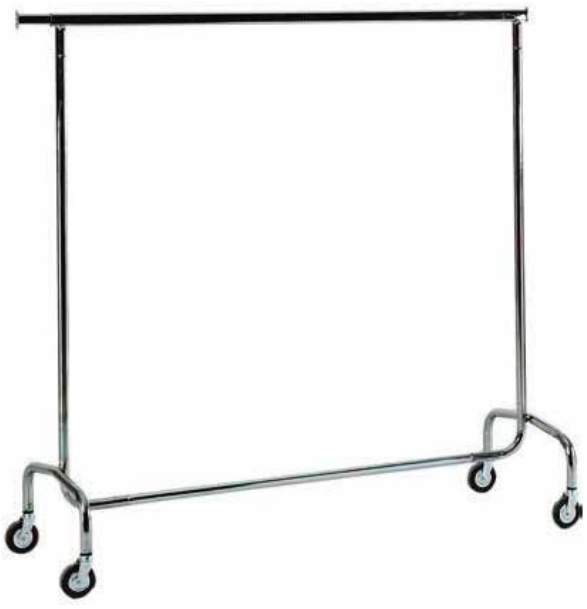
EN Luggage trolley and clothes rack Structure in stainless steel tube - base in stainless steel plate - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Structure en tube d'acier inox - base en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Struktur aus Edelstahlrohr - Boden aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest.

	PVI 4024
cm	100 x 56 x 160(h) cm
MAX Kg	200 Kg
	410 €

ST 4060



IT Stender portabiti. Struttura in tubo di acciaio cromato - asta allungabile di 30 cm per lato - ruote multidirezionali.

EN Clothes rack. Chrome-plated steel tube structure - rod can be extended by 30 cm on each side - multidirectional wheels.

FR Vêtements rack. Structure en tube d'acier chromé - bras extensible de 30 cm de chaque côté - roues multidirectionnelles.

DE Kleiderständer. Verchromte Stahlrohrstruktur - der Stab lässt sich auf jeder Seite um 30 cm verlängern - Mehrwegräder.

	ST 4060
cm	Open 210 x 53 x 152(h) cm Closed 150 x 53 x 152(h) cm
	110 €

CPB 1472 - CPB 1474

CPB 1472

CPB 1474

IT Carrelli per trasporto pesante. Pianale basso in lamiera di acciaio inox - manico smontabile - ruote multidirezionali ø 140 mm di cui 2 fisse e dotate di freno.

EN Trolleys for heavy transport Lower platform in stainless steel plate - removable handle - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and equipped with brake.

FR Chariot de transport lourd. Etagère basse en tôle d'acier inox - poignée amovible - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes et équipées de freins.

DE Wagen für den Schwertransport. Niedrige Ladefläche aus Edelstahlblech - abnehmbarer Griff - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest und mit Bremse ausgestattet.

	CPB 1474	CPB 1472
cm	61 x 122 x 90(h) cm	61 x 110 x 85(h) cm
	1 manico **1 handle**	**2 manici** **2 handles**
MAX Kg	200 Kg	
	420 €	**395 €**

Carrelli per trasporto pesante
Trolleys for heavy transport

AC 5118D
AC 5118I

ORO/GOLD

ACCIAIO
STEEL

IT Aste delimita corsie per cordoni a treccia. Puntali in abbinamento.
EN Barriers posts for plaited cords. Matching caps.
FR Délimiteur de zone pour cordons tressés. Pointe coordonnée.
DE Begrenzungspfosten für geflochtene Seile. Passende Spitzen.

	AC 5118D	AC 5118I
cm	90(h) cm	
	Asta dorata Golden post	Asta acciaio lucido Polished steel post
	90 €	

PU 5144D - PU 5144I

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie per cordoni a treccia.
EN Caps matching the posts of the barriers with plaited cords.
FR Pointes coordonnées avec les mâts pour cordons tressés.
DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten für geflochtene Seile.

	PU 5144D	PU 5144I
	Puntale dorato Gold cap	Puntale acciaio lucido Polished steel cap
	25 €	

GA 5144D - GA 5144I

IT Gancio a muro, disponibile in colore ottonato o cromato.
EN Wall ring, available in brass or chrome colour.
FR Anneau à mur, disponible en couleur laiton ou chromé.
DE Wandhaken, erhältlich in vermessingter oder verchromter Farbe.

	GA 5144D	GA 5144I
	Gancio ottonato Brass-plated wall ring	Gancio inox Stainless steel wall ring
	22 €	

CO 4099

IT Cordone per aste. Colori: bordeaux, oro, verde, blu.
EN Barriers cord. Colours: burgundy, gold, green, blue.
FR Cordon pour délimiteur. Couleurs: bordeaux, or, vert, bleu.
DE Begrenzungsseile. Farben: Burgunder, Gold, Grün, Blau.

	CO 4099
cm	ø 30 mm
	45 € al metro / meter

ACF 5190

NERO/BLACK

ORO/GOLD

ACCIAIO
STEEL

IT Aste delimita corsie. Disponibili in diverse misure con nastro avvolgibile colorato rosso o blu - asta colore oro, acciaio inox o nera. Puntali in abbinamento.

EN Retractable Barriers Available in different sizes with red or blue colored retractable belts - gold, stainless steel or black post. Matching caps.

FR Délimiteur de zone. Disponible en différentes tailles avec ruban roulant de couleur rouge ou bleue - mât en or, acier inox ou noir. Pointe coordonnée.

DE Begrenzungspfosten. Erhältlich in verschiedenen Größen mit rotem oder blauem Aufrollband - Gold, Edelstahl oder schwarze Pfosten. Passende Spitzen.

IMPORTED

	ACF 5190 DB Blu-Blue	ACF 5190 DR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta dorata Golden post	
	ACF 5190 IB Blu-Blue	ACF 5190 IR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta acciaio lucido Polished steel post	
	ACF 5190 NB Blu-Blue	ACF 5190 NR Rosso-Red
cm	2 mt	
	Asta nera Black post	
	90 €	

PU 5195

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie a seconda del colore e materiale scelto.

EN Caps matching the posts of the retractable barriers according to the colour and material chosen.

FR Pointes coordonnées avec les mâts de délimitation des voies en fonction de la couleur et du matériau choisi.

DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten je nach Farbe und Material.

	PU 5195 DB Blu-Blue	PU 5195 DR Rosso-Red	PU 5195 IB Blu-Blue	PU 5195 IR Rosso-Red	PU 5195 NB Blu-Blue	PU 5195 NR Rosso-Red
	Puntale dorato Gold cap		Puntale acciaio lucido Polished steel cap		Puntale nero Black cap	
	40 €					

Carrelli portabiancheria
rifornimento frigobar, pulizia e multiuso

LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING
AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS.
CHARIOTS À LINGE, REMPLISSAGE MINIBAR,
NETTOYAGE ET POLYVALENT.
WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNGS- UND
MEHRZWECKWAGEN.

CA 1505

CA 1505

CA 1505 CA

CA 1510

NOCE/WALNUT

CARBON

CA 1515

IT Carrelli portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolleys. Stainless steel structure - laminate shelves - fireproof fabric bag included - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots à linge. Structure en acier inox - dessus en stratifié - sac en tissu ignifuge inclus - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - feuerfester Gewebesack inbegriffen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1505 noce-walnut	CA 1505 CA carbon	CA 1510 noce-walnut	CA 1510 CA carbon	CA 1515 noce-walnut	CA 1515 CA carbon
cm	70/100 x 50 x 123(h) cm		90/143 x 50 x 123(h) cm		110/143 x 50 x 123(h) cm	
N.	4		4		4	
	1 braccio pieghevole 1 folding arm		2 braccia pieghevoli 2 folding arms		2 braccia pieghevoli 2 folding arms	
	645 €		650 €		660 €	

Carrelli portabiancheria
Laundry trolleys

OPTIONAL 135

CA 1525

INOX

IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in acciaio inox - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore porta accessori in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolley. Stainless steel structure - stainless steel shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - stainless steel upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en acier inox - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires en acier inox - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Edelstahloberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade aus Edelstahl für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

CA 1525 inox
75/136 x 55 x 157,5(h) cm
4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
2 braccia pieghevoli 2 folding arms
1.150 €

CA 1530

IT Carrello portabiancheria, pulizia e multiuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - vaschetta porta detersivi superiore - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Laundry, cleaning and multi-purpose trolley. Structure in epoxy powder coated sheet - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - - upper detergent tray - wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and 2 swivelling.

FR Chariot à linge, nettoyage et polyvalent. Structure en tôle d'acier peinte avec des poudres époxydiques - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - plateau supérieur à détergent - roues ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Wäscherei-, Reinigungs- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Waschmittelablage - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 schwenkbar.

CA 1530
80/153 x 50 x 158(h) cm
3 piani + 2 portasacchi 3 layers + 2 bag holders
2 braccia pieghevoli 2 folding arms
935 €

Optional

A 520
CA 1505 - CA 1510 - CA 1515 - CA 1525 - CA 1530

sacco in tela ignifugo
fireproof fabric bag sac
en tissu ignifugé
feuerfester Gewebesack

75 €

A 515
CA 1505 - CA 1510 - CA 1515 - CA 1525

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen

18 € cad./each

A 518
CA 1530 - CR 1696

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen

22 € cad./each

CR 1696

IT Carrello rifornimento frigo e multuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - vaschetta laterale per la raccolta dei vuoti, asportabile - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Multipurpose and mini bar filling trolley. Structure in epoxy powder coated plate - side tray for collecting dirt, removable - wheels ø 140 mm, of which 2 fixed and 2 swivelling.

FR Chariot pour le remplissage mini bar et polyvalent. Structure en tôle peinte à la poudre époxy - plateau latéral de vidange, démontable - roues de ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Minibar- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - seitliche Ablage zum Entleeren, abnehmbar - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 drehbar.

CR 1696
80 x 50 x 118(h) cm
4 vaschette / side trays
730 €

CA 3203

OPTIONAL
A 525 50x58x78(h) cm

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack

50 €

IMPORTED

IT Cestone portabiancheria pieghevole con sacco in tela e ruote muldirezionali.

EN Folding laundry basket with fabric bag and multidirectional wheels.

FR Sac à linge pliable avec sac en toile et roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Wäschekorb mit Gewebesack und Mehrwegräder.

CA 3203
62 x 64 x 100(h) cm
215 €

CA 1580

OPTIONAL A 521
Sacco a tela Fabric bag Sac de toile Gewebesack
85 €

IT Carrello pieghevole plastificato. Struttura in tubo e tondino di acciaio elettroverniciato - ruote multidirezionali ø 80 mm.

EN Plastic-coated folding basket. Structure in electro-varnished steel tube and rod - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Corbeille pliante plastifié. Structure en tube et tige d'acier électrovernis - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Faltbarer Kunststoffwäschekorb. Struktur aus elektrolackiertem Stahlrohr - Mehrwegräder ø 80 mm.

CA 1580
80 x 51 x 72(h) cm
135 €

CA 1584

OPTIONAL A 531
Sacco a tela Fabric bag Sac de toile Gewebesack
75 €

IT Carrello pieghevole rinforzato con struttura tubolare ø 30mm laccato - ruote a forcella ø 100 mm.

EN Reinforced folding trolley with lacquered tubular structure ø 30 mm - fork wheels ø 100 mm.

FR Chariot pliant renforcé à structure tubulaire laquée ø 30 mm - roues à fourches ø 100 mm.

DE Verstärkter Klappwagen mit lackierter Rohrstruktur ø 30 mm - Gabelräder ø 100 mm.

CA 1584
100 x 60 x 87(h) cm
360 €

Cestone e carrelli con cesto per biancheria
Basket and trolleys with laundry basket

CA 1599

IT Secchio carrellato con strizzatore 15 L. Struttura di rialzo per inserimento prodotti pulizia - manico cromato ad incastro con impugnatura in gomma antiscivolo.

EN Bucket with wringer on wheels 15 L. Elevated structure for the insertion of cleaning products - chromed handle with non-slip rubber grip.

FR Seau sur roues avec essoreuse 15 L. Structure de rehausse pour l'insertion des produits de nettoyage - manche chromé avec poignée antiglisse en caoutchouc.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse 15 L. Erhöhte Struktur für den Einsatz von Reinigungsmitteln - verchromter Griff mit rutschfestem Gummigriff.

CA 1599
55 x 27 x 87(h) cm
180 €

CA 1599E

IT Secchio carrellato con strizzatore 32 L.

EN Bucket with wringer on wheels 32 L.

FR Seau sur roues avec essoreuse 32 L.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse 32 L.

CA 1599E
60 x 40 x 92(h) cm
80 €

CA 1604

IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 25 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da ø 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x25 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 25 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x25 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder ø 80 mm.

CA 1604
87 x 42 x 90(h) cm
215 €

CA 1604E

IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 17 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da ø 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x17 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels ø 80 mm.

FR Seau sur roue avec essoreuse en nylon - 2 seaux de 17 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles ø 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x17 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder ø 80mm.

CA 1604E
71 x 43 x 93(h) cm
100 €

CA 1613

IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassette in plastica - strizzatore in plastica a libro senza fondo - portasacco da 100 L completo di rinforzi e coperchio - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 28 L - gancio portapaletta e gancio portamanico con rullo in gomma.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - plastic bucket, wringer and trays - plastic wringer without bottom - 100 L bag holder complete with reinforcements and lid - 2x4 L buckets and 1x28 L bucket. - dustpan hook and handle hook with rubber roller.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bacs en plastique - essoreuse en plastique sans fond - porte-sac de 100 L. complet avec renforts et couvercle - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 28 L. - crochet pour palette et manche avec rouleau en caoutchouc.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und Behälter aus Kunststoff - Kunststoffpresse ohne Boden - 100 L. Sackhalterung komplett mit Verstärkungen und Deckel - 2x4 L. Eimer und 1x28 L. Eimer - Kehrblech- und Griffhaken mit Gummirolle.

CA 1613
107 x 55 x 111(h) cm
430 €

CA 1614

IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 15 L - ganci portascope - ruote ø 100 mm. Il porta vaschette superiore non è incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2 buckets of 4 L and 1 bucket of 15 L - broom hook - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 15 L. - crochets porte balai - roues ø 100 mm. Le porte bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

CA 1614
97 x 68 x 125(h) cm
530 €

CA 1615

IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascope - ruote ø 100 mm. Portavaschette superiore non incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - roues ø 100 mm. Le port bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststo rahmen und -gri - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststo - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhaiter ist nicht inbegriffen.

CA 1615
92 x 68 x 124(h) cm
550 €

CA 1616

WARNING

IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - cestino portabottiglie portasacco - 4 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascope - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote ø 100 mm. Coperchio superiore di colore blu non incluso nel prezzo.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bottle rack - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels ø 100 mm. Blue lid not included in the price.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - corbeille pour bouteilles, porte-sac - 4 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues ø 100 mm. Couvercle supérieur bleu non compris dans le prix.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Flaschenkorb und Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder ø 100 mm. Blaue obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

CA 1616
133 x 68 x 124(h) cm
840 €

Foto con OPTIONAL: coperchio superiore non incluso
Photos with OPTIONAL: lid not included
Photo avec ACCESSOIRES: couvercle supérieur non compris
Abgebildet mit ZUBEHÖR: Obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

CA 1606E

IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio con strizzatore in plastica - portasacco con sacco da 120 L - attacco porta utensili.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket with plastic wringer - bag holder with 120 L bag - tool holder.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau avec essoreuse en plastique - porte-sac avec sac de 120 L. - porte-outils.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer mit Kunststoffpresse - Sackhalterung mit 120 L. Sack - Werkzeughalteranschluss.

CA 1606E
114 x 51 x 98(h) cm
230 €

CA 1520

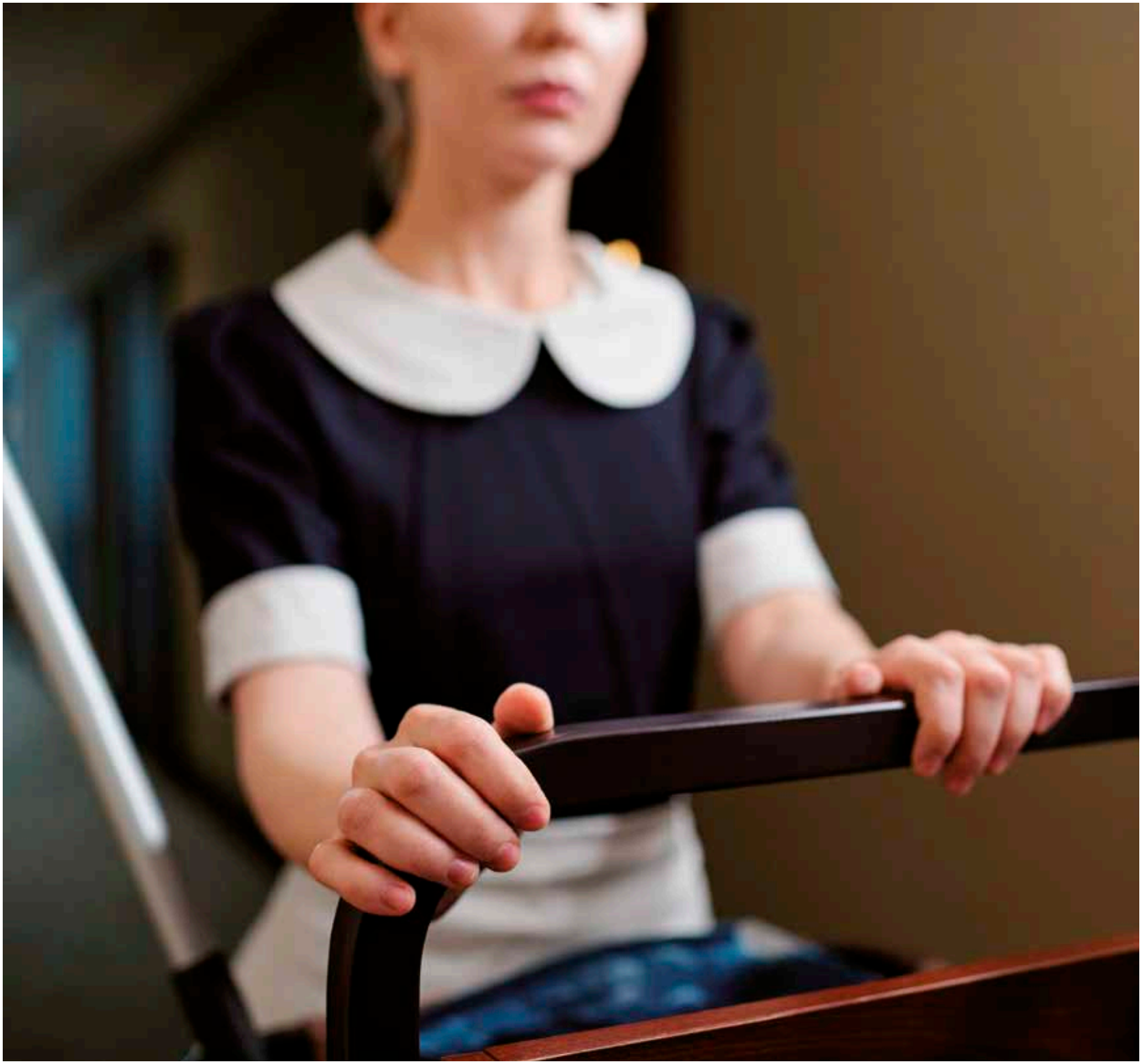
IT Carrello multiuso in plastica.

EN Multi-purpose plastic trolley.

FR Chariot en plastique polyvalent.

DE Mehrzweckwagen aus Kunststoff.

CA 1520
150 x 54 x 99(h) cm
325 €



Articoli vari per la macelleria

ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING
ARTICLES POUR
LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE
ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

forcar®

LMMC

IT Combinato lavamani più lavastracci in acciaio inox con rubinetto acqua calda/fredda.

EN Stainless steel combi hand washer and rags washer with hot / cold water tap.

FR Lave-mains combiné en acier inox avec robinet d'eau chaude / froide.

DE Handwasch- & Ausgussbecken übereinanderliegend mit Heiß / Kaltwassermischer.

	LMMC
cm	70 x 50 x 89(h) cm
	745 €

LMM

IT Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.

EN Hand washer on neutral element with knee lever. Stainless steel hand washer on cabinet with hinged doors - knee lever.

FR Lave-mains sur meuble neutre avec commande à genou. Lave-mains en acier inox sur meuble à portes battantes - commande à genou.

DE Handwaschbecken auf Schrank mit Kniehebel. Handwaschbecken auf Schrank mit Flügeltüren - Kniehebel.

LM 48M

	LMM	LM 48M
cm	50 x 40 x 85(h) cm	40 x 40 x 85(h) cm
	570 €	**550 €**

LC 50MM

IT Lavamani e lavautensili con mobile. Lavamani e utensili su mobile in acciaio inox - porta battente - miscelatore acqua calda/fredda vasca da 40x40x25(h) cm.

EN Hand washer and tools washer on cabinet. Hand washer and tools washer on stainless steel cabinet - hinged door - hot / cold water tap, bowl 40x40x25(h) cm.

FR Lave-mains et lave-outils sur meuble. Lave-mains et lave-outils sur meuble en acier inox - porte battante - robinet d'eau chaude / froide cuve 40x40x25(h) cm.

DE Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Schrank. Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Edelstahlschrank - Flügeltür - 40x40x25(h) cm Heiß-/Kaltwassermischer.

	LC 50MM
cm	50 x 50 x 85(h) cm
	745 €

LM 40

LM 48

LC 50

IT Lavamani a colonna e comandi a ginocchio. Struttura in acciaio inox.

EN Pillar hand washer with knee lever. Stainless steel structure.

FR Colonne lave-mains avec commandes à genou. Structure en acier inox.

DE Säulenhandwaschbecken mit Kniehebel. Edelstahlstruktur.

	LM 40	LM 48	LC 50
cm	40 x 40 x 28(h) cm	48 x 35 x 53(h) cm	50 x 40 x 80(h) cm
	275 €	**375 €**	**390 €**

SUVN

IT Armadietto sterilizzatore universale a raggi UV costruito in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Adatto per utensilerie varie - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione - portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina. Disponibili ad uno o due scomparti.

EN Universal UV steriliser cabinet made of stainless steel with Scotch Brite finish. Ideal for various tools - germicidal lamp operation with protection grid - clear Plexiglas door with microswitch - 60' timer and indicator lamp - cable with plug. Available with one or two compartments.

FR Armoire stérilisateur UV universelle en acier inox avec finition Scotch Brite. Indiqué pour divers ustensiles - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection - porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - minuteur 60' et indicateur lumineux de fonctionnement - câble avec fiche. Disponible avec une ou deux compartiment.

DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl. Geeignet für verschiedene Utensilien - Funktionsweise mit keimtötender Lampe mit Schutzgitter - klare Plexiglastür mit Mikroschalter - 60'-Timer und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker. Erhältlich mit einem oder zwei Einlegeböden.

SUVN2P

	SUVN	SUVN2P
	16 W	16 x 2 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
cm	51 x 28 x 35(h) cm	51 x 28 x 70(h) cm
	450 €	**800 €**

SUV 10

SUV 14

SN 38

IT Armadietto sterilizzatore a raggi UV costruito in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite. Portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - portacoltelli in acciaio inox - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina.

EN UV sterilizer cabinet made of Scotch Brite stainless steel AISI 304. Clear Plexiglas door with microswitch - stainless steel knife holder - operation with germicidal lamp with 60' timer protection grid and indicator lamp - cable with plug.

FR Armoire stérilisateur UV en acier inox Scotch Brite AISI 304. Porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - porte-couteau en acier inox - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection, minuteur 60' et indicateur lumineux - câble avec fiche.

DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl AISI 304. Tür aus klarem Plexiglas mit Mikroschalter - Messerhalter aus Edelstahl - Betrieb mit Keimtöterlampe mit 60' Timer, Schutzgitter und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker.

IT Sterilizzatore elettrico per coltelli. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile interno +30 +110°C - rubinetto di carico e scarico.

EN Electric knives sterilizer Stainless steel structure - internal adjustable thermostat +30 +110°C - filling and emptying tap.

FR Stérilisateur électrique pour couteaux. Structure en acier inox - thermostat interne réglable +30 +110°C - robinet de remplissage et de vidange.

DE Elektrische Sterilisatoren für Messer. Edelstahlstruktur - innenliegender einstellbarer Thermostat +30 +110°C - Be- und Entladehahn.

	SUV 10	SUV 14
	16 W	
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	N° 10 coltelli - knives	**N° 14 coltelli - knives**
cm	43 x 16 x 64(h) cm	54 x 16 x 64(h) cm
	330 €	**345 €**

	SN 38
	1500 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	N° 12 coltelli - knives
cm	38 x 14 x 40(h) cm
	385 €

CCL

IT Ceppo in legno di acacia e sgabello. Ceppo trattato con vernice atossica e collanti ecologici (conformi alle norme vigenti) assemblato con innesti a pressione e internamente con inserti speciali in legno - batticarne ecologico e riciclabile - reversibile.

EN Acacia wood chopping block and stool. Chopping block treated with non-toxic paint and ecological adhesives (in compliance with current standards) assembled with pressure joints and internally with special wood inserts - ecological and recyclable meat beater - reversible.

FR Blocs de boucher en bois d'acacia et tabouret. Bloc traité avec peinture atoxique et adhésifs écologiques (conformes aux normes en vigueur) assemblés avec embrayages à pression et intérieur avec inserts spéciaux en bois - bloc à viande écologique et recyclable - réversible.

DE Metzger-Block aus Akazienholz und Hocker. Metzger-Block behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen (nach den gültigen Normen), zusammengebaut mit Steckverbindungen und speziellen innen Holzeinsätzen - umweltfreundlicher und wiederverwertbarer Fleischklopfer - beidseitig.

	CCL 1744	CCL 1745	CCL 1755	CCL 1764	CCL 1766	CCL 1774	CCL 1775
cm	40 x 40 x 90(h) cm	45 x 45 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm
	590 €	**655 €**	**765 €**	**765 €**	**1.020 €**	**850 €**	**1.020 €**

SPESSORE / THICKNESS 17 cm

	CCL 2544	CCL 2555	CCL 2564	CCL 2566	CCL 2574	CCL 2575	CCL 2577
cm	40 x 40 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm
	740 €	**950 €**	**950 €**	**1.170 €**	**1.010 €**	**1.170 €**	**1.390 €**

SPESSORE / THICKNESS 25 cm

	CCL 3555	CCL 3566	CCL 3575	CCL 3577	CCL 3586
cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm	80 x 60 x 90(h) cm
	1.170 €	**1.455 €**	**1.455 €**	**1.805 €**	**1.805 €**

SPESSORE / THICKNESS 35 cm

CCP

IT Ceppo in polietilene e sgabello in acciaio inox **AISI 304**.

EN Polyethylene block and **AISI 304** stainless steel stool.

FR Bloc en polyéthylène et tabouret en acier inox **AISI 304**.

DE Polyethylenblock und Hocker aus Edelstahl **AISI 304**.

	CCP 8000	CCP 8001	CCP 8002	CCP 8003
cm	40 x 40 x 88(h) cm	50 x 50 x 88(h) cm	70 x 50 x 88(h) cm	60 x 60 x 88(h) cm
	420 €	**490 €**	**590 €**	**610 €**

	CCP 8004	CCP 8005	CCP 8006
cm	70 x 70 x 88(h) cm	80 x 60 x 88(h) cm	100 x 50 x 88(h) cm
	720 €	**710 €**	**710 €**

KCP

IT Copriceppo di polielitene bianco.

EN White polyethylene block cover.

FR Couverture en polyéthylène blanc.

DE Weiße Polyethylenabdeckung.

	KCP 2501	KCP 2502	KCP 2503	KCP 2504
cm	40 x 40 x 1,5(h) cm	50 x 50 x 1,5(h) cm	60 x 40 x 1,5(h) cm	60 x 60 x 1,5(h) cm
	50 €	**70 €**	**65 €**	**80 €**

	KCP 2505	KCP 2506	KCP 2508
cm	70 x 40 x 1,5(h) cm	70 x 50 x 1,5(h) cm	70 x 70 x 1,5(h) cm
	75 €	**80 €**	**100 €**

CPE

IT Ceppo di polielitene alimentare bianco.

EN Chopping block made of white food grade polyethylene.

FR Bloc en polyéthylène alimentaire.

DE Polyethylenblock .

	CPE 40408	CPE 50508	CPE 70508	CPE 60608
cm	40 x 40 x 8(h) cm	50 x 50 x 8(h) cm	70 x 50 x 8(h) cm	60 x 60 x 8(h) cm
	170 €	**245 €**	**320 €**	**350 €**

	CPE 70708	CPE 80608	CPE 100508
cm	70 x 70 x 8(h) cm	80 x 60 x 8(h) cm	100 x 50 x 8(h) cm
	455 €	**445 €**	**445 €**

TP

IT Taglieri in polietilene.

EN Polyethylene cutting boards.

FR Planches à découper en polyéthylène.

DE Schneidebretter aus Polyethylen.

	TP 40302 bianco-white	TP 50402 bianco-white	TP 70402 bianco-white	TP 80402 bianco-white
cm	40 x 30 x 2(h) cm	50 x 40 x 2(h) cm	70 x 40 x 2(h) cm	80 x 40 x 2(h) cm
	30 €	**47 €**	**65 €**	**75 €**

Per scelta colore aggiungere al codice:
For colour choice add to code:
Pour choisir la couleur, ajoutez au code:
Fügen Sie für die Farbauswahl den Code hinzu:

	TP 50302 bianco-white	TP 60402 bianco-white
cm	50 x 30 x 2(h) cm Y/M/G/B/R	60 x 40 x 2(h) cm Y/M/G/B/R
	36 €	**56 €**

Y = Giallo / Yellow / Gelb / Jaune
M = Marrone / Brown / Braun / Marron
G = Verde / Green / Grün / Vert
B = Blu / Blue / Blau / Bleu
R = Rosso / Red / Rot / Rouge

RASK

IT **RASK:** Raschietto per pulizia ceppi e taglieri compreso di 4 lamette.

EN **RASK:** Scraper for butcher blocks and cutting boards cleaning.

FR **RASK:** Racloir pour le nettoyage des blocs et des planches à découper.

DE **RASK:** Schaber zum Reinigen von Metzger-Blöcke und Schneidbrettern.

RASK
45 €

Taglieri e raschietto
Cutting boards and scraper

ANTINFORTUNISTICA PER MACELLERIA

EN Accident prevention for butchers.

FR Prévention des accidents pour les bouchers.

DE Unfallverhütung für Metzger.

1

2

3

	AV 4898
1	Grembiule acciaio inox antinfortunistico con bretelle Stainless steel safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en acier inox avec sangles d'épaule Edelstahl-Sicherheitsschürze mit Schultergurten
	210 €

	AV 4900
2	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con cinturino inox completamente sterilizzabile Five-finger stainless steel safety glove with stainless steel strap, fully sterilisable Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec sangle en acier inox, entièrement stérilisable Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahlband völlig sterilisierbar
	170 €

	AV 4901
3	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con chiusura a molla inox. Avambracciaio compreso Stainless steel five finger safety glove with stainless steel spring fastening. Forearm included. Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec fermeture à ressort en acier inox. Avant-bras inclus. Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahl-Feder-Verschluss. Unterarm inklusive.
	300 €

Grembiuli e guanti
Aprons and gloves

Scaffalatura modulare
Modular shelving

IT Scaffalatura modulare in allumino anodizzato. Design rispondente alle norme igieniche con superfici lisce ed arrotondate, profili chiusi e totale assenza di spazi o fessure - leghe di altà qualità resistenti all'usura prodotta da agenti chimici, temici e meccanici - ampia scelta di misure - possibilità di inserimento vaschette serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inserite all'interno dei ripiani.

EN Modular shelving in anodized aluminium. Design in compliance with hygiene standards with smooth and rounded surfaces, closed profiles and total absence of spaces or gaps - high quality alloys resistant to wear produced by chemical, thermal and mechanical agents - wide choice of sizes - possibility of inserting Gastronorm containers GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inside the shelves.

FR Rayonnage modulaire en aluminium anodisé. Design hygiénique avec des surfaces lisses et arrondies, des profilés fermés et absence totale d'espaces ou de fissures - alliages de haute qualité résistants à l'usure par des agents chimiques, thermiques et mécaniques - large choix de dimensions - possibilité d'insérer des bacs Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3 dans les étages.

DE Modulare Regale aus eloxiertem Aluminium. Design nach Hygienestandards mit glatten und abgerundeten Oberflächen, geschlossenen Profilen und völliger Abwesenheit von Zwischenräumen oder Rissen - hochwertige, verschleißfeste Legierungen gegen chemischen, thermischen und mechanischen Werkstoffen - umfangreiche Größenauswahl - Behältern der Serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3, in den Regalen einsetzbar.

IT Ripiani in alluminio completi di griglie in polietilene.
Composti da: 2 fiancate, 4 attacchi, serie griglie.

EN Aluminium shelves complete with polyethylene grids.
Composed of: 2 sides, 4 brackets, grids.

FR Étagères en aluminium complètes avec des grilles en polyéthylène.
Composé de: 2 côtés, 4 supports, série de grilles.

DE Aluminiumzwischenetagen komplett mit Polyethylen-Gittern.
Bestehend aus: 2 Seitenpaneele, 4 Halterungen, Gittern.

	R62	R88	R97	R106
	Max. 240 kg	Max. 180 kg	Max. 170 kg	Max. 150 kg
cm	37,3 x 62 cm	37,3 x 88,6 cm	37,3 x 97,4 cm	37,3 x 106,2 cm
	60 €	**70 €**	**75 €**	**80 €**

	R115	R124	R133	R150
	Max. 140 kg	Max. 130 kg	Max. 110 kg	Max. 90 kg
cm	37,3 x 115,2 cm	37,3 x 124 cm	37,3 x 133 cm	37,3 x 150,5 cm
	86 €	**86 €**	**98 €**	**105 €**

IT Testata in alluminio completa di:
2 piantane, 3 traversini, 2 piedi
e 2 tappi.

EN Stainless steel front panel.
Complete with: 2 pillars, 3
crosspieces, 2 feet and 2 plugs.

FR Façade en aluminium. Complète
avec: 2 montants, 3 traverses, 2
pieds et 2 capuchons.

DE Edelstahlfrontblende. Komplett
mit: 2 Träger, 3 Qwerstäbe,
2 Füße und 2 Kappen.

	F15	F17	F20
cm	37,3 x 155(h) cm	37,3 x 170(h) cm	37,3 x 200(h) cm
	98 €	**98 €**	**108 €**

	GA373
cm	37,3 cm
	25 €

IT Giunzioni per angolo.

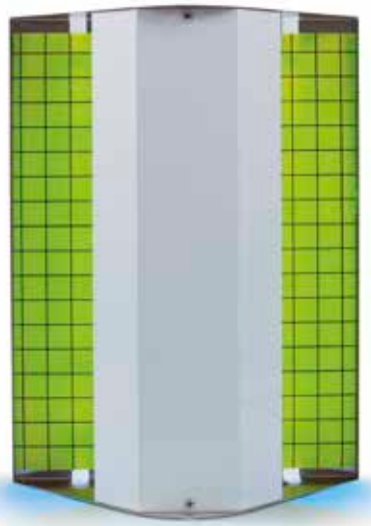
EN Corner joints.

FR Joints de coin.

DE Eckverbindungen.

forcar

FT30



PZ30N

IT Elettroinsetticidi a lampade UVA. Materiale: FT30 acciaio inox AISI 304; PZ30N alluminio. Potenza 30W. Lampade 2x15W - possibilità di montaggio in orizzontale o verticale - copertura fino a 80 mq.

EN Electro-insecticides with UVA lamps. Material: FT30 AISI 304 stainless steel - Aluminium PZ30N. Power 30W. 2x15W lamps - horizontal or vertical installation - surface cover up to 80 sqm.

FR Electro-insecticides avec lampes UVA. Matériel: FT30 acier inox AISI 304; aluminium PZ30N. Puissance 30W. 2 Lampes 15W - possibilité de montage horizontal ou vertical - portée jusqu'à 80 m².

DE Elektroinsekt-Killer mit UVA-Lampen. Material: FT30 Edelstahl AISI 304; Aluminium PZ30N. Leistung 30W. 2x15W Lampen - horizontale oder vertikale Montage möglich - Reichweite bis zu 80 qm.

	FT30	PZ30N
cm	48 x 36 x 16(h) cm	55 x 11 x 26(h) cm
	260 €	**130 €**

Optional

CR30 FT30
Collante di ricambio confezione da 6 pezzi Spare glue pack of 6 pieces Colle de rechange 6 pièces Ersatzkleber 6 Stück-Packung
54 €

L617 PZ30N - FT30
Lampada da 15 W 15 W lamp Lampe 15 W 15 W Lampe
12 €

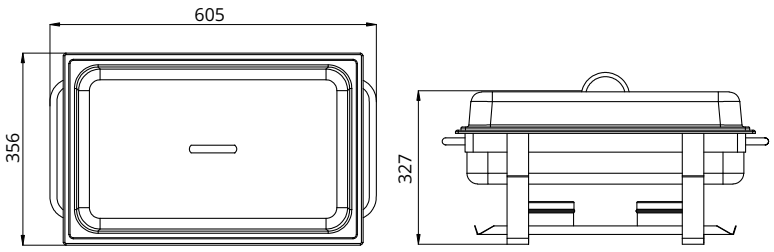
Elettroinsetticidi
Electro-insecticides

Attrezzatura per la colazione

BREAKFAST EQUIPMENT
ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER
FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG

forcar

CD 7905



IT Chafing dish con coperchio. Struttura rettangolare in acciaio inox - bruciatori ad alcool.

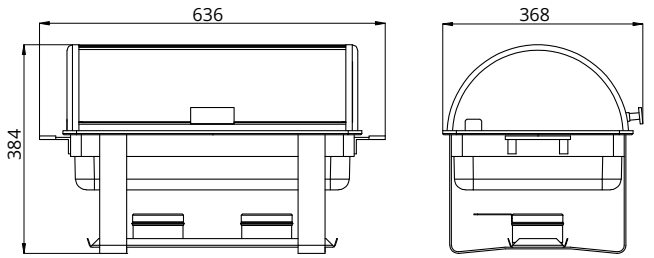
EN Chafing dish with lid. Rectangular stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle. Corps rectangulaire en acier inox - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Deckel. Rechteckige Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 7905
60,5 x 35,6 x 32,7(h) cm - 8,5 L
115 €

CD 9801



IT Chafing dish con coperchio roll top. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

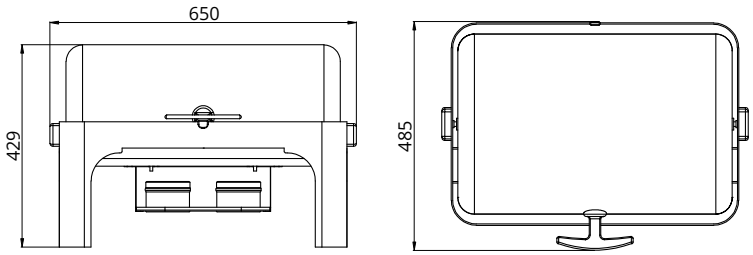
EN Chafing dish with roll top lid. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 9801
63,6 x 36,8 x 38,4(h) cm - 8,5 L
260 €

CD 6502



IT Chafing dish con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

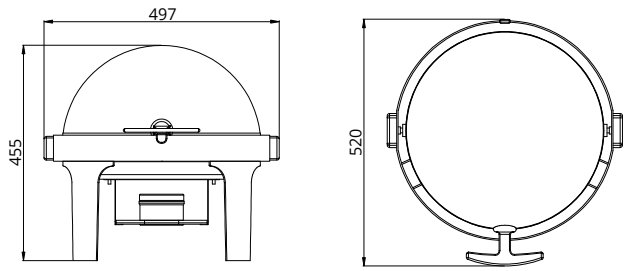
EN Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6502
65 x 48,5 x 42,9 (h) cm - 8,5 L
480 €

CD 6504



IT Chafing dish tondo con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

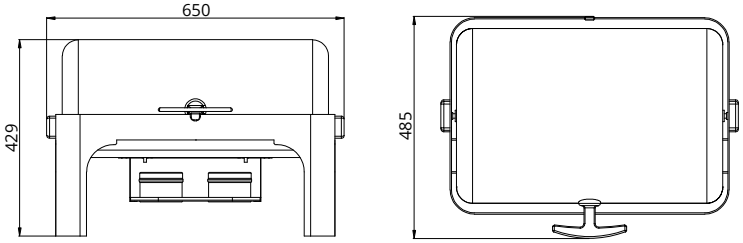
EN Round Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish ronde avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Rundes Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

CD 6504
49,7 x 52 x 45,5 (h) cm - 6 L
445 €

CD 6505



IT Chafing dish con coperchio roll top 180° e pentole da 4,6 L Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180° and 4,6 L pans. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180° t marmites de 4,6 L. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel und 4,6 L. Töpfe. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 6505
cm	65 x 48,5 x 42,9 (h) cm
	580 €

Optional

	AV9516 CD 7905 - CD 9801 - CD 6502 - CD 6504 - CD 6505
	360 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	Elemento di riscaldamento elettrico per Chafing Dishes Electric heating element fot Chafing Dishes Élément électrique de chauffage pour Chafing Dishes Elektrischer Heizelement für Chafing Dishes
	110 €

B 8001

IT Zuppiera elettrica. Corpo in alluminio verniciato - contenitore e coperchio in acciaio inox.

EN Electric soup tureen. Painted aluminium casing - stainless steel container and lid.

FR Soupière électrique. Corps en aluminium peint - récipient et couvercle en acier inox.

DE Elektrische Terrine. Gehäuse aus lackiertem Aluminium - Behälter und Deckel aus Edelstahl.

B 8001
220-240V/1N/50 Hz 360 W
ø 35 x 36(h) cm
10 L
245 €

DC 10502

AV9517 - 180 W
DC10502

Elemento elettrico riscaldante
Electric heating element
Elément électrique chauffant
Elektrischer Heizelement

100 €

IT Distributore caldo per caffè. Struttura in acciaio inox - bruciatore ad alcool.

EN Hot coffee dispenser. Stainless steel casing - alcohol burner.

FR Distributeur de café chaud. Corps en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Heißkaffeespender. Gehäuse aus Edelstahl - Alkohol-Brenner.

DC 10502
33 x 24 x 54(h) cm
9 L
305 €

DCN 1706

IT Distributore caldo per caffè. Struttura in ABS con copertura in acciaio inox - dotato di termica di sicurezza - temperatura 90°C.

EN Hot coffee dispenser. ABS structure with stainless steel cover - equipped with safety thermic - temperature 90°C.

FR Distributeur de café chaud. Corps en ABS avec couvercle en acier inox - équipée d'un thermique de sécurité - température 90°C.

DE Heißkaffeespender. ABS-Gehäuse mit Edelstahlabdeckung - ausgestattet mit Sicherheitsthermik - Temperatur 90°C

	DCN 1706
	110 W
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz
cm	ø 29 x 44(h) cm
L	**7 L (40 tazzine - cup)**
	275 €

DS 10401

IT Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiacciaio.

EN Beverage dispenser. Clear container - central tube for ice filling.

FR Distributeur de boissons. Récipient transparent - tube central pour contenir de la glace.

DE Getränkespender. Klarer Behälter - Zentralrohr für die Eiseinführung.

DS 10402

	DS 10401	DS 10402
cm	27 x 22 x 58(h) cm	32 x 32 x 58(h) cm
L	**8 L**	**5 + 5 L**
	245 €	**490 €**

DC 10301 - DC 10302

IT Distributore per cereali. Contenitori trasparenti, singoli o doppi.

EN Cereals dispenser. Clear containers, single or double.

FR Distributeur de céréales. Récipients transparents, simples ou doubles.

DE Müslispender. Transparente Behälter, einfach oder doppelt.

	DC 10301	DC 10302
cm	36 x 26 x 66(h) cm	48 x 26 x 66(h) cm
L	**8 L**	**8 + 8 L**
	190 €	**430 €**

Distributori caffè, bevande e cereali
Coffee, drinks and cereals dispensers

AV 4561

IT Fornello flambé a gas in rame con griglia in acciaio inox.

EN Copper gas flambé cooker with stainless steel grid.

FR Cuisinière flambée à gaz en cuivre avec grille en acier inox.

DE Flambé Gasherd aus Kupfer mit Edelstahlgitter.

	AV 4561
cm	ø 26 x 29,5(h) cm
	470 €

Fornello Flambè
Flambè cooker

AV 4580 - AV 4581

IT Padella flambè inox-cuprum, manico legno.

EN Flambé pan stainless steel-cuprum, wooden handle.

FR Poêle flambée en acier inox-cuprum, manche en bois.

DE Flambé Cuprum-Pfanne aus Edelstahl mit Holzgriff.

	AV 4580	AV 4581
cm	**ø 29 cm**	**ø 26 cm**
	185 €	**140 €**

Padella Flambè
Flambé pan

T906

IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacita contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.

EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1,7 L container - visible water level - plastic base.

FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.

DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.

	T906
	1850 - 2200 W
1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
L	1.7 L
mm	15 x 22 x 23(h) cm
	60 €

Bollitore elettrico
Electric kettle

Z3035

IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.

FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.

	Z3035
	180 W
1 Ph	220-240V/1N/50Hz
RPM	3000 rpm
mm	47 x 14 x 7(h) cm
	45 €

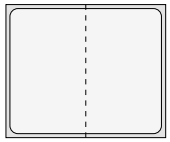
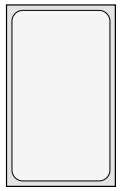
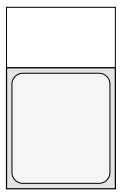
Coltello elettrico
Electric knife

Articoli vari
per cucina e pizzeria

ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA
ARTICLES POUR LA CUISINE
ET POUR LA PIZZERIA
KÜCHE- UND PIZZERIA-ARTIKEL

forcar®

ACCIAIO INOX AISI 304
S/STEEL AISI 304

BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm		**GNI 21200**	20(h) cm	60 L	**142 €**
		GNI 21150	15(h) cm	44,9 L	**116 €**
		GNI 21100	10(h) cm	31,5 L	**86 €**
		GNI 2165	6,5(h) cm	18,9 L	**63 €**
		GNI 2140	4(h) cm	12 L	**60 €**
		GNI 2120	2(h) cm	6,5 L	**57 €**
		GRI 21	Griglia - Grill		**59 €**
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm		**GNI 11200**	20(h) cm	30 L	**75 €**
		GNI 11150	15(h) cm	20,6 L	**64 €**
		GNI 11100	10(h) cm	13,3 L	**45 €**
		GNI 1165	6,5(h) cm	8,5 L	**34 €**
		GNI 1140	4(h) cm	5,5 L	**29 €**
		GNI 1120	2(h) cm	2,5 L	**25 €**
		COPI 11	Coperchio Lid		**27 €**
		COPG 11	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**72 €**
		FFF 11	Falso fondo forato Perforated false bottom		**27 €**
		GRI 11	Griglia - Grill		**37 €**
		S 530	Separatore Divider		**8 €**
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm		**GNI 23200**	20(h) cm	19,3 L	**62 €**
		GNI 23150	15(h) cm	13,6 L	**52 €**
		GNI 23100	10(h) cm	8,9 L	**34 €**
		GNI 2365	6,5(h) cm	5,5 L	**24 €**
		GNI 2340	4(h) cm	3,5 L	**23 €**
		GNI 2320	2(h) cm	1,8 L	**18 €**
		COPI 23	Coperchio Lid		**18 €**
		COPG 23	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		**54 €**
		FFF 23	Falso fondo forato Perforated false bottom		**22 €**
		GRI 23	Griglia - Grill		**25 €**

BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER		cm	L	
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm	GNI 12200	20(h) cm	11,6 L	41 €
	GNI 12150	15(h) cm	9,9 L	38 €
	GNI 12100	10(h) cm	8 L	27 €
	GNI 1265	6,5(h) cm	4,2 L	20 €
	GNI 1240	4(h) cm	2,5 L	18 €
	GNI 1220	2(h) cm	1,2 L	15 €
	COPI 12	Coperchio Lid		15 €
	COPG 12	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		47 €
	FFF 12	Falso fondo forato Perforated false bottom		15 €
	S 325	Separatore Divider		6 €
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 mm Int. 300 x 150 mm	GNI 13200	20(h) cm	8,1 L	40 €
	GNI 13150	15(h) cm	5,9 L	30 €
	GNI 13100	10(h) cm	3,8 L	18 €
	GNI 1365	6,5(h) cm	2,5 L	16 €
	GNI 1340	4(h) cm	1,5 L	14 €
	GNI 1320	2(h) cm	0,7 L	10 €
	COPI 13	Coperchio Lid		11 €
	COPG 13	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		42 €
	FFF 13	Falso fondo forato Perforated false bottom		12 €
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 mm INT. 238 x 136 mm	GNI 14200	20(h) cm	4,9 L	33 €
	GNI 14150	15(h) cm	4,1 L	22 €
	GNI 14100	10(h) cm	2,5 L	18 €
	GNI 1465	6,5(h) cm	1,9 L	15 €
	GNI 1440	4(h) cm	1 L	14 €
	GNI 1420	2(h) cm	0,5 L	11 €
	COPI 14	Coperchio Lid		9 €
	COPG 14	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		37 €
	S 265	Separatore Divider		6 €

BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 mm Int. 140 x 153 mm	GNI 16200	20(h) cm	3 L	35 €
	GNI 16150	15(h) cm	2,5 L	21 €
	GNI 16100	10(h) cm	1,6 L	17 €
	GNI 1665	6,5(h) cm	1,1 L	14 €
	COPI 16	Coperchio Lid		8 €
	COPG 16	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		27 €
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 mm Int. 140 x 100 mm	GNI 19100	10(h) cm	0,9 L	16 €
	GNI 1965	6,5(h) cm	0,5 L	13 €
	COPI 19	Coperchio Lid		7 €

BACINELLE FORATE - PIERCED BASINS CUVETTES PERCÉES - LOCHSCHALE				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	GNT 21200	20(h) cm	60 L	184 €
	GNT 21150	15(h) cm	44,9 L	160 €
	GNT 21100	10(h) cm	31,5 L	120 €
	GNT 2165	6,5(h) cm	18,9 L	100 €
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm	GNT 11200	20(h) cm	30 L	91 €
	GNT 11150	15(h) cm	20,6 L	74 €
	GNT 11100	10(h) cm	13,3 L	48 €
	GNT 1165	6,5(h) cm	8,5 L	43 €
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm	GNT 23200	20(h) cm	19,3 L	62 €
	GNT 23150	15(h) cm	13,6 L	52 €
	GNT 23100	10(h) cm	8,9 L	37 €
	GNT 2365	6,5(h) cm	5,5 L	35 €
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm	GNT 12200	20(h) cm	11,6 L	58 €
	GNT 12150	15(h) cm	9,9 L	45 €
	GNT 12100	10(h) cm	8 L	34 €
	GNT 1265	6,5(h) cm	4,2 L	23 €

ATTENZIONE i coperchi a tenuta possono essere applicati solo su bacinelle GN con H mm. 100, 150 e 200

ATTENTION the leak-proof lids can only be applied to GN basins with H 100, 150 and 200 mm.

ATTENTION les couvercles anti-fuite ne peuvent être appliqués que sur des bassines GN avec H 100, 150 et 200 mm.

ACHTUNG Die versiegelten Deckel können nur bei GN-Behältern mit H 100,150 und 200mm eingesetzt werden.

ACCIAIO INOX AISI 304
S/STEEL AISI 304

Bacinelle Gastronorm
Containers Gastronorm

TEGLIE CON FONDO FORATO TRAYS WITH PERFORATED BOTTOM				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm	**GNF 2120**	2(h) cm	6,5 L	**62 €**
	GNF 2140	4(h) cm	12 L	**70 €**
	GNF 2165	6,5(h) cm	18,9 L	**75 €**
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm	**GNF 1120**	2(h) cm	2,5 L	**28 €**
	GNF 1140	4(h) cm	5,5 L	**33 €**
	GNF 1165	6,5(h) cm	8,5 L	**36 €**
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm	**GNF 2320**	2(h) cm	1,8 L	**20 €**
	GNF 2340	4(h) cm	3,5 L	**23 €**
	GNF 2365	6,5(h) cm	5,5 L	**28 €**
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm	**GNF 1220**	2(h) cm	1,2 L	**17 €**
	GNF 1240	4(h) cm	2,5 L	**19 €**
	GNF 1265	6,5(h) cm	4,2 L	**21 €**

BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS				
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm	**GNP 11200**	20(h) cm	30 L	**31 €**
	GNP 11150	15(h) cm	20,6 L	**30 €**
	GNP 11100	10(h) cm	13,3 L	**20 €**
	GNP 1165	6,5(h) cm	8,5 L	**21 €**
	COPP 11	53 x 32,5 cm	-	**12 €**
	GFP 11	46 x 25,5 cm	-	**9 €**
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm	**GNP 12200**	20(h) cm	11,6 L	**19 €**
	GNP 12150	15(h) cm	9,9 L	**15 €**
	GNP 12100	10(h) cm	8 L	**12 €**
	GNP 1265	6,5(h) cm	4,2 L	**11 €**
	COPP 12	32,5 x 26,5 cm	-	**9 €**
	GFP 12	25 x 19 cm	-	**6 €**

BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS		cm	L	
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 mm Int. 300 x 150 mm	**GNP 13200**	20(h) cm	8,1 L	**16 €**
	GNP 13150	15(h) cm	5,9 L	**13 €**
	GNP 13100	10(h) cm	3,8 L	**9 €**
	GNP 1365	6,5(h) cm	2,5 L	**8 €**
	COPP 13	32,5 x 17,6 cm	-	**5 €**
	GFP 13	25 x 11 cm	-	**4 €**
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 mm INT. 238 x 136 mm	**GNP 14200**	20(h) cm	4,9 L	**12 €**
	GNP 14150	15(h) cm	4,1 L	**10 €**
	GNP 14100	10(h) cm	2,5 L	**8 €**
	GNP 1465	6,5(h) cm	1,9 L	**7 €**
	COPP 14	26,5 x 16,2 cm	-	**4 €**
	GFP 14	21 x 11 cm	-	**4 €**
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 mm Int. 140 x 153 mm	**GNP 16200**	20(h) cm	3 L	**10 €**
	GNP 16150	15(h) cm	2,5 L	**7 €**
	GNP 16100	10(h) cm	1,6 L	**6 €**
	GNP 1665	6,5(h) cm	1,1 L	**5 €**
	COPP 16	17,6 x 16,2 cm	-	**3 €**
	GFP 16	11,5 x 10 cm	-	**3 €**
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 mm Int. 140 x 100 mm	**GNP 19100**	10(h) cm	0,9 L	**4 €**
	GNP 1965	6,5(h) cm	0,5 L	**4 €**
	COPP 19	17,6 x 10 cm	-	**3 €**

VASCHETTE PER GELATO ICE CREAM CONTAINERS				
 VG 361615 VG 361612 VG 331612	VG 261612	26 x 16,5 x 12(h) cm	3,5 L	28 €
	VG 261615	26 x 16,5 x 15(h) cm	4 L	34 €
	VG 33168	33 x 16,5 x 8(h) cm	3,5 L	27 €
	VG 331612	33 x 16,5 x 12(h) cm	5 L	34 €
	VG 331615	33 x 16,5 x 15(h) cm	6,5 L	35 €
	VG 36168	36 x 16,5 x 8(h) cm	4 L	26 €
	VG 361612	36 x 16,5 x 12(h) cm	5,4 L	32 €
	VG 361615	36 x 16,5 x15(h) cm	7 L	36 €
	VG 361618	36 x 16,5 x 18(h) cm	9 L	41 €
	VG 36258	36 x 25 x 8(h) cm	5 L	31 €
	VG 362512	36 x 25 x 12(h) cm	8 L	32 €

TEGLIE SMALTATE ENAMELLED TRAYS GN1/1			
	GNS 1120	GN1/1 20(h) cm	32 €
	GNS 1140	GN1/1 40(h) cm	34 €
	GNS 1165	GN1/1 65(h) cm	35 €

COPERCHI IN PLASTICA PLASTIC LIDS			
	CP 2	26,5 x 16,5 cm	11 €
	CP 3	33 x 16,5 cm	13 €
	CP 4	36 x 16,5 cm	15 €

SPATOLA - SPATULA			
	SPG	trasparente, rossa, blu, gialla Manico ø 26 cm Clear, red, blue, yellow Handle ø 26 cm	8 €

AV 4510

IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.

EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.

FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois de haute qualité.

DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

AV4510	
cm	58 x 25 x 19(h) cm
	190 €

AV 4515

IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio - supporto e manici in legno.

EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.

FR Serre-jambon. Corps en acier - support et poignées en bois.

DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

AV4515	
cm	58 x 25 x 19(h) cm
	60 €

AV 4500

IT Apriscatole da banco. Struttura in acciaio cementato - coltello in acciaio inox - alzacoperchi magnetico max 20(h) cm.

EN Counter can opener. Case hardened steel structure - stainless steel knife - magnetic lid lifter max 20(h) cm.

FR Ouvre-boîte pour comptoir. Structure en acier cémenté - couteau en acier inox - souleveuse de couvercle magnétique max 20(h) cm.

DE Tisch-Dosenöffner. Einsatzgehärtete Stahlstruktur - Edelstahlmesser - Magnetdeckelheber Max 20(h) cm.

AV4500	**OPTIONAL** R4501	**OPTIONAL** R4502
cm	10 x 23 x 69(h) cm	Lama di ricambio Spare blade	Ingranaggio ricambio Spare gear
	115 €	**19 €**	**19 €**

BL 4545

IT Bilancia Elettronica, fino a 15 kg con divisione in grammi 5. Corpo in ABS - piatto inox 28x21 cm - acquisizione tara - bolla di livello incorporata - tastiera con protezione antispruzzo - alimentazione a batteria ricaricabile - peso bilancia (batterie escluse) 4,1 kg. Non adatta per la vendita al publico.

EN Electronic Scale, up to 15 kg with division in 5 grams. - ABS casing - 28x21 cm stainless steel plate - tare acquisition - built-in level bubble - keyboard with splash protection - rechargeable battery power supply - scale weight (without batteries) 4,1 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 15 kg avec division en 5 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 28x21 cm - acquisition de la tare - bulle de niveau intégrée - clavier avec protection anti-rayures - alimentation par batterie rechargeable - poids balance (sans piles) 4,1 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 15 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 28x21 cm - Tara-Erfassung - eingebaute Libelle - Tastatur mit Spritzschutz - Akku-Stromversorgung - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,1 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

	BL4545
	230V - 7 W
cm	29 x 33 x 22(h) cm
	368 €

BP 4548

IT Bilancia Elettornica, fino a 60 kg con divisione in grammi 20. Corpo in ABS - piatto inox 32x33 cm - acquisizione tara - alimentazione a batteria + alimentaore - peso bilancia (batterie escluse) 4,5 kg. Non adatta per la vendita al publico.

EN Electronic Scale, up to 60 kg with division in 20 grams. ABS casing - 32x33 cm stainless steel plate - tare acquisition - battery power supply + transformer - scale weight (without batteries) 4,5 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 60 kg avec division en 20 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 32x33 cm - acquisition de la tare - alimentation par batterie + alimentation - poids de la balance (sans piles) 4,5 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 60 kg mit Einteilung in Gramm 20. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 32x33 cm - Tara-Erfassung - Akku-Stromversorgung + Netzteil - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,5 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

	BP4548
	230V - 2 W
cm	31 x 30 x 5(h) cm
	296 €

AV 4960 - 61

IT Pala in alluminio forata per uso professionale.

EN Perforated aluminium peel for professional use.

FR Pelle en aluminium perforée pour usage professionnel.

DE Perforierte Aluminiumschaufel für den professionellen Einsatz.

	AV4960	AV4961
cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm
	183 €	**192 €**

AV 4926 - 27 - 30

IT Pala in alluminio per uso professionale.

EN Aluminium peel for professional use.

FR Pelle en aluminium pour usage professionnel.

DE Aluminiumschaufel für den professionellen Einsatz.

	AV4926	AV4927	AV4930/50
cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm
	166 €	**174 €**	**213 €**

AV 4925 - 28 - 29

IT Pala in alluminio.

EN Aluminium peel.

FR Pelle pizza en aluminium.

DE Aluminiumschaufel.

	AV4925	AV4928	AV4929
cm	33 x 33 x 135(h) cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm
	111 €	**120 €**	**127 €**

AV 4922 - 23

IT Palino in acciaio forato.

EN Perforated steel turning peel.

FR Pelle de cuisson en acier perforé.

DE Perforierter Brotschieber.

	AV4922	AV4923
cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm
	120 €	**127 €**

AV 4920 - 21

IT Palino in acciaio.

EN Steel turning peel.

FR Pelle de cuisson en acier.

DE Brotschieber.

	AV4920	AV4921
cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm
	116 €	**112 €**

AV 4965

IT Pala in alluminio forni elettrici e a gas.

EN Aluminium peel for electric and gas ovens.

FR Pelle en aluminium fours électriques et à gaz.

DE Aluminiumschaufel Elektro- und Gasöfen.

AV4965	
33 x 35 x 70(h) cm	
66 €	

AV 4966

IT Pala per pizza al metro.

EN Peel for pizza by the meter.

FR Pelle à pizza au mètre.

DE Pizza am Stück Schaufel.

AV4966	
60 x 40 x 170(h) cm	
231 €	

AV 4905 - AV 4931

IT Paletta servi pizza in acciaio.

EN Steel pizza serving peel.

FR Pelle pour servir des pizzas en acier.

DE Pizza-Service Stahlschaufel.

AV4905	AV4931	
ø 50 cm a 8 porzioni ø 50 cm with 8 portions	ø 33 cm	
87 €	**64 €**	

AV 4948

IT Paletta per pizza triangolare in acciaio.

EN Steel triangular pizza paddle.

FR Pelle triangulaire en acier pour pizza.

DE Dreieckiger Stahlschaufel für Pizza.

AV4948	
15 x 25 cm	
50 €	

AV 4932

IT Spatola in acciaio inox.

EN Stainless steel spatula.

FR Spatule en acier inox.

DE Edelstahlspachtel.

AV4932
19 €

AV 4954

IT Paletta per pizza in acciaio.

EN Steel pizza paddle.

FR Pelle à pizza en acier.

DE Stahlschaufel für Pizza.

AV4954	
10 x 15 cm	
30 €	

AV 4941

IT Pinza prenditeglie.
EN Tray clamps.
FR Pinces prend plaques.
DE Blechklemme.

AV4941
47 €

AV 4949

IT Rotella taglia pizza professionale.
EN Professional pizza cutter.
FR Roue coupe-pizza professionnelle.
DE Professionelles Pizzaschneidrad.

AV4949
ø 9 cm
69 €

AV 4933

IT Bucasfoglia in lega.
EN Alloy puff pastry perforator.
FR Perforateur de pâte feuilletée en alliage.
DE Legierung Blätterteiglöcherer.

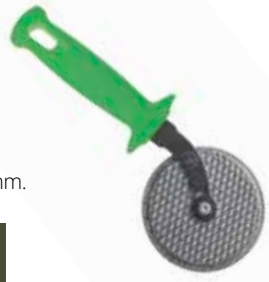
AV4933
74 €

AV 4946

IT Raschietto inox .
EN Stainless steel scraper.
FR Racloir inox.
DE Edelstahl Schaber.

AV4946
12 cm
22 €

AV 4934



IT Rotella taglia pizza ø 90 mm.
EN Pizza cutting wheel ø 90 mm.
FR Molette coupe pizza ø 90 mm.
DE Grädchen zur Pizza schneiden ø 90 mm.

AV4934
ø 9 cm
27 €

AV 4911

IT Paletta per cenere.
EN Peel for ashes.
FR Pelle à cendres.
DE Ascheschaufel.

AV4911
170(h) cm
104 €

AV 4959

IT Spazzola ottone girevole a mezzaluna.

EN Brass swivel half-moon brush.

FR Brosse pivotante en laiton en forme de demi-lune.

DE Schwenkbare Halbmondbürste aus Messing.

	AV4959	OPTIONAL A45
cm	170(h) cm	ricambio spazzolone a mezzaluna spare half moon brush
	120 €	**38 €**

AV 4971

IT Spazzola doppia / ottone e raschietto in acciaio inox.

EN Double brush / brass and stainless steel scraper.

FR Brosse double / laiton et racloir inox.

DE Doppelbürste / Messing und Edelstahlschaber.

	AV4971	OPTIONAL A44
cm	110(h) cm	ricambio spazzola doppia spare double moon brush
	75 €	**36 €**

AV 4912

IT Spazzola in fibra naturale.

EN Natural fibre brush.

FR Brosse en fibres naturelles.

DE Naturfaserbürste.

	AV4912	OPTIONAL A42
cm	170(h) cm	Spazzola di ricambio in fibra naturale Natural fibre brush
	100 €	**27 €**

AV 4919

IT Spazzola in ottone per forni a legno.

EN Brass brush for wood ovens.

FR Brosse en laiton pour fours à bois.

DE Messingbürste für Holzöfen.

	AV4919	OPTIONAL A43
cm	170(h) cm	spazzola di ricambio in ottone Spare brass brush
	109 €	**28 €**

AV 4970

IT Kit 3 pezzi 170(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 18 cm - spazzola).

EN Kit 3 pieces 170(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 18 cm turning peel - brush).

FR Kit 3 pièces 170(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 18 cm - brosse).

DE 3-teiliger Satz 170(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 18 cm - Bürste).

AV 4970
170(h) cm
280 €

AV 4972

IT Kit 3 pezzi 135(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 22 cm - spazzola).

EN Kit 3 pieces 135(h) cm (ø 33 cm pizza peel- ø 22 cm turning peel - brush).

FR Kit 3 pièces 135(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 22 cm - brosse).

DE 3-teiliger Satz 135(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 22 cm - Bürste).

AV 4972
135(h) cm
212 €

AV 4916	
Cassetta per appoggio pale Peel support box Cassette pour support de pelles Schaufelstützkasten	
83 €	

AV 4913	
Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	
53 €	

AV 4914	
Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	
62 €	

AV 4910

IT Supporto reggipale.

EN Peel support.

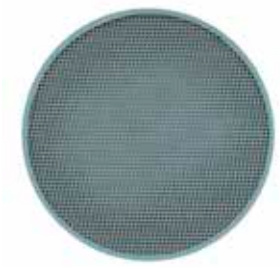
FR Support de palles.

DE Schaufelträger.

AV 4910
42 x 24 x 160(h) cm
335 €

AV 4952 - AV 4953

IT Retina tonda inox.
EN Little round stainless steel net.
FR Grille ronde en acier inox.
DE Rundes Edelstahlnetz.



	AV4952	AV4953
cm	ø 33 cm	ø 45 cm
	26 €	**40 €**

AV 4918

IT Alare per appoggio legna.
EN Andiron stand for firewood.
FR Chenet pour appui bois.
DE Tragfläche für Holz.

	AV4918
	96 €

AV 4956 - AV 4957

IT Retina tonda alluminio.
EN Little round aluminium net.
FR Grille ronde en aluminium.
DE Rundes Aluminiumnetz.

	AV4956	AV4957
cm	ø 33 cm	ø 45 cm
	18 €	**25 €**

AV 4938 - AV 4967
AV 4909 - AV 4939

IT Contenitore per impasti pizza.
EN Pizza dough container.
FR Conteneur pour pâte à pizza.
DE Pizzateigbehälter.

AV4939

	AV4938	AV4967	AV4939 Coperchio/Cover	AV4909
cm	60 x 40 x 7,5(h) cm	60 x 40 x 9(h) cm	60 x 40 cm	60 x 40 x 13(h) cm
	15 €	**17 €**	**14 €**	**22 €**

AV4938 AV4967 AV4909

AV 4973

IT Portapizze rigido, interno in alluminio, per trasporto 10 pizze ø 33 cm.

EN Sturdy pizza holder, internally made of aluminium, for 10 pizzas ø 33 cm.

FR Conteneur thermique pour le transport de 10 pizza ø 33 cm, intérieur en aluminium.

DE Starres Pizzaregal aus Aluminium für den Transport von 10 Pizzas ø 33 cm.

AV4973
47 x 47 x 52(h) cm
385 €

AV 4975

IT Borsa termica 5 pizze ø 33 cm per consegna a domicilio.

EN Heating Bag for 5 pizzas ø 33 cm for home delivery.

FR Sac thermique pour 5 pizzas ø 33 cm pour la livraison à domicile.

DE Wärmetasche für den Heimlieferdienst enthält 5 Pizzas ø 33 cm.

AV4975
37 x 37 x 20(h) cm
60 €

AV 4974

IT Piastra di fissaggio al portapacchi ciclomotore (per art. AV4973).

EN Fixing plate for moped luggage rack (for art. AV4973).

FR Plaque de fixation sur le porte-bagages du cyclomoteur (pour art. AV4973).

DE Befestigungsplatte am Mopedgepäckträger (für Art. AV4973).

AV4974
35 x 37 x 6,5(h) cm
110 €

Pattumiere - portarifiuti

GARBAGE AND DUST BINS
POUBELLES
MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER

forcar®

AV4650-51

IT Posacenere, gettacarte, pattumiere e portarifiuti - coperchio a rete cromata.

EN Ashtrays, paper baskets, garbage bins and dust bins - chromed mesh lid.

FR Cendriers, corbeilles à papier, poubelles et conteneur de déchets - couvercle en filet chromé.

DE Aschenbecher, Papierkorb, Mülleimer und Abfallbehälter - verchromter Netzdeckel.

	AV4650	AV4651
cm	ø 20 - 60(h) cm	ø 25 - 70(h) cm
	115 €	175 €

AV4620

IT Gettacarte in acciaio inox satinato Autoestiguente, testa soffocante per l'arresto della propagazione del fuoco - capacità 50 L - base in gomma.

EN Satin stainless steel paper basket, Self-extinguishing, stifling end to stop the propagation of fire - capacity 50 L - rubber base.

FR Corbeille à papier en acier inox satiné, Eteignant automatiquement, tête suffocante pour arrêter la propagation du feu - capacité 50 L - base en caoutchouc.

DE Papierkorb aus satiniertem Edelstahl, Selbstlöschend erstickender Deckel zur Verhinderung der Ausbreitung von Feuer - Kapazität 50 L - Gummifuß.

	AV4620
cm	ø 31 - 59(h) cm
	160 €

AV4666-80

IT Tramoggia su ruote. Struttura in acciaio inox satinato. coperchio asportabile.

EN Hopper on wheels. Satin stainless steel casing. Removable lid.

FR Trémie sur roues. Corps en acier inox satiné. Couvercle amovible.

DE Trichter auf Rädern. Gehäuse aus Edelstahl matt geschliffen. Abnehmbarer Deckel.

	AV4666	AV4680 con separatore interno with internal separator
cm	61 x 40 x 73(h) cm	61 x 40 x 73(h) cm
L	115 L	
	465 €	550 €

AV4671

IT Pattumiera con ruote, senza pedale.

EN Garbage bin with wheels, without pedal.

FR Poubelle à roulettes, sans pédale.

DE Mülleimer mit Rädern, ohne Fußhebel.

	AV4671
cm	ø 40 x 76(h) cm
L	70 L
	267 €

AV4667 AV4668 AV4669

IT Portarifiuti carrellato. Struttura a forma cilindrica in acciaio inox - completo di coperchio stampato - fondo a tenuta stagna - ruote multidirezionali.
AV4667-68 con comando a pedale.

EN Wheeled waste bin. Cylindrical stainless steel structure - Complete with shaped lid - watertight bottom - multidirectional wheels.
AV4667-68 with pedal control.

FR Chariot-poubelle. Corps cylindrique en acier inox - complète de couvercle imprimée - fond étanche - roues multidirectionnelles.
AV4667-68 avec commande à pédale.

DE Abfalleimer auf Rädern. Zylindrisches Edelstahlgehäuse - mit vorgeformtem Deckel - wasserdichter Boden - Mehrwegräder.
AV4667-68 mit Fußhebel.

	AV4667	AV4668	AV4669
cm	ø 39 x 60(h) cm	ø 46 x 70(h) cm	ø 46 x 70(h) cm
L	**50 L**	**100 L**	**100 L**
	230 €	**265 €**	**200 €**

AV4660 - AV4661 AV4663

IT Pattumiere tonde in acciaio inox. Cestello interno in metallo e pedale.

EN Round stainless steel waste bins. Internal metal basket and pedal.

FR Poubelles rondes en acier inox. Boîtier interne en métal et pédale.

DE Runde Abfalleimer aus Edelstahl. Interner Metallkorb und Fußhebel.

	AV4660	AV4661	AV4663
cm	ø 32 x 59(h) cm	ø 32 x 74(h) cm	ø 41 x 71(h) cm
L	**30 L**	**40 L**	**80 L**
	270 €	**295 €**	**510 €**

AV4652
AV4654

AV 4652

IT Pattumiera rettangolare - Struttura in acciaio inox
comando apertura a pedale - estrazione sacco anteriore - 2 ruote.

EN Rectangular waste bin - Stainless steel structure
pedal opening control - front bag extraction - 2 wheels.

FR Poubelle rectangulaire - Corps en acier inox commande
d'ouverture par pédale - extraction du sac à l'avant - 2 roues.

DE Rechteckiger Abfalleimer - Gehäuse aus Edelstahl
Fußhebelöffnung - vordere Sackentnahme - 2 Räder.

	AV4652	AV4654
cm	49 x 50 x 101(h) cm	49 x 50 x 79(h) cm
L	**100 L**	**70 L**
	550 €	**495 €**

AV4681

IT Pattumiera portasacco. Attacco rotondo in acciaio inox
coperchio con apertura a pedale.

EN Bag holder. Round stainless steel fitting, lid with pedal opening.

FR Poubelle Porte-sac. Support rond en acier inox couvercle avec
ouverture par pédale.

DE Müllsackhalterung. Runder Edelstahldeckel mit Fußhebelöffnung.

	AV4681
cm	55 x 45 x 85(h) cm
L	**sacco grande / big bag**
	230 €

CA1602 - CA1603

IT Carrelli portasacco con struttura a X. Disponibile con cestino e struttura verniciata (CA1602) o con comando a pedale e struttura cromata (CA 1603). Attacco rotondo - coperchio in plastica rotondo con aggancio.

EN Bag holder trolleys with X structure. Available with basket and painted structure (CA1602) or with pedal control and chromed structure (CA 1603). Round fitting - round plastic lid with fastener.

FR Chariots porte-sac en forme de X. Disponible avec boîtier et structure peinte (CA1602) ou avec commande à pédale et structure chromée (CA 1603). Support rond - couvercle rond en plastique avec raccord.

DE Müllsackwagen mit X-Förmige Struktur. Erhältlich mit Korb und lackierter Struktur (CA1602) oder mit Fußhebelöffnung und verchromter Struktur (CA 1603). Runder Anschluss - runder Kunststoffdeckel mit Aufhängung.

	CA1602	CA1603
cm	58 x 56 x 102(h) cm	
	230 €	**265 €**

AV4682

IT Pattumiere in polietilene per raccolta differenziata - Struttura colore grigio - coperchio colorato a scelta. Ruote ø 143 mm.

EN Polyethylene waste bins for differentiated collection - Grey structure - coloured lid of your choice. Wheels ø 143 mm.

FR Poubelles en polyéthylène pour collecte différenciée - Structure de couleur grise - couvercle de couleur de votre choix. Roues ø 143 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen zur getrennten Entsorgung - graue Struktur - farbiger Deckel Ihrer Wahl. Räder ø 143 mm.

	AV4682Y giallo/yellow	AV4682R rosso/red	AV4682B blu/blue	AV4682G verde/green	AV4682W bianco/white
cm	54 x 49 x 85(h) cm				
L	**80 L**				
	57 €				

AV4675

AV4674

AV4676

AV4678

AV4679

IT Pattumiere in polietilene.
Diversi colori disponibili.
Ruote ø 200 mm.

EN Polyethylene waste bins.
Several colours available.
Wheels ø 200 mm.

FR Poubelles en polyéthylène.
Différentes couleurs disponibles.
Roues ø 200 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen.
Erhältlich in verschieden Farben.
Räder ø 200 mm.

OPTIONAL RC 0075
Pedale apricoperchio per contenitore Pedal lid opener for container Pédale ouvre-couvercle pour conteneur Deckelöffnungsfußhebel
62 €

	AV4674	AV4675	AV4676	AV4678	AV4679
cm	55 x 48 x 93(h) cm				
L	**120 L**				
	95 €				

Pattumiere e portarifiuti
Garbage and dust bins

NEUTRO INOX

STEEL FURNITURE

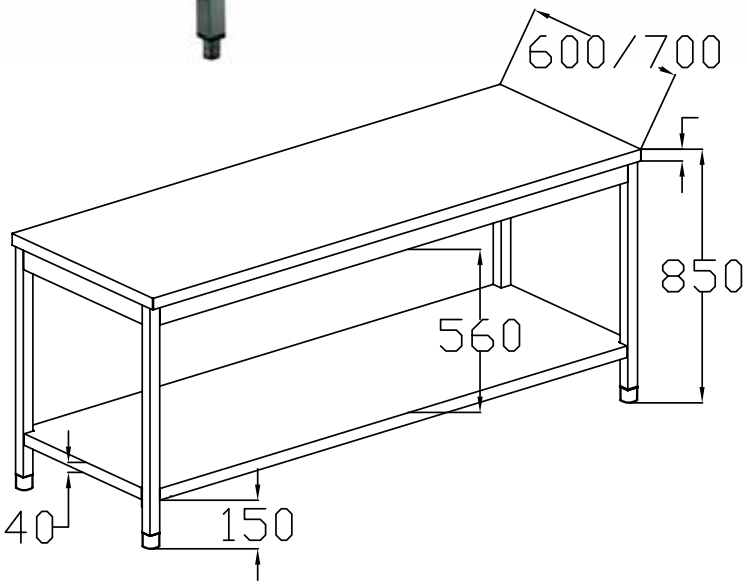
forcar®

IT Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.

EN Working Tables with undershelf

Without backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - working top and bottom shelves folded and welded - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - easy assembly with included screws - adjustable feet.



	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDATS66	600 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	16,6	19,1	290
GDATS76	700 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	18,4	21	300
GDATS86	800 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	20,3	23	320
GDATS106	1000 x 600 x 850(h)	1050 x 640 x 160(h)	23,6	26,5	350
GDATS126	1200 x 600 x 850(h)	1250 x 640 x 160(h)	27	30	385
GDATS146	1400 x 600 x 850(h)	1450 x 640 x 280(h)	30,4	35	425
GDATS156	1500 x 600 x 850(h)	1550 x 640 x 280(h)	32	37	445
GDATS166	1600 x 600 x 850(h)	1650 x 640 x 280(h)	34	39	450
GDATS186	1800 x 600 x 850(h)	1850 x 640 x 280(h)	37	42	485
GDATS206	2000 x 600 x 850(h)	2050 x 640 x 280(h)	45,5	51	520
GDATS67	600 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	18,5	21	305
GDATS77	700 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	20,3	23	325
GDATS87	800 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	22,5	25,4	340
GDATS107	1000 x 700 x 850(h)	1050 x 740 x 160(h)	26	29.2	375
GDATS127	1200 x 700 x 850(h)	1250 x 740 x 160(h)	30	33,6	410
GDATS147	1400 x 700 x 850(h)	1450 x 740 x 280(h)	34,4	39	445
GDATS157	1500 x 700 x 850(h)	1550 x 740 x 280(h)	36,2	41	470
GDATS167	1600 x 700 x 850(h)	1650 x 740 x 280(h)	38,1	43	485
GDATS187	1800 x 700 x 850(h)	1850 x 740 x 280(h)	44	49	520
GDATS207	2000 x 700 x 850(h)	2050 x 740 x 280(h)	46	52	560

IT Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con alzatina tamburata h 100 mm. Piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.

EN Working Tables with undershelf

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top with h 100 mm, hollow-core backsplash. Working top and bottom shelves folded and welded - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - easy assembly with included screws - adjustable feet.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDATS66A	600 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	17,4	20	310
GDATS76A	700 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	19,2	22	320
GDATS86A	800 x600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	21,6	24,6	345
GDATS106A	1000 x 600 x 950(h)	1050 x 640 x 240(h)	24	27,5	375
GDATS126A	1200 x 600 x 950(h)	1250 x 640 x 240(h)	28,5	32	415
GDATS146A	1400 x 600 x 950(h)	1450 x 640 x 240(h)	32,3	36	450
GDATS156A	1500 x 600 x 950(h)	1550 x 640 x 360(h)	33,4	38	475
GDATS166A	1600 x 600 x 950(h)	1650 x 640 x 360(h)	34,5	40	490
GDATS186A	1800 x 600 x 950(h)	1850 x 640 x 360(h)	38	44	525
GDATS206A	2000 x 600 x 950(h)	2050 x 640 x 360(h)	41	49	560
GDATS67A	600 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	19,8	23,1	320
GDATS77A	700 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	20,8	24,2	335
GDATS87A	800 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	23,9	27,4	360
GDATS107A	1000 x 700 x 950(h)	1050 x 740 x 240(h)	26,6	30,5	395
GDATS127A	1200 x 700 x 950(h)	1250 x 740 x 240(h)	31,2	35,3	435
GDATS147A	1400 x 700 x 950(h)	1450 x 740 x 240(h)	34,7	39	475
GDATS157A	1500 x 700 x 950(h)	1550 x 740 x 360(h)	38,5	44	505
GDATS167A	1600 x 700 x 950(h)	1650 x 740 x 360(h)	41,5	47	515
GDATS187A	1800 x 700 x 950(h)	1850 x 740 x 360(h)	43	49	560
GDATS207A	2000 x 700 x 950(h)	2050 x 740 x 360(h)	46,3	54	600

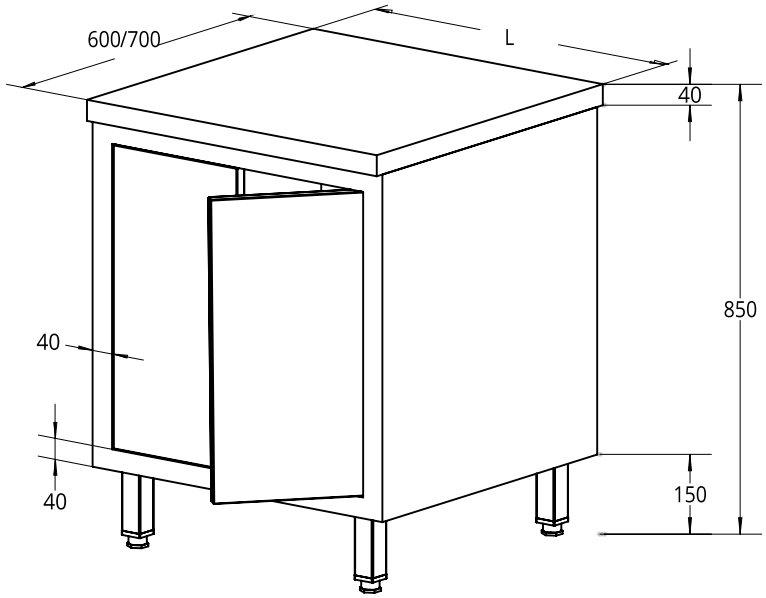
IT Tavoli armadiati con porte battenti

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with hinged doors

Without backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel, 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDASR66	600 x 600 x 850(h)	620 x 620 x 850(h)	29	35	560
GDASR86	800 x 600 x 850(h)	820 x 620 x 850(h)	35,5	41	595
GDASR67	600 x 700 x 850(h)	620 x 720 x 850(h)	32	38	590
GDASR87	800 x 700 x 850(h)	820 x 720 x 850(h)	32	46	615



OPTIONAL

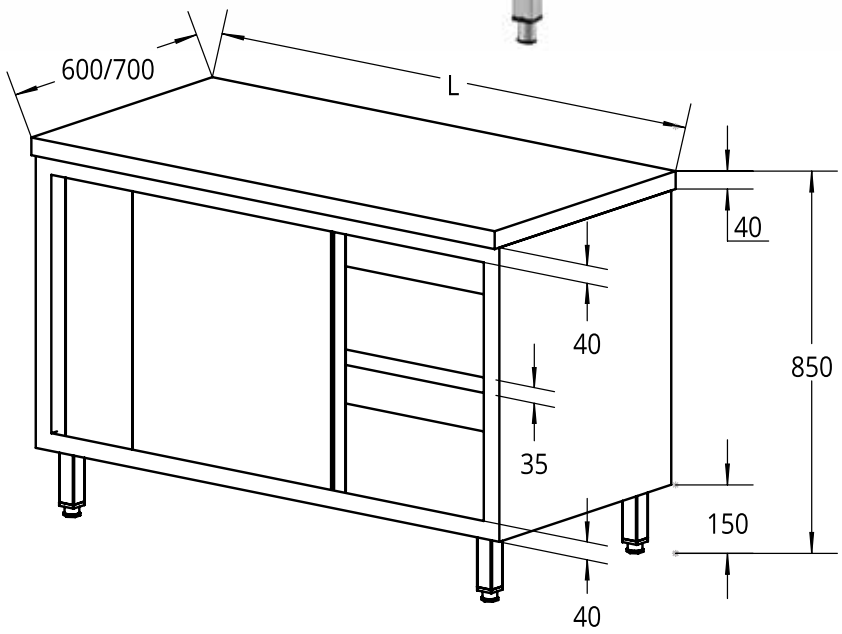
RUO100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
80 €

IT Tavoli armadiati con porte scorrevoli

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with sliding doors

Without backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel, 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDASR106	1000 x 600 x 850(h)	1020 x 620 x 850(h)	43	51	665
GDASR126	1200 x 600 x 850(h)	1220 x 620 x 850(h)	50	61	740
GDASR146	1400 x 600 x 850(h)	1420 x 620 x 850(h)	55	68	800
GDASR156	1500 x 600 x 850(h)	1520 x 620 x 850(h)	57	72	825
GDASR166	1600 x 600 x 850(h)	1620 x 620 x 850(h)	59,7	75	855
GDASR186	1800 x 600 x 850(h)	1820 x 620 x 850(h)	69,5	83	960
GDASR206	2000 x 600 x 850(h)	2020 x 620 x 850(h)	77,5	91	1.030
GDASR107	1000 x 700 x 850(h)	1020 x 720 x 850(h)	47,5	56	685
GDASR127	1200 x 700 x 850(h)	1220 x 720 x 850(h)	54,5	64	765
GDASR147	1400 x 700 x 850(h)	1420 x 720 x 850(h)	62	74	825
GDASR157	1500 x 700 x 850(h)	1520 x 720 x 850(h)	52	71	855
GDASR167	1600 x 700 x 850(h)	1620 x 720 x 850(h)	66	81	890
GDASR187	1800 x 700 x 850(h)	1820 x 720 x 850(h)	76,5	89	990
GDASR207	2000 x 700 x 850(h)	2020 x 720 x 850(h)	83	98	1.065

OPTIONAL

RUO100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
80 €

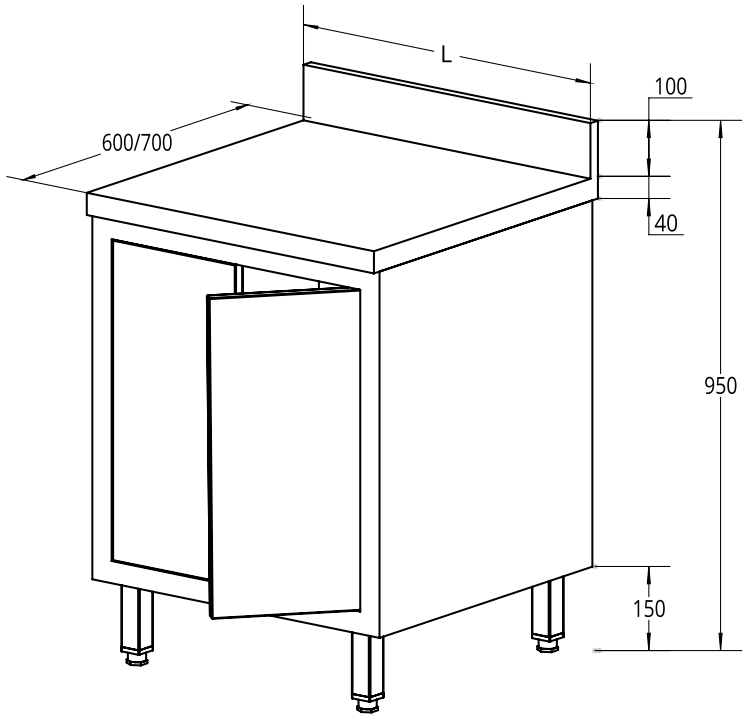
IT Tavoli armadiati con porte battenti

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with hinged doors

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDASR66A	600 x 600 x 950(h)	620 x 620 x 950(h)	27	38	590
GDASR86A	800 x 600 x 950(h)	820 x 620 x 950(h)	36,5	45	625
GDASR67A	600 x 700 x 950(h)	620 x 720 x 950(h)	30	42	605
GDASR87A	800 x 700 x 950(h)	820 x 720 x 950(h)	36	50	645



OPTIONAL

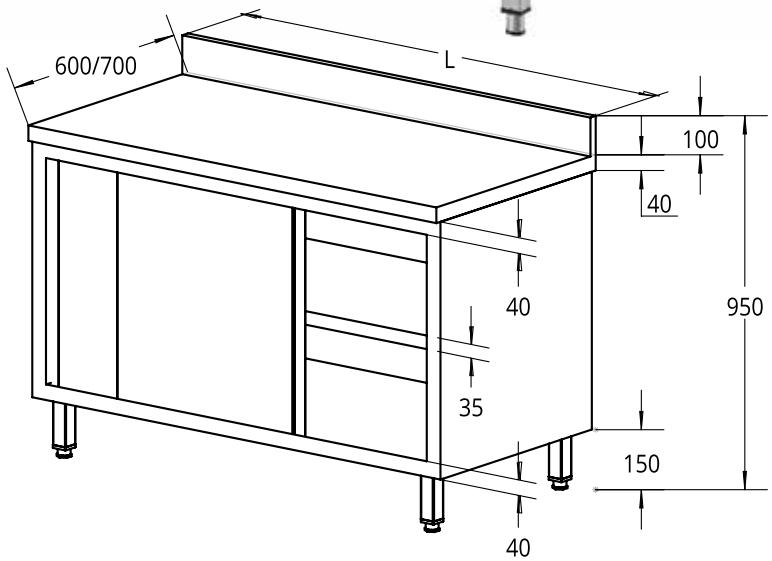
RUO100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
80 €

IT Tavoli armadiati con porte scorrevoli

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with sliding doors

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDASR106A	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 950(h)	43,5	54	695
GDASR126A	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 950(h)	51	65	775
GDASR146A	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 950(h)	58	70	835
GDASR156A	1500 x 600 x 950(h)	1520 x 620 x 950(h)	62,5	76	880
GDASR166A	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 950(h)	64,7	80	915
GDASR186A	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 950(h)	72	87	1.005
GDASR206A	2000 x 600 x 950(h)	2020 x 620 x 950(h)	79	97	1.080
GDASR107A	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	49	62	720
GDASR127A	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	57	69	800
GDASR147A	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	64	77	865
GDASR157A	1500 x 700 x 950(h)	1520 x 720 x 950(h)	67	82	915
GDASR167A	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	72	86	935
GDASR187A	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	82	97	1.040
GDASR207A	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 950(h)	86	104	1.120

OPTIONAL

RUO100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100
80 €

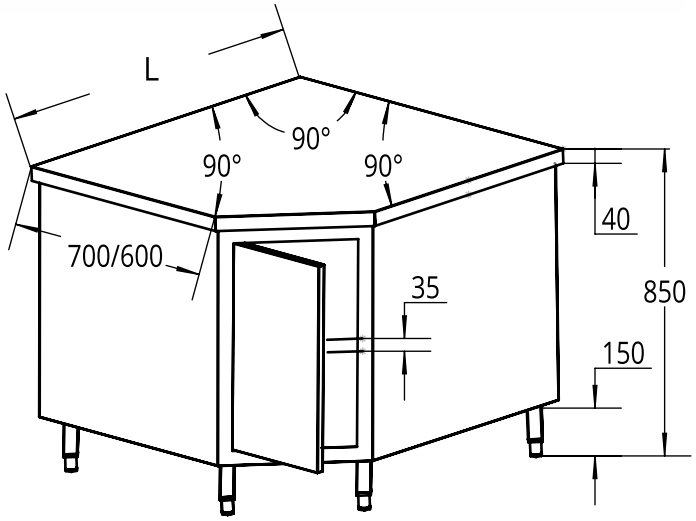
IT Tavoli armadiati ad angolo

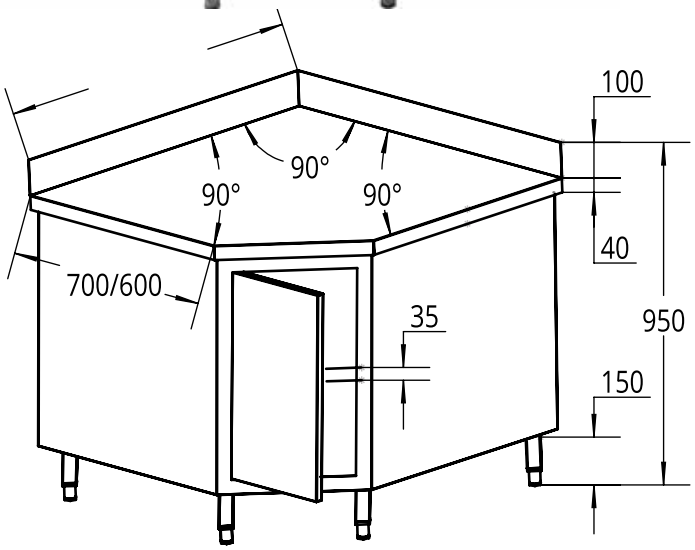
Senza alzatina o con alzatina - struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox - piedini regolabili.

EN Working corner cabinets

Without backsplash or with backsplash - stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel - adjustable feet.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDCC996	900 x 900 x 600 x 850(h)	920 x 920 x 850(h)	43,5	55	805
GDCC10107	1000 x 1000 x 700 x 850(h)	1020 x 1020 x 850(h)	50,5	63	855
CON ALZATINA - WITH BACKSPLASH					
GDCC996A	900 x 900 x 600 x 950(h)	920 x 920 x 950(h)	40	53	870
GDCC10107A	1000 x 1000 x 700 x 950(h)	1020 x 1020 x 950(h)	48	61	925





IT Armadi in acciaio inossidabile con ante scorrevoli

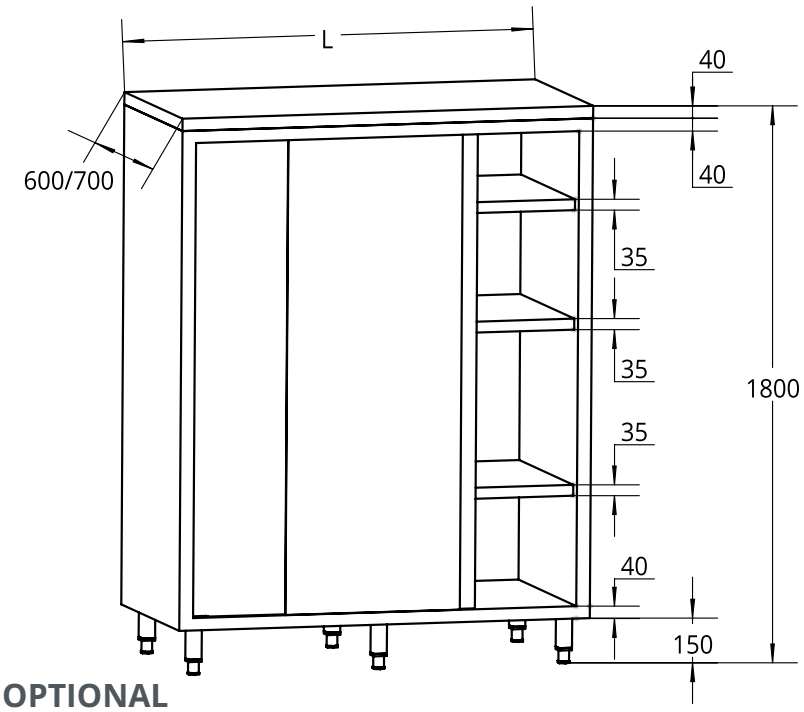
Profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox - piedini regolabili.

EN Sliding doors Stainless steel cabinets

Depth 600 or 700 mm - Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel adjustable feet.

COMPRESI 3 RIPIANI
3 SHELF INCLUDED

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDSCS126	1200 x 600 x 1800(h)	1220 x 620 x 1940(h)	86,5	97	1.570
GDSCS146	1400 x 600 x 1800(h)	1420 x 620 x 1940(h)	100	114	1.695
GDSCS166	1600 x 600 x 1800(h)	1620 x 620 x 1940(h)	110	125	1.820
GDSCS127	1200 x 700 x 1800(h)	1220 x 720 x 1940(h)	95,5	107	1.620
GDSCS147	1400 x 700 x 1800(h)	1420 x 720 x 1940(h)	106,7	120	1.750
GDSCS167	1600 x 700 x 1800(h)	1620 x 720 x 1940(h)	118	132	1.875



OPTIONAL
RIPIANO / SHELF

	mm	€
SHELF126	1200 x 600	125
SHELF146	1400 x 600	145
SHELF166	1600 x 600	180

	mm	€
SHELF127	1200 x 700	125
SHELF147	1400 x 700	150
SHELF167	1600 x 700	185

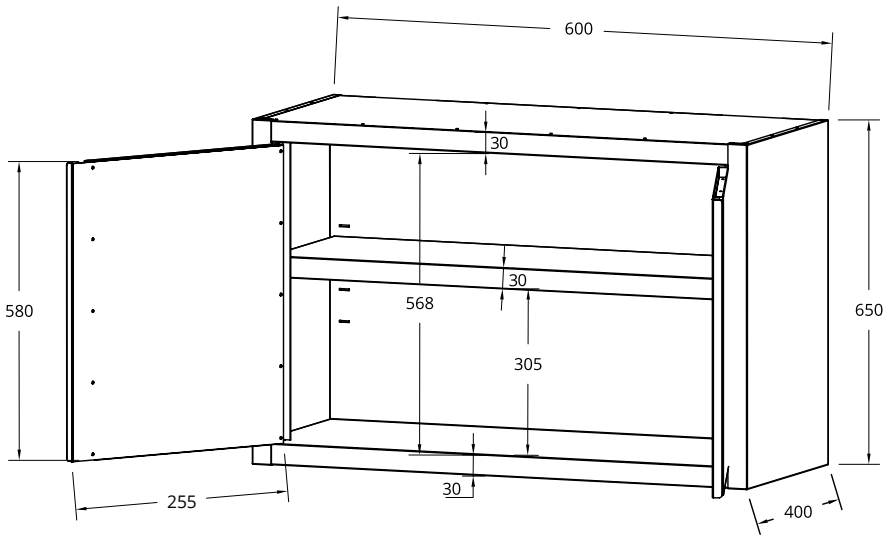
IT Pensili con ante a battente

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - staffe di montaggio a muro incluse.

EN Hinged doors wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - wall mounting racks included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDWCH64	600 x 400 x 650(h)	660 x 460 x 800(h)	18,4	23	380
GDWCH84	800 x 400 x 650(h)	860 x 460 x 800(h)	22,7	27	395



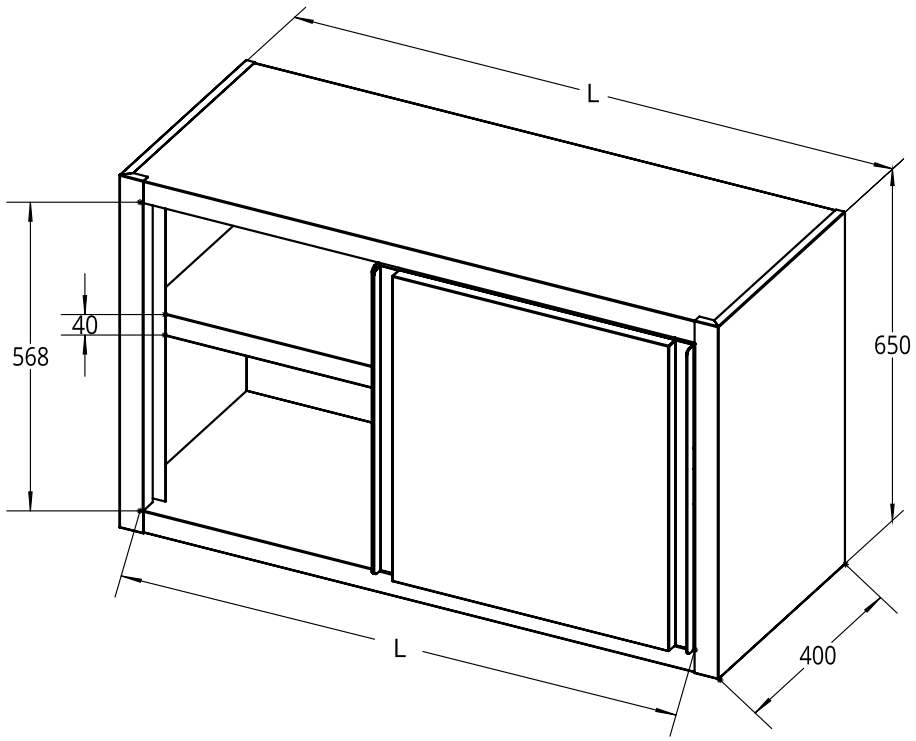
IT Pensili con ante scorrevoli

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - staffe di montaggio a muro incluse.

EN Sliding doors wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - wall mounting racks included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDWCS104	1000 x 400 x 650(h)	1060 x 460 x 800(h)	27,2	34	**420**
GDWCS124	1200 x 400 x 650(h)	1260 x 460 x 800(h)	31,7	39	**465**
GDWCS144	1400 x 400 x 650(h)	1460 x 460 x 800(h)	36,3	46	**510**
GDWCS164	1600 x 400 x 650(h)	1660 x 460 x 800(h)	41,2	52	**590**
GDWCS184	1800 x 400 x 650(h)	1860 x 460 x 800(h)	46	57	**640**
GDWCS204	2000 x 400 x 650(h)	2060 x 460 x 800(h)	50,2	62	**690**



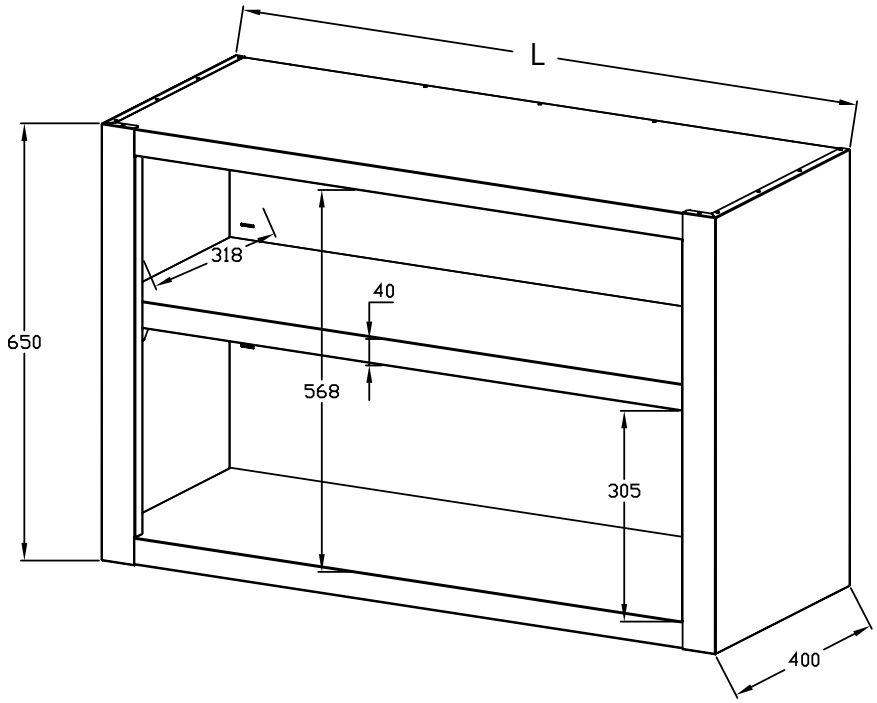
IT Pensili aperti

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - staffe di montaggio a muro incluse.

EN Open wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - wall mounting racks included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDWCO64	600 x 400 x 650(h)	660 x 460 x 800(h)	12,6	18	270
GDWCO84	800 x 400 x 650(h)	860 x 460 x 800(h)	15	21	280
GDWCO104	1000 x 400 x 650(h)	1060 x 460 x 800(h)	18,7	25	315
GDWCO124	1200 x 400 x 650(h)	1260 x 460 x 800(h)	22,2	30	350
GDWCO144	1400 x 400 x 650(h)	1460 x 460 x 800(h)	24,3	33	385
GDWCO164	1600 x 400 x 650(h)	1660 x 460 x 800(h)	27,4	38	430
GDWCO184	1800 x 400 x 650(h)	1860 x 460 x 800(h)	30,3	41	470
GDWCO204	2000 x 400 x 650(h)	2060 x 460 x 800(h)	31,8	44	525



IT Mensole in acciaio inox

Struttura in acciaio inox - altezza ripiano 30 mm o 40 mm - alzatina posteriore h 30 mm staffe montaggio a muro incluse h 400 mm. Le staffe possono essere sovrapposte per ottenere più livelli.

EN Stainles Steel Shelves

Stainless Steel Structure - shelf height 30 mm or 40 mm - backsplash h 30 mm - wall mounting racks h 400 mm included - racks can be stacked to obtain multiple levels.

GDWBS1R84

GDWBS1R84 X 2

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDWB S1R63	600 x 300 x 400(h)	610 x 350 x 95(h)	2,8	3,6	**85**
GDWB S1R83	800 x 300 x 400(h)	810 x 350 x 95(h)	3	4	**95**
GDWB S1R103	1000 x 300 x 400(h)	1010 x 350 x 95(h)	3.7	4.7	**100**
GDWB S1R123	1200 x 300 x 400(h)	1210 x 350 x 95(h)	4	5	**125**
GDWB S1R143	1400 x 300 x 400(h)	1410 x 350 x 95(h)	4.3	5.4	**135**
GDWB S1R163	1600 x 300 x 400(h)	1610 x 350 x 95(h)	5.6	6.7	**155**
GDWB S1R183	1800 x 300 x 400(h)	1810 x 350 x 95(h)	6.2	7.4	**175**
GDWB S1R203	2000 x 300 x 400(h)	2010 x 350 x 95(h)	6,8	8	**205**
GDWB S1R64	600 x 400 x 400(h)	610 x 450 x 95(h)	3,4	4,2	**95**
GDWB S1R84	800 x 400 x 400(h)	810 x 450 x 95(h)	4	4,9	**105**
GDWB S1R104	1000 x 400 x 400(h)	1010 x 450 x 95(h)	4,5	5,5	**110**
GDWB S1R124	1200 x 400 x 400(h)	1210 x 450 x 95(h)	5,1	6.1	**145**
GDWB S1R144	1400 x 400 x 400(h)	1410 x 450 x 95(h)	5,8	6,8	**155**
GDWB S1R164	1600 x 400 x 400(h)	1610 x 450 x 95(h)	7	8	**185**
GDWB S1R184	1800 x 400 x 400(h)	1810 x 450 x 95(h)	7,6	8,7	**195**
GDWB S1R204	2000 x 400 x 400(h)	2010 x 450 x 95(h)	8	9,3	**230**

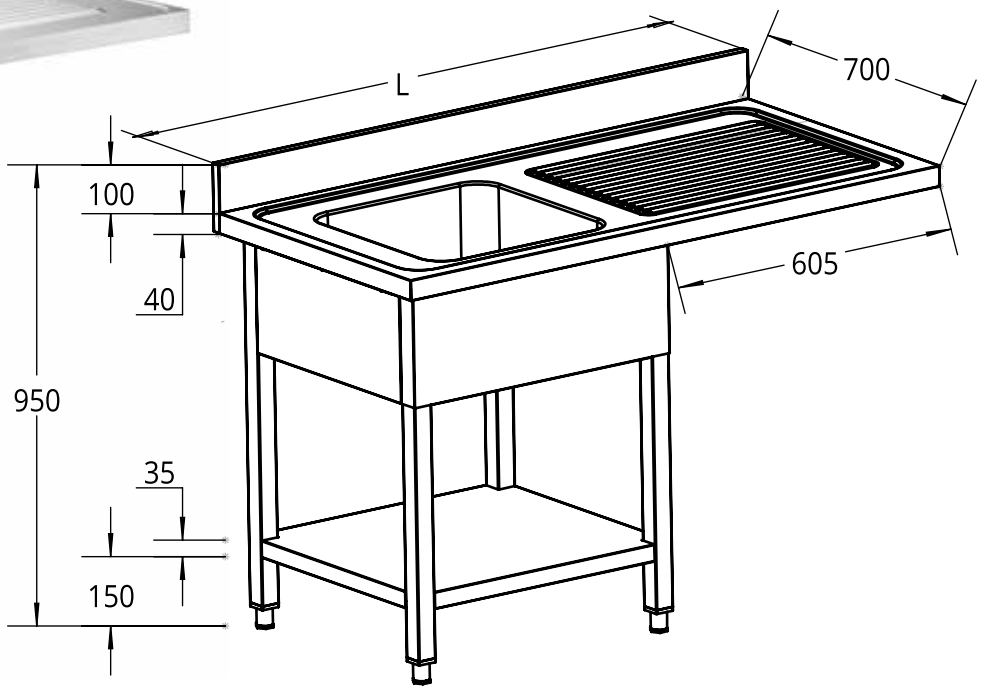
IT Lavelli a sbalzo - 1 vasca

Struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Single sink unit for built-in dishwasher

Stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GDS127L1DW	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 510(h)	22,3	32	1 SX/L - 500 x 400 x 300	**680**
GDS127R1DW	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 510(h)	22,3	32	1 DX/R - 500 x 400 x 300	**680**
GDS147L1DW	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	26,9	39	1 SX/L - 600 x 500 x 300	**730**
GDS147R1DW	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	26,9	39	1 DX/R - 600 x 500 x 300	**730**



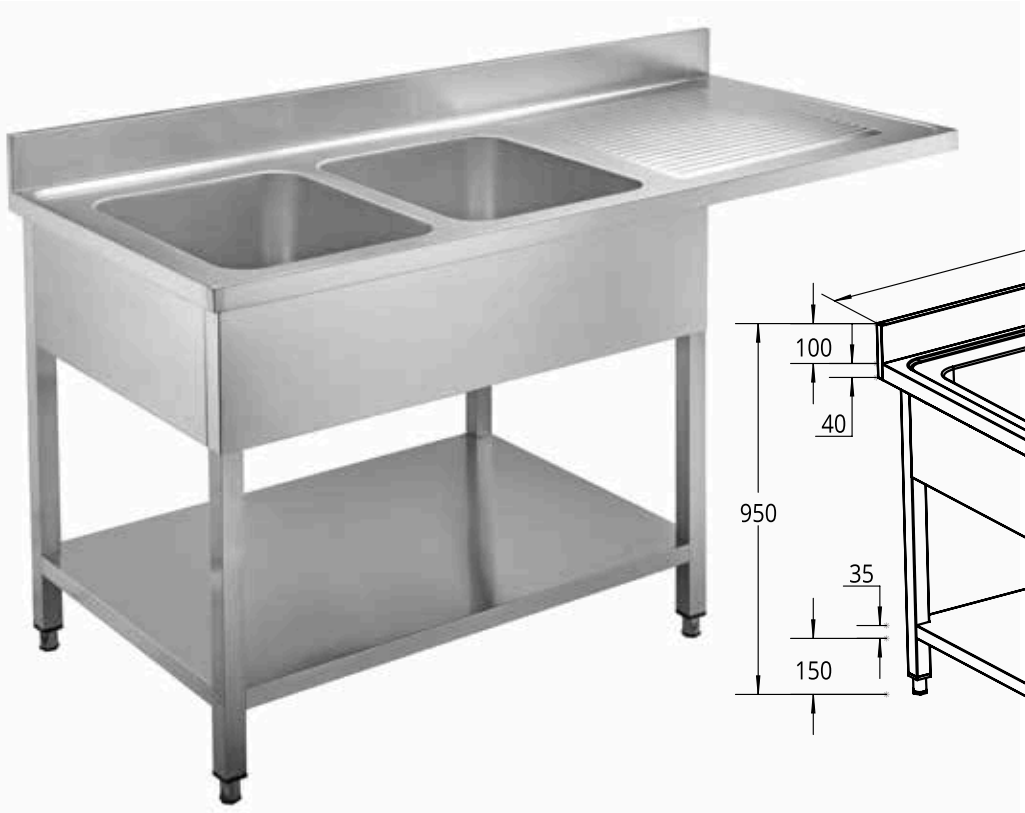
IT Lavelli a sbalzo - 2 vasche

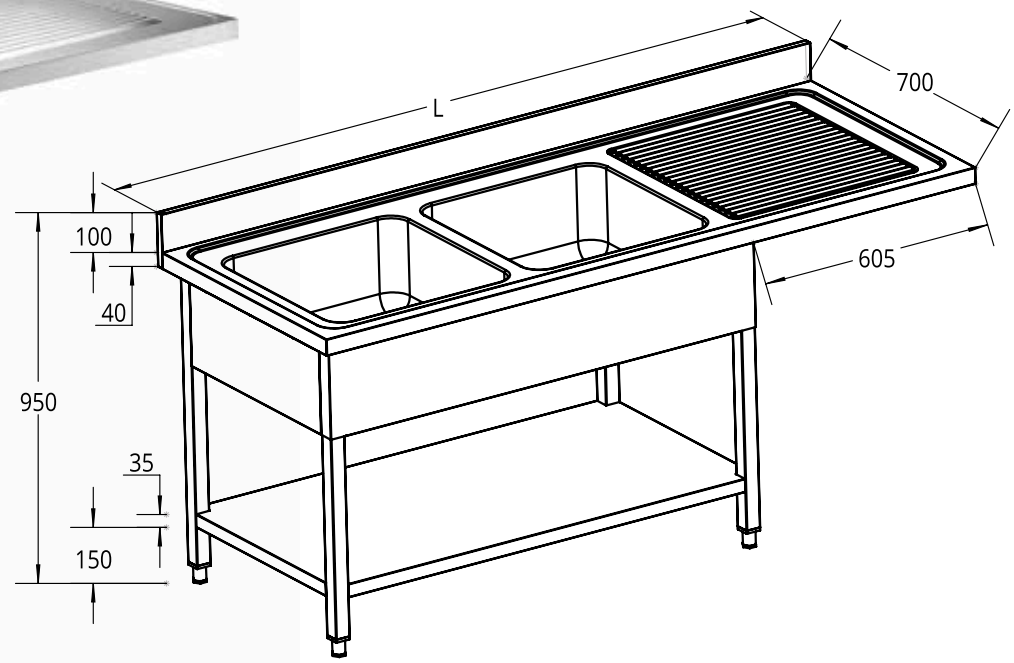
Struttura in acciaio Inox - piano e vasche in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Double sink unit for built-in dishwasher

Stainless steel structure - top and bowls in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GDS167L2DW	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 540(h)	29,9	43	2 SX/L - 500 x 400 x 300	**890**
GDS167R2DW	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 540(h)	29,9	43	2 DX/R - 500 x 400 x 300	**890**
GDS187L2DW	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	35	50	2 SX/L - 500 x 500 x 300	**960**
GDS187R2DW	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	35	50	2 DX/R - 500 x 500 x 300	**960**





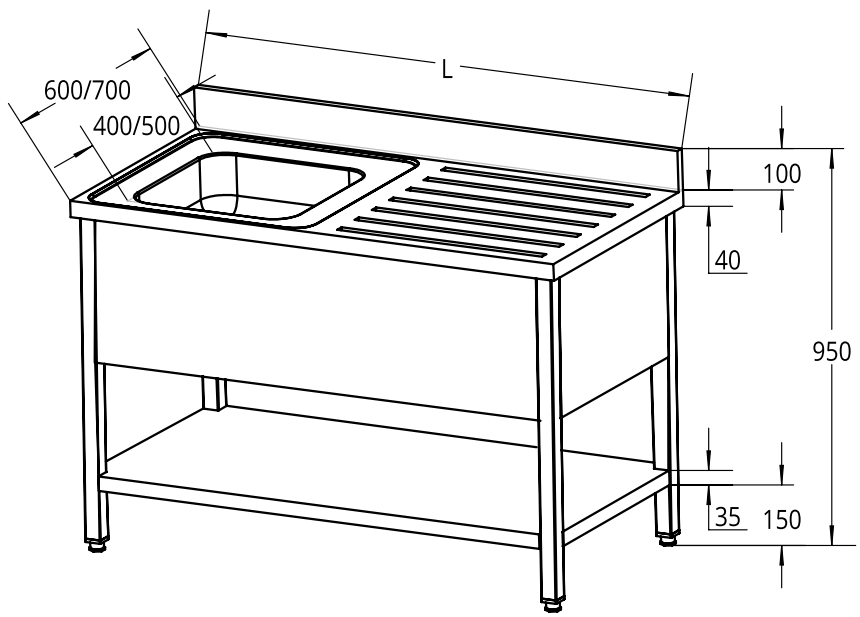
IT Lavelli aperti - 1 vasca

Con ripiano inferiore e sgocciolatoio - profondità 600 o 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN One bowl sinks

With bottom shelf and drainer - depth 600 or 700 mm - stainless steel structure - top and Bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

		mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
mm 600	GD106BL1	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 510(h)	22,1	30	1 SX/L - 400 x 400 x 300	595
	GD106BR1	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 510(h)	22,1	30	1 DX/R - 400 x 400 x 300	595
	GD126BL1	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 510(h)	25,2	35	1 SX/L - 500 x 400 x 300	715
	GD126BR1	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 510(h)	25,2	35	1 DX/R - 500 x 400 x 300	715
	GD146BL1	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 510(h)	27,7	38	1 SX/L - 500 x 400 x 300	780
	GD146BR1	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 510(h)	27,7	38	1 DX/R - 500 x 400 x 300	780
mm 700	GD107BL1	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 510(h)	24,2	34	1 SX/L - 500 x 400 x 300	705
	GD107BR1	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 510(h)	24,2	34	1 DX/R - 500 x 400 x 300	705
	GD127BL1	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	28,5	37	1 SX/L - 500 x 500 x 300	745
	GD127BR1	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	28,5	37	1 DX/R - 500 x 500 x 300	745
	GD147BL1	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	31,7	44	1 SX/L - 600 x 500 x 300	800
	GD147BR1	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	31,7	44	1 DX/R - 600 x 500 x 300	800



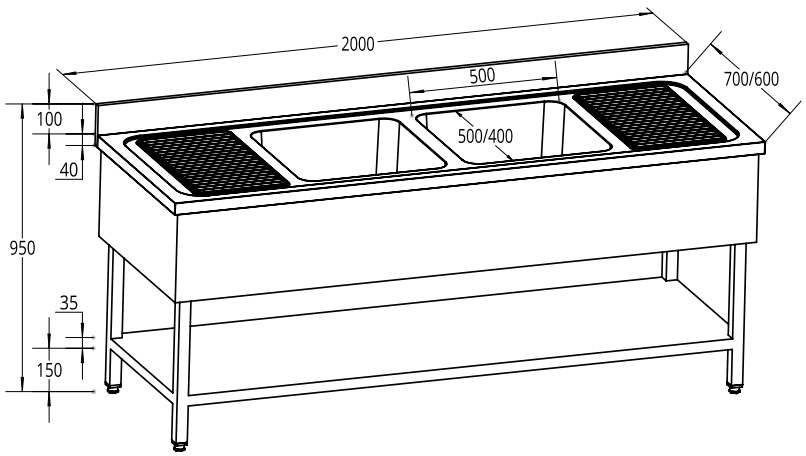
IT Lavelli aperti - 2 vasche

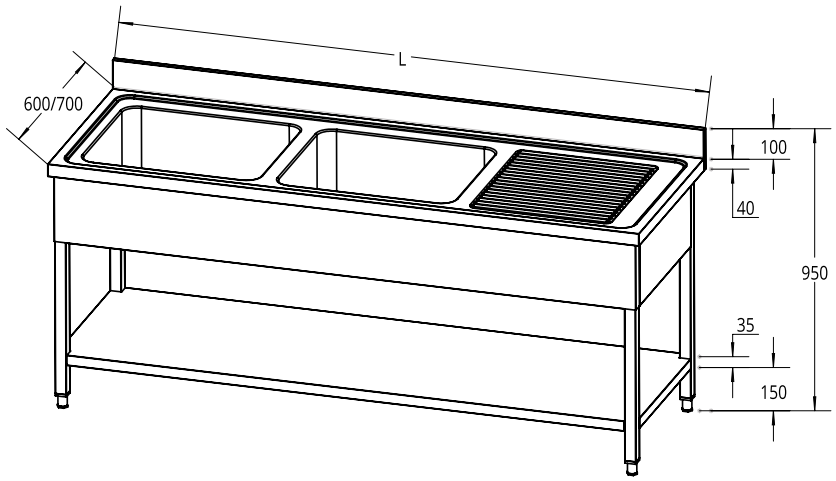
Con ripiano inferiore e sgocciolatoio - profondità 600 o 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasche in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two bowls sinks

With bottom shelf and drainer - depth 600 or 700 mm - stainless steel structure - top and Bowls in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

		mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
600	GD166BL2	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 510(h)	32,1	44	2 SX/L - 500 x 400 x 300	955
	GD166BR2	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 510(h)	32,1	44	2 DX/R - 500 x 400 x 300	955
	GD186BL2	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 510(h)	35,4	47	2 SX/L - 500 x 400 x 300	1.040
	GD186BR2	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 510(h)	35,4	47	2 DX/R - 500 x 400 x 300	1.040
	GD206BM2	2000 x 600 x 950(h)	2020 x 620 x 510(h)	37,2	51	centrali / central 500 x 400 x 300	1.200
700	GD167BL2	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 510(h)	35,3	47	2 SX/L - 500 x 500 x 300	995
	GD167BR2	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 510(h)	35,3	47	2 DX/R - 500 x 500 x 300	995
	GD187BL2	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	40,3	52	2 SX/L - 500 x 500 x 300	1.055
	GD187BR2	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	40,3	52	2 DX/R - 500 x 500 x 300	1.055
	GD207BM2	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 540(h)	44,3	57	centrali / central 600 x 500 x 300	1.280





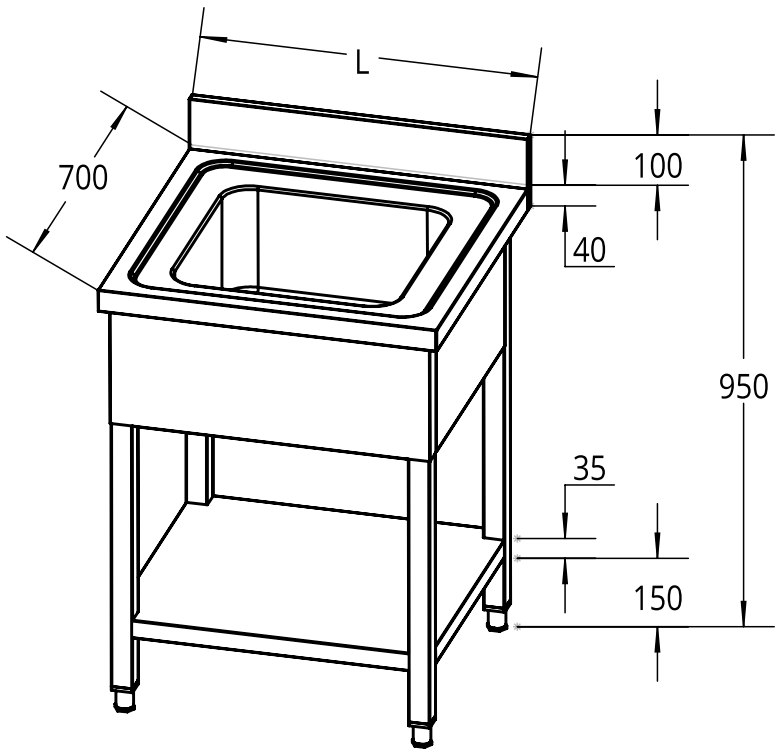
IT Lavelli aperti - 1 vasca

Senza sgocciolatoio con ripiano inferiore - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN One bowl sinks

Without drainer - with bottom shelf - depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GD67BM1A	600 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 510(h)	16,9	25	500 x 400 x 300	**575**
GD77BM1A	700 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 540(h)	19,4	28	500 x 600 x 300	**585**
GD87BM1A	800 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 540(h)	21	30	500 x 600 x 300	**605**



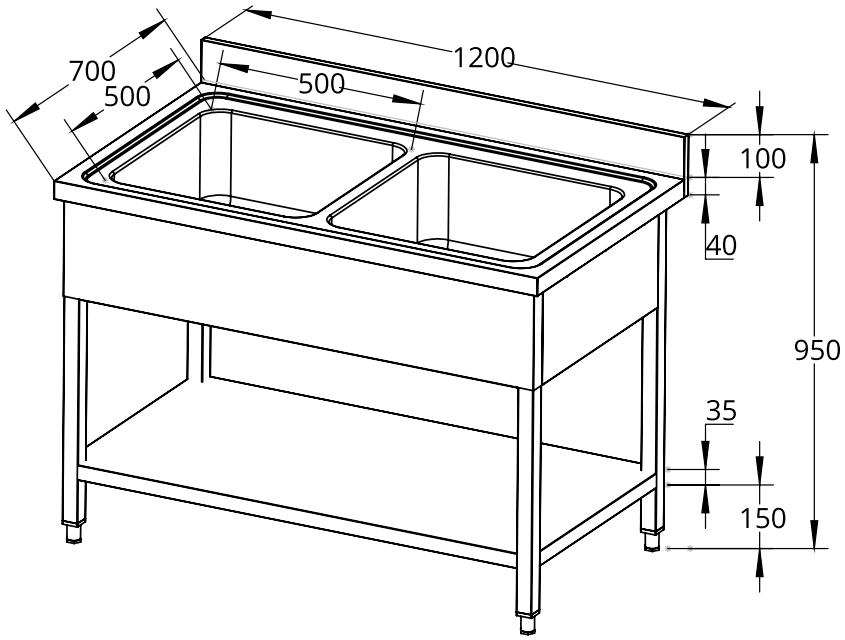
IT Lavelli aperti - 2 vasche

Senza sgocciolatoio con ripiano inferiore - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two bowls sinks

Without drainer - with bottom shelf - depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GD127BM2A	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	29,7	40	500 x 500 x 300	**930**



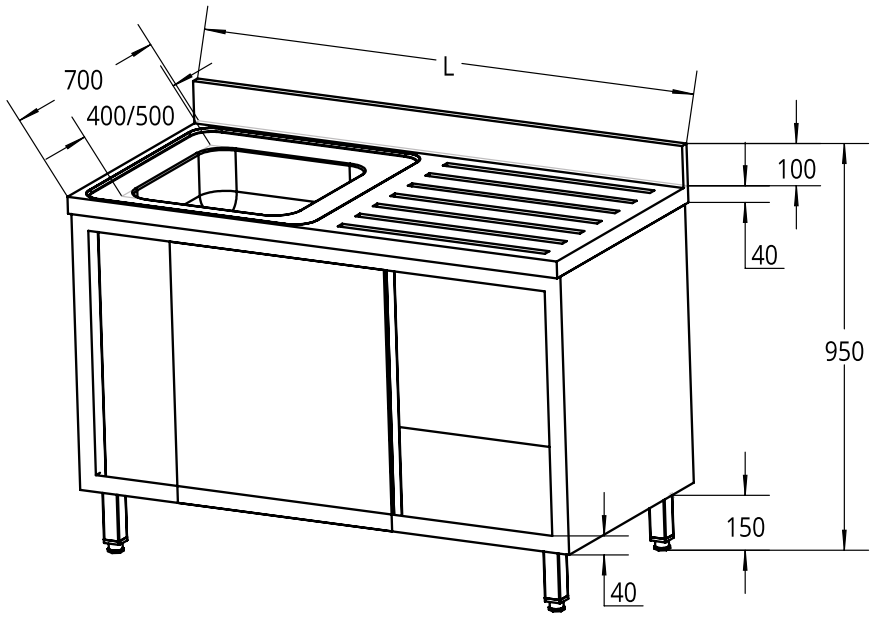
IT Lavelli armadiati
1 vasca con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN One bowl Sinks
with sliding doors and drainer

depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GDS107L1CS	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	39	50	1 SX/L - 500 x 400 x 300	**895**
GDS107R1CS	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	39	50	1 DX/R - 500 x 400 x 300	**895**
GDS127L1CS	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	44,7	57	1 SX/L - 500 x 500 x 300	**935**
GDS127R1CS	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	44,7	57	1 DX/R - 500 x 500 x 300	**935**
GDS147L1CS	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	50,5	65	1 SX/L - 600 x 500 x 300	**1.000**
GDS147R1CS	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	50,5	65	1 DX/R - 600 x 500 x 300	**1.000**



IT

Lavelli armadiati
2 vasche con sgocciolatoio

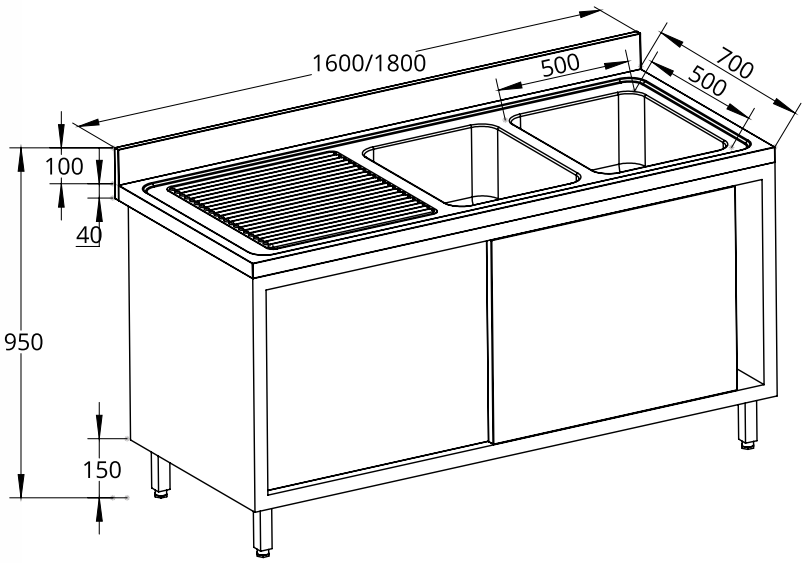
Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN

Two bowls Sinks
with sliding doors and drainer

Depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GDS167L2CS	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	57	72	2 SX/L - 500 x 500 x 300	**1.305**
GDS167R2CS	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	57	72	2 DX/R - 500 x 500 x 300	**1.305**
GDS187L2CS	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	63	79	2 SX/L - 500 x 500 x 300	**1.370**
GDS187R2CS	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	63	79	2 DX/R - 500 x 500 x 300	**1.370**



IT

Lavello armadiato
2 vasche centrali con sgocciolatoio

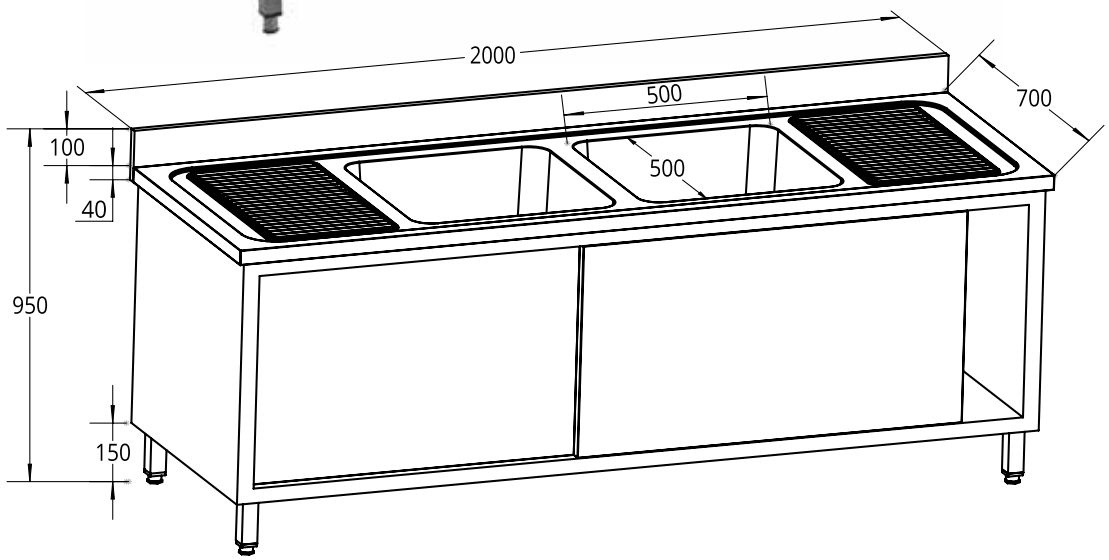
Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN

Two central bowls sink
with drainer

With sliding doors depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	mm	mm	NET Kg	GROSS Kg	N.	€
GDS207M2CS	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 950(h)	67,3	85	centrali/central 500 x 500 x 300	**1.475**



Lavello armadiato - 2 vasche centrali con sgocciolatoio
Two central bowls sink - with drainer

GDO120M

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm
Con manopole multigiro

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm
Multiple turn knobs.

GDO120MR

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con manopole multigiro e rubinetto.

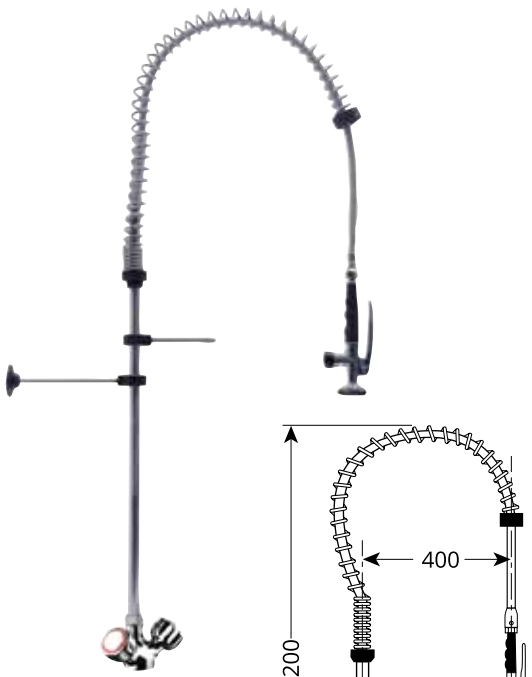
EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - multiple turn knobs and service tap.

GDO70MR

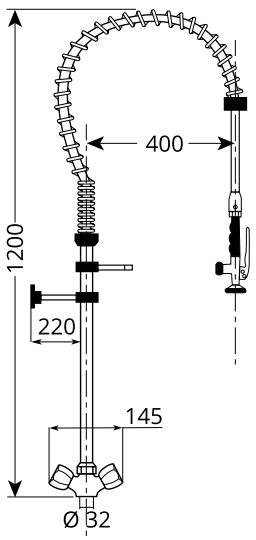
IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 700 mm - con manopole multigiro e rubinetto.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 700 mm - multiple turn knobs and service tap.

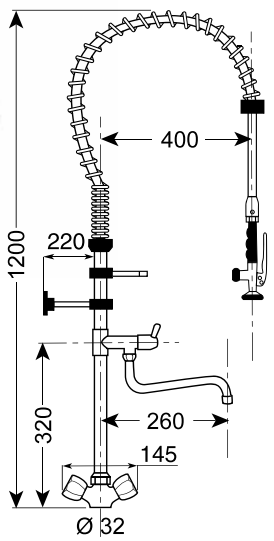
	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDO120M	800 x 300 x 100(h)	4,1	4,9	**295**
GDO120MR	800 x 300 x 100(h)	4,7	5,5	**375**
GDO70MR	800 x 300 x 100(h)	4	4,8	**370**



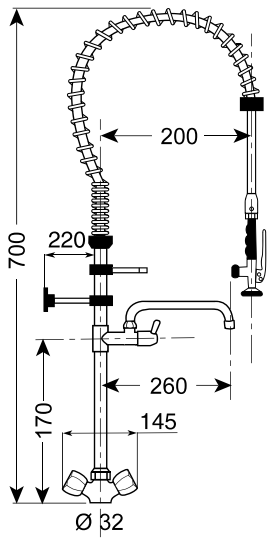
GDO120M



GDO120MR



GDO70MR



GDO120L

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con leva clinica.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - elbow lever.

GDO120LR

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con leva clinica e rubinetto.

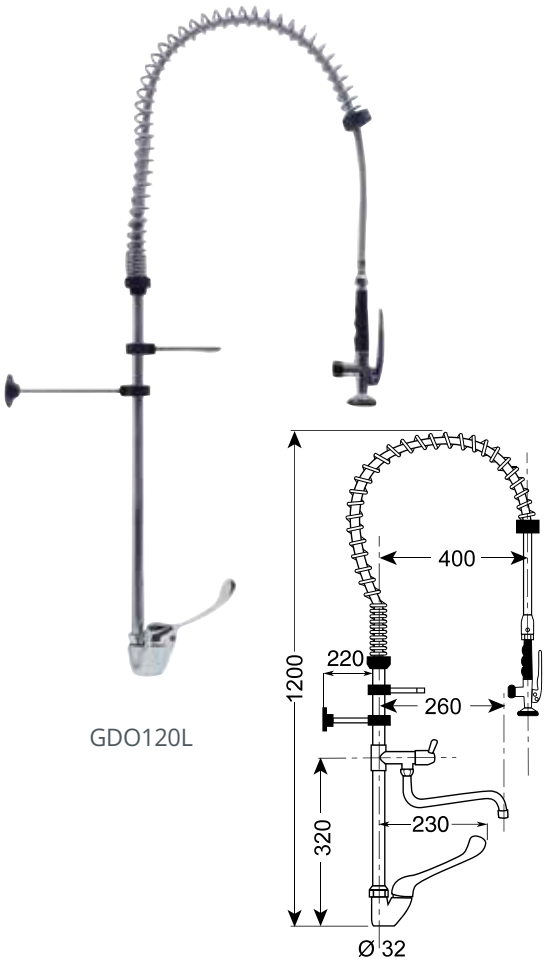
EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - elbow lever and service tap.

GDO70LR

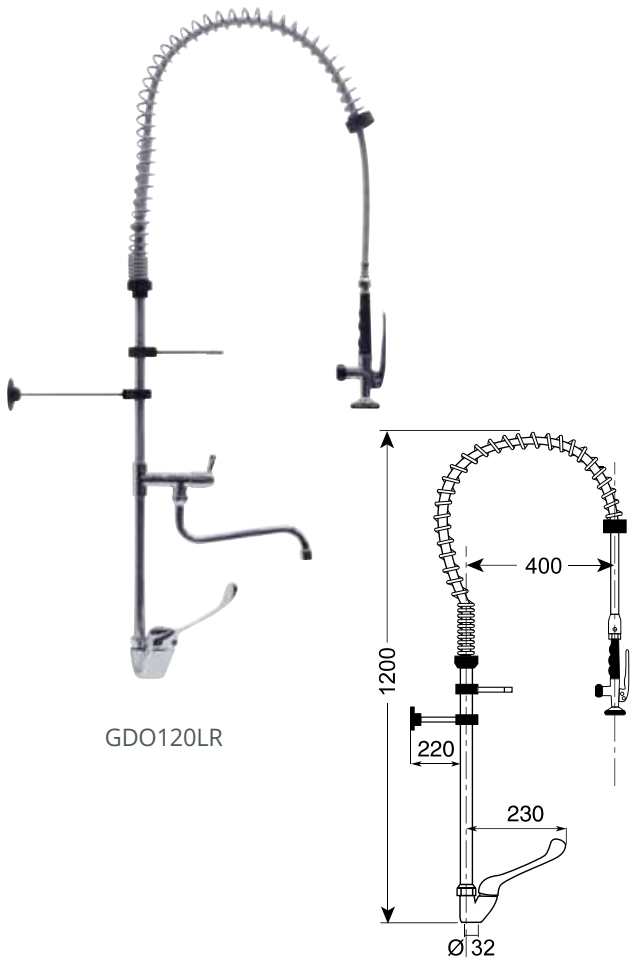
IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 700 mm - con leva clinica e rubinetto.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 700 mm - elbow lever and service tap.

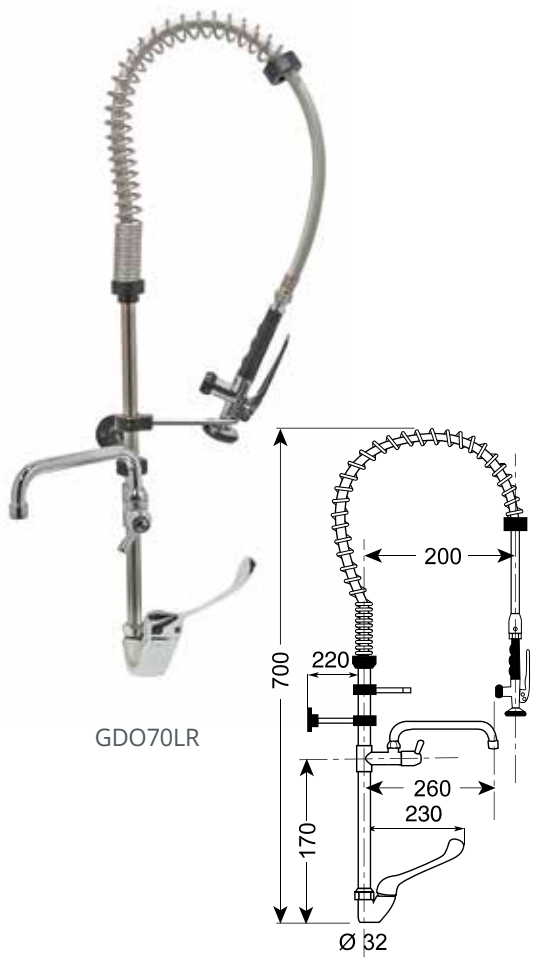
	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
GDO120L	800 x 300 x 100(h)	4,3	5,1	335
GDO120LR	800 x 300 x 100(h)	4,8	5,6	405
GDO70LR	800 x 300 x 100(h)	4,1	4,9	400



GDO120L



GDO120LR



GDO70LR

MIS22LC

IT Miscelatore monoforo con leva clinica - L 220 mm - uscita tubo bassa.

EN Single hole mixer with elbow lever L 220 mm - Lower spout.

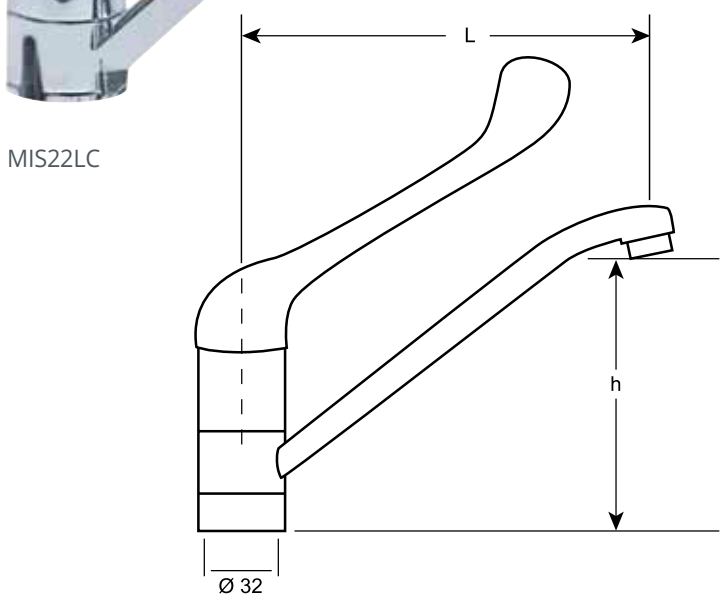
MIS22LP

IT Miscelatore monoforo con leva clinica in plastica nera - L 220 mm - uscita tubo bassa.

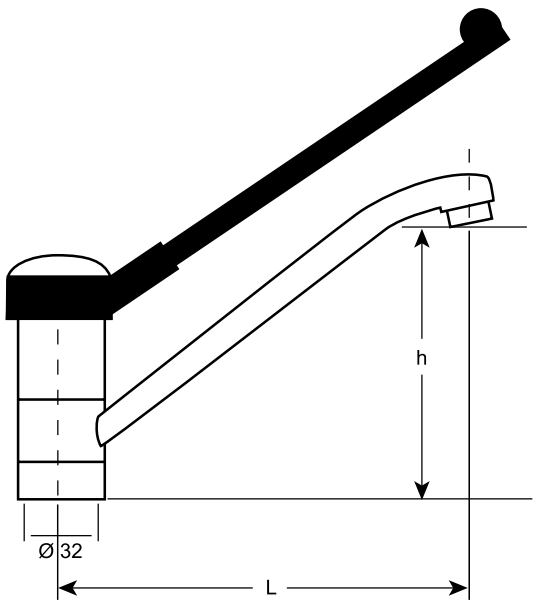
EN Single hole mixer with black lever L 220 mm - Lower spout.

	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
MIS22LC	370 x 140 x 70(h)	1	1,1	**100**
MIS22LP	370 x 140 x 70(h)	0,95	1,05	**95**

MIS22LC



MIS22LP



MISDOES

IT Miscelatore monoforo - leva e doccetta estraibile.

EN Single hole mixer - pull out hose, elbow lever.

	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
MISDOES	340 x 180 x 70(h)	1,6	1,7	**150**
RUB30M	420 x 170 x 90(h)	1	1,1	**85**

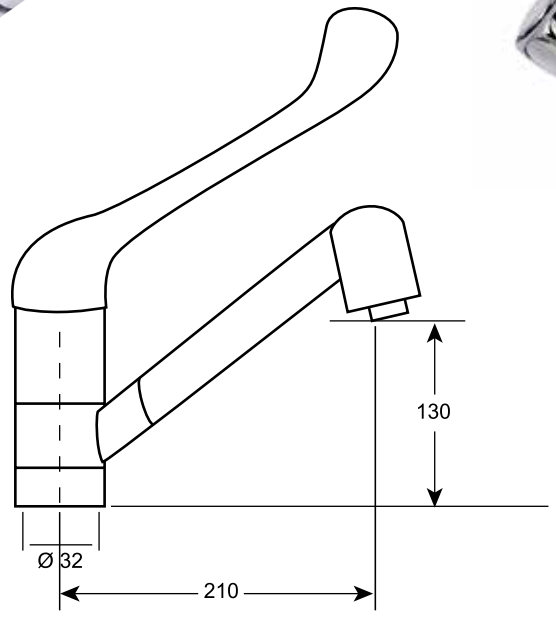
RUB30M

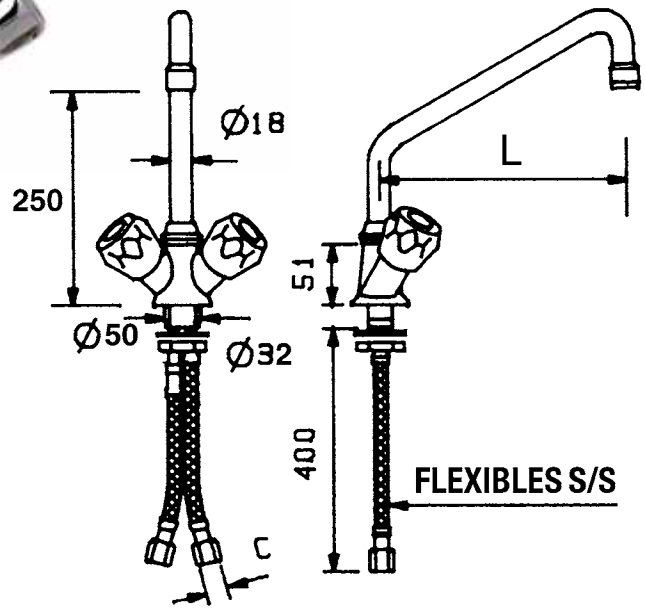
IT Rubinetto monoforo con manopole multigiro L 300 mm.

EN Single hole mixer with multiple turn knobs, L 300 mm.

MISDOES

RUB30M





Miscelatore monoforo
Single hole mixer

PEDA1MON

IT Rubinetto a pedale a terra monoacqua
Blocco unico ad un pedale (1 entrata - 1 uscita).

EN Foot operated tap cold water, floor fixing,
single lever (1 inlet - 1 outlet).

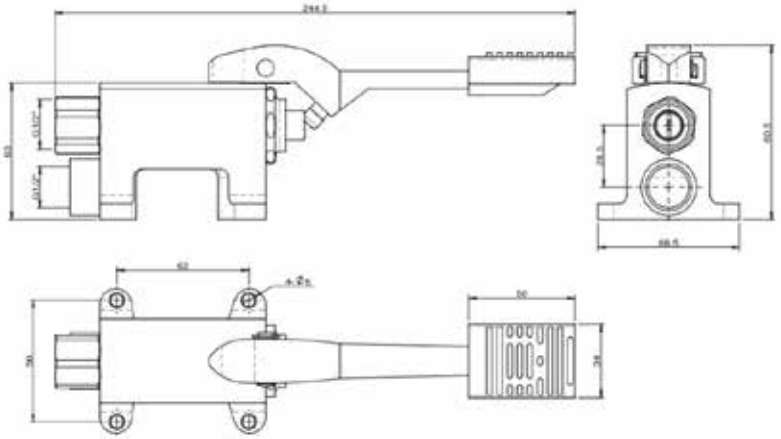
PEDA1MIS

IT Rubinetto a pedale a terra con miscelatore - fissaggio a - blocco unico ad un pedale (2 entrate - acqua fredda/calda - 1 uscita acqua miscelata).

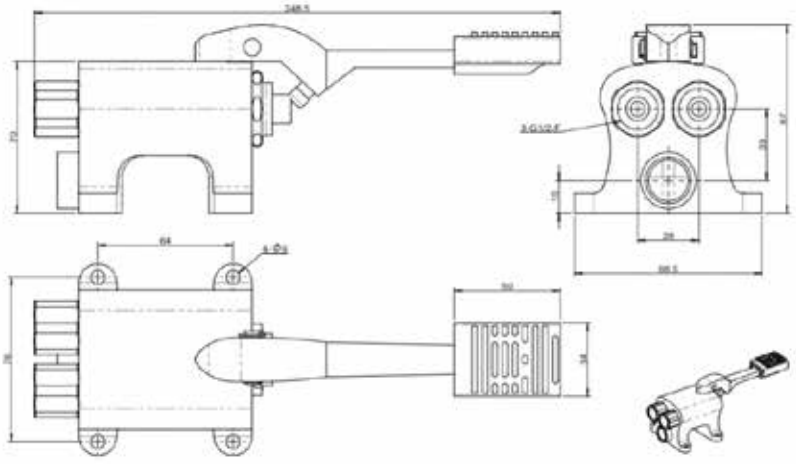
EN Mixer foot operated tap, floor fixing,
single lever (2 water inlet - cold/hot - 1 mixed water outlet).

	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
PEDA1MON	290 x 100 x 100(h)	1	1,1	120
PEDA1MIS	300 x 130 x 110(h)	1,5	1,6	140

PEDA1MON



PEDA1MIS



PEDA2

IT Rubinetto a doppio pedale - fissaggio a terra - blocco unico.

EN Mixer foot operated tap, floor fixing, two levers.

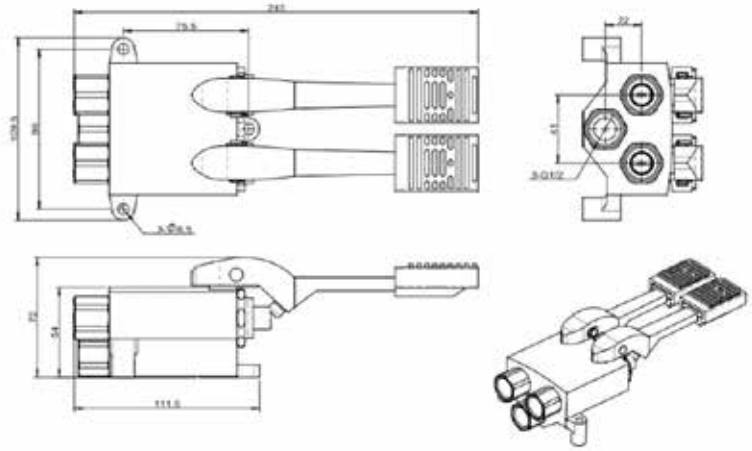
BOERO20 - BOERO30

IT Bocca di erogazione orientabile completa di base ø 18 mm.

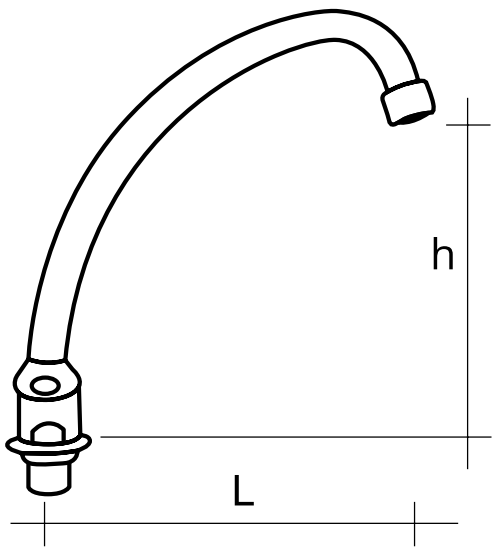
EN Swivelling spout with base ø 18 mm.

	mm	NET Kg	GROSS Kg	€
PEDA2	290 x 150 x 100(h)	1,7	1,8	**190**
BOERO20	busta pluriball plastic bag	0,23	0,23	**26**
BOERO30	busta pluriball plastic bag	0,28	0,28	**30**

PEDA2



BOERO20
BOERO30



1/2" GAS

BOERO20 = L 200 mm - h = 180 mm

BOERO30 = L 300 mm - h = 225 mm

Note

NOTES
NOTE
NOTIZ

Note

NOTES
NOTE
NOTIZ

tatticadv.it

fimar group

Fimar S.p.a.
Via Del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t. +39 0541 670736
info@fimargroup.it

FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT