



## *CATERING LINE*

*ABBATTITORI DI TEMPERATURA  
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS  
CELLULES DE REFROIDISSEMENT  
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER*

**100%**  
**ITALIAN PRODUCTS**



# ***Italrefr***



*Refrigerazione Italiana*

# Indice

## Index

	Pag.
Profilo Aziendale - <i>Company Profile</i> - <i>Profil de la Société</i> - <i>Firmenprofil</i>	2
Informazioni - <i>Information</i> - <i>Informations</i> - <i>Informationen</i>	4
Abbattitori di temperatura in Acciaio Inox - <i>Stainless Steel Blast Chillers / Shock Freezers</i> - <i>Cellule de refroidissement en Acier Inox</i> - <i>Schnellkühler / Schockfroster aus Edelstahl</i>	6
Accessori - <i>Accessories</i> - <i>Accessoires</i> - <i>Zubehör</i>	14

## Legenda

*Legend - Légende - Zeichenerklärung*



Attenzione  
*Attention*  
*Prudence*  
Achtung



Polipropilene  
*Polypropylen*  
*Polypropylène*  
*Polypropylen*

## ABBATTITORI LINEA MASTER

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile (fig. 1), ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore (fig. 2). Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria (fig. 3). Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Abbattitori disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Vano posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione. Sbrinatorio evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

**Dotazione di serie:** Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, Guide universali in acciaio (6 per ATO3MASTER – 10 per ATO5MASTER – 14 per ATO7MASTER – 20 per ATO10MASTER).

## BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS MASTER LINE

Inside and outside made of Stainless Steel (picture 1), except for external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 60 mm. Removable upper top. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe (picture 2). Ventilated cooling with air shaker (picture 3). Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Blast chillers designed also for remote condensing unit. Opening back side and extractable unit for an easy cleaning. Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray. Cycles set with the core probes at +3°C and -18°C or at proper time. Adjustable Stainless Steel feet (60/90 H mm). Suitable for GN 1/1 grids and 600x400 pans. Personalization options available.

**Standard set up:** Room PTC probe and temperature core probe, Stainless Steel Runners (6 for ATO3MASTER – 10 for ATO5MASTER – 14 for ATO7MASTER – 20 for ATO10MASTER).

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT MASTER LINE

Intérieur et extérieur en Acier Inox (photo 1), sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 60 mm. Couvercle supérieur amovible. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur (photo 2). Réfrigération ventilée avec agitateur (photo 3). Groupe facilement extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Cellules disponibles aussi en version sans groupe logé. Compartiment postérieur avec ouverture pour faciliter la maintenance. Dégivrage évaporateur à temps, à la fin du cycle et bac inférieur pour recueil de l'eau de condensation. Possibilité d'établir les cycles avec sonde au cœur +3°C et -18°C, ou à temps. Pieds en acier réglables (60/90 H mm). Adaptes pour grilles GN 1/1 et plaques 600x400. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

**Accessoires standard:** Sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur, Glissières en Acier Inox (6 pour ATO3MASTER – 10 pour ATO5MASTER – 14 pour ATO7MASTER – 20 pour ATO10MASTER).

## SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER - LINIE MASTER

Innen und Außen aus Edelstahl (Bild 1), mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Obere Deckel abnehmbar. Automatisch schließenden Tür mit magnetischer Dichtung. Vorderpaneel mit elektronischer Kontroll- und Bedienungstafel mit PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler (Bild 2). Umluftkühlung mit Lüftungsrads (Bild 3). Serienmäßig herausnehmbares und tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Schnellkühler/Schockfroster erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Unteres Rückseite-Panell leicht zu öffnen und leicht herausnehmbares Aggregat für eine einfache Instandhaltung und Säuberung. Verdampfer mit Zeitabtauung nach Zyklusende und untere Tauwasserauffangschale. Zyklen einstellbar mit Kernfühler +3°C und -18°C, oder nach Zeit. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (60/90 H mm). Für Roste GN 1/1 und Bleche 600x400 cm geeignet. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

**Standardausstattung:** PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler, Edelstahl-Schienen (6 für ATO3MASTER – 10 für ATO5MASTER – 14 für ATO7MASTER – 20 für ATO10MASTER).



1



2



3



## *Semplice controllo massima potenza*

*Easy-control maximum power - Contrôle simple puissance maxi - Einfache Kontrolle, maximale Leistung*



## VANTAGGI NELL'USO DELL'ABBATTITORE ITALREFR

- Ottimizzazione dei tempi in cucina
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro
- Riduzione del calo di peso per porzione
- Menù più ricco
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime
- Niente più sprechi e riduzione degli scarti
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti
- Maggiore tutela alimentare

Tali vantaggi si trasformeranno rapidamente in un maggiore guadagno e in una riduzione dello stress in cucina a favore della Vostra attività e della Vostra clientela.

Ogni alimento, una volta cucinato, perde rapidamente le sue caratteristiche di sapore, nutrizionali ed organolettiche. Inoltre una pietanza calda (+70° / +10°) è rapidamente aggredita dalla deteriorazione e dai batteri.

Solamente un raffreddamento rapido del prodotto consente di mantenerne le caratteristiche iniziali, proteggendolo dall'aggressione dei germi.

L'abbattimento "al cuore" fino ad una temperatura di +3° permette di oltrepassare questa soglia critica nel più breve tempo possibile, preservando la freschezza, il sapore e le condizioni organolettiche delle pietanze. Tale operazione consente di conservare cibi sani e più a lungo.

Per conservare un prodotto alimentare a medio-lungo termine mantenendone inalterate le caratteristiche nutrizionali, non vi è altra soluzione che surgelarlo fino ad una temperatura di -18° al cuore nel più breve tempo possibile.

Un processo di congelamento lento fa sì che i liquidi presenti negli alimenti si trasformino in macro-cristalli di ghiaccio. Tale evoluzione danneggia irreparabilmente ogni pietanza.

Tramite l'utilizzo degli abbattitori **ITALREFR** e la rapidità che garantiscono al processo di surgelazione, consentono la formazione di micro-cristalli che lasciano inalterati le proprietà organolettiche e nutritive di ogni prodotto e potranno essere conservati liberamente per settimane o mesi.

Al momento dello scongelamento d'ogni materia prima, semilavorato o cibo cotto non si avranno perdite di liquidi, sapore e consistenza e si potrà procedere alla normale preparazione di pietanze dalle elevate proprietà nutrizionali e qualitative.

## THE ADVANTAGES OF USING THE BLAST CHILLERS ITALREFR

- Kitchen time optimization
- Labour time rationalization
- Loss of weight reduction per portion
- Larger menu
- Raw materials and provisioning cost reduction
- No more waste and scrap reduction
- Maintenance of the organoleptic values of food
- More alimentary protection

These advantages will rapidly become a major gain and a reduction of stress in the kitchen for your business and for your customers.

Each food, once cooked, can quickly lose its flavor, as the nutritional and organoleptic characteristics. Moreover, a hot dish (70 ° / 10 °) is quickly attacked by deterioration and bacteria. Only a rapid cooling of the product allows to maintain its initial characteristics, by protecting it from the aggression of germs.

The "core" chilling until a temperature of 3° can help to pass over this critical threshold in the shortest possible time, maintaining the freshness, the flavor and the organoleptic characteristics of the dishes. This operation allows to keep for longer the healthy foods.

To preserve the food for a medium-long period and to maintain its nutritional value, there is no other solution than to freeze it until core temperature of -18° in less time possible.

A slow freezing process makes that the liquids from the food to be transformed into macro-crystals of ice.

This development will irreparably damage any dish.

The use of **ITALREFR** blast chillers and the rapidity that they grant for the freezing process, allow the formation of micro-crystals that help to the conservation of the organoleptic and nutritional properties of each product; these will be freely stored for weeks or months. Upon the thawing of each raw material or semi-cooked foods, there will not be losses of fluids, flavor and texture and it will be possible to proceed with the normal preparation of the meals with high nutritional and qualitative values.

## AVANTAGE D'UTILISATION DE LA CELLULE ITALREFR

- Optimisation du temps en cuisine
- Rationalisation du temps de travail
- Réduction de la baisse du poids par portion
- Menu plus riche
- Réduction du coût des approvisionnements et des matières premières
- Plus aucun gaspillage et réduction des déchets
- Maintien des valeurs organoleptiques des aliments
- Sauvegarde alimentaire majeure

Tous ces avantages se transformeront rapidement en gain important, en réduction du stress en cuisine, favorisant ainsi votre activité et votre clientèle.

Chaque aliment, une fois cuisiné, perd rapidement ses caractéristiques de saveur nutritionnelle et organoleptique. En outre, un plat chaud (+70°/+10°) est rapidement attaqué de la détérioration et des bactéries.

Seul un refroidissement rapide du produit permet de maintenir toutes les caractéristiques initiales, le protégeant des agressions des germes.

Le refroidissement rapide "à coeur" jusqu'à une température de +3° permet d'outrepasser cette limite critique dans le plus bref temps possible, préservant la fraîcheur, la saveur et les conditions organoleptiques du plat. Telle opération permet de conserver plus longtemps la nourriture saine.

Pour conserver un produit alimentaire à moyen-long terme en maintenant inaltérées les caractéristiques nutritionnelles, il n'y a pas d'autre solution que de surgeler à une température de -18° à coeur dans le plus bref temps possible.

Un processus de congélation lent fait que les liquides présents dans les aliments se transforment en macro-cristaux de glace. Telle évolution endommage irréremédiablement chaque plat.

L'utilisation des cellules de refroidissement **ITALREFR** et la rapidité que nous garantissons au procédé de surgélation, permet la formation des micro-cristaux qui laissent inaltérés les propriétés organoleptiques et nutritives de chaque produit qui pourra être ainsi conservé librement pour des semaines ou des mois.

Au moment de la congélation de chaque matière première, semi-travaillée le produit cuisiné ne perdra pas de liquide, saveur et consistance et on pourra procéder normalement à la préparation du plat avec des propriétés nutritionnelles et qualitatives élevées.

## VORTEILE BEI DER VERWENDUNG DER ITALREFR SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER

- Zeioptimierung in der Küche
- Rationalisierung der Arbeits(zeit) organisation
- Reduzierung des Gewichtverlustes für jede einzelne Portion
- Umfangreiche Menuwahl
- Senkung der Versorgungs- und Rohwarenkosten
- Null Verschwendung und Verminderung des Abfalls
- Erhaltung der organoleptischen Lebensmittelwerte
- Höhere Lebensmittelschutz

Alle diese Vorteile werden sich schnell in höhere Erträge umwandeln bei gleichzeitiger Reduzierung des Stresses in der Küche. Das wirkt sich dann natürlich auf Ihre Firma und auf Ihre Kundschaft sehr positiv aus.

Nach der Garung verliert jede Speise schnell seine organoleptischen, geschmacklichen und ernährenden Eigenschaften. Außerdem sind warme/heiße Speisen (Temperatur +70° / +10°) besonders empfindlich, verderben leicht und werden viel schneller von Bakterien angegriffen.

Nur eine rasche Kühlung des Produktes ermöglicht die Anfangsmerkmale der Lebensmitteln unverändert zu lassen und schützt vor Krankheitserregern. Beim Schnellkühlen ermöglicht die Absenkung der Temperatur der gegarten Speisen bis auf +3° die Überbrückung der „kritischen Schwelle“ in kürzester Zeit, daher bleiben Frische, Geschmack und organoleptischen Eigenschaften der Speisen aufrechterhalten. Damit werden gesunde Speisen und für eine längere Zeit haltbar gemacht.

Die beste Lösung bzw. die effektivste Methode der besseren Haltbarmachung für eine mittlere/langfristige Zeit der Lebensmittelprodukte (ohne dadurch die Speisenqualität zu verlieren), ist sie in kürzester Zeit bis zu einer Temperatur von -18° einzufrieren. Bei diesem langsamen Gefrierprozess verwandelt die in den Lebensmittel enthaltene Flüssigkeit in Makrokristallen. Der Vorgang beschädigt zwangsweise jede Speise.

Der Einsatz der **ITALREFR** Schnell-Kühler/Schockfroster und deren Schnelligkeit im Schockfrostprozess sorgen für die Bildung von Mikrokristallen.

Dieser schonender Prozess sorgt für die Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und der Nahrungswerte der einzelnen Produkte, so dass die Speisen problemlos für Wochen oder Monate aufbewahrt werden können.

Beim Auftauen der Rohware oder/und der halbfertig- oder gegarte Speisen ergeben sich kein Gewichts- Geschmacks- oder Konsistenzverlust und man wird dann mit der üblichen Vorbereitung der Speisen mit sehr hohen Qualitäts- und Nahrungseigenschaften vorgehen können.





## Abbattimento rapido +70°C > +3°C

Grazie al ciclo di abbattimento rapido la temperatura del prodotto scende da +70°C a +3°C in 90 minuti.

Il passaggio tra i +65°C ed i +10°C (clima ideale per la proliferazione dei batteri), è così veloce da impedire qualsiasi generazione.

**Il cibo abbattuto rimane quindi sicuro e conservabile per circa 8 giorni.**

## Blast Chillers +70°C > +3°C

Thanks to the Blast Chilling cycle, the product temperature drops from +70°C to +3°C in 90 minutes.

The transition between +65°C and +10°C (ideal climate for the proliferation of bacteria), is so fast that any bacterial generation can be prevented.

**The blast frozen food remains safe and preservable for 8 days.**

## Refroidissement Rapide +70°C > +3°C

Grâce au cycle de refroidissement rapide, la baisse de la température du produit de +70°C à +3°C en 90 minutes.

La transition entre +65°C et +10°C (climat idéal pour la prolifération des bactéries), est très rapide afin d'éviter toute prolifération de bactérie.

**Le plan alimentaire demeure sûr et conservé pendant 8 jours.**



## Surgelazione Rapida +70°C > -18°C

Il massimo della conservazione si ottiene grazie alla produzione rapida di freddo tale da consentire la produzione di microcristalli che preservano ottimamente le cellule del prodotto.

La surgelazione rapida fa scendere la temperatura da +70°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti.

**Il cibo rapidamente surgelato rimane conservabile per mesi.**

## Shock Freezing +70°C > -18°C

"The maximum storage is achieved through the rapid production of cold to allow the production of microcrystals that optimally preserve the cells of the product.

The shock freezing drops the temperature from +70°C to -18°C in a maximum time of 240 minutes.

**The food is quickly frozen and therefore preservable for months.**

## Surgelation Rapide +70°C > -18°C

La conservation optimale est atteinte grâce à la production rapide de froid qui permet de préserver les cellules du produit.

La surgelation rapide fait descendre la température de +70°C à -18°C en un temps maximum de 240 minutes.

**La nourriture est rapidement congelée, puis rangez pendant des mois.**





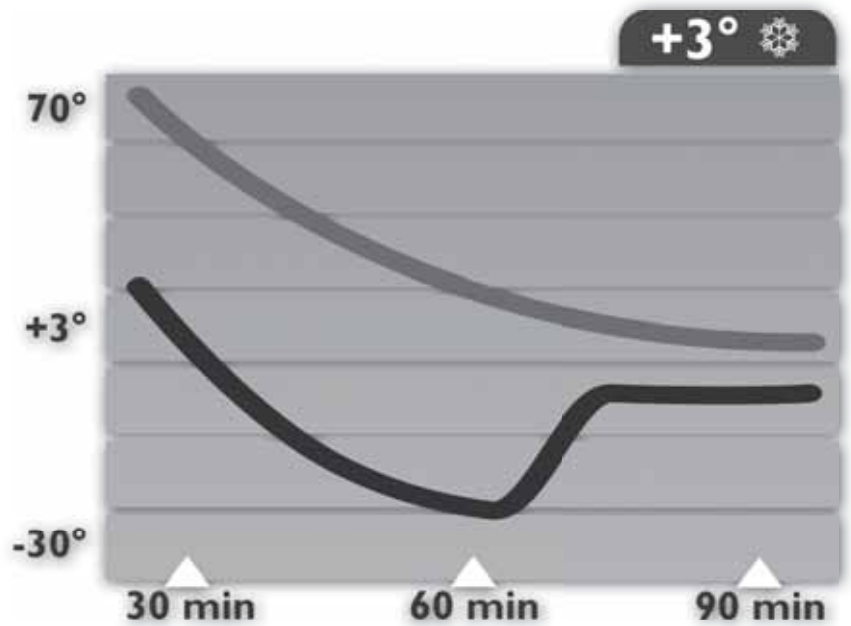
## Schnellkühlung

**+70°C > +3°C**

Dank des Schnellkühlzyklus sinkt die Temperatur von +70° C auf +3°C innerhalb von max 90 Minuten ab.

Der Übergang zwischen +65°C und +10°C (Idealtemperatur für die Entwicklung von Bakterienflora) ist so schnell, dass jede Entwicklung und Vermehrung verhindert wird.

**Die schnellgekühlten Lebensmittel bleiben daher für ca. 8 Tagen sicher und haltbar.**



— Temperatura al Cuore del prodotto - Core Temperature -  
Température à Coeur – Kerntemperatur

— Temperatura in Camera - Room temperature -  
Température de la chambre – Raumtemperatur

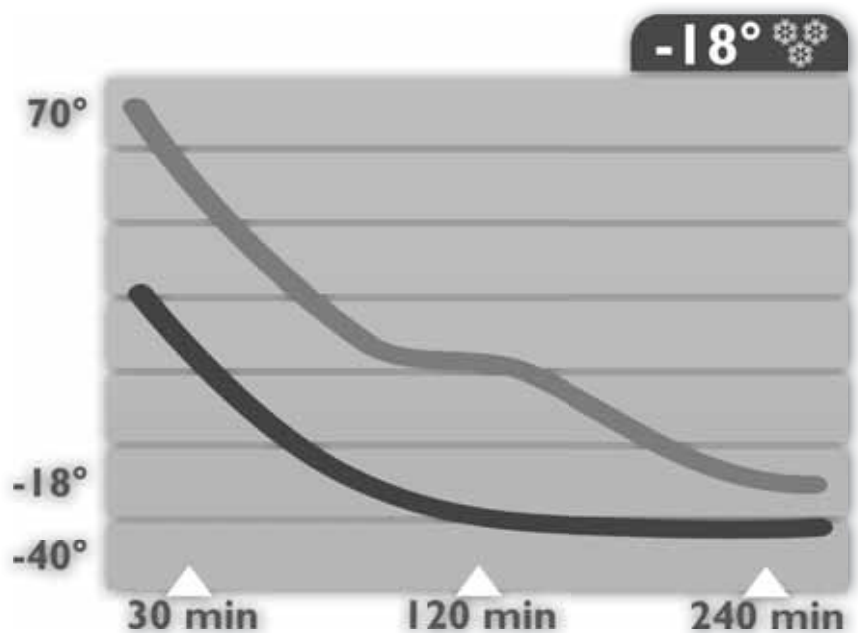
## Schockfrosten

**+70°C > -18°C**

Die höchste Konservierung wird durch dem raschen Schockfrostenszyklus, erreicht. Damit werden Eis-Mikrokristalle gebildet, welche die Lebensmittelzellen optimal schützen.

Aufgrund des Schockfrostesprozesses, sinkt die Temperatur von +70°C auf -18°C innerhalb von max 240 Minuten ab.

**Die schockgefrosteten Lebensmittel bleiben daher für Monate haltbar.**



— Temperatura al Cuore del prodotto - Core Temperature -  
Température à Coeur – Kerntemperatur

— Temperatura in Camera - Room temperature -  
Température de la chambre – Raumtemperatur

## Cod. ITLV03MASTER

### Abbattitore di temperatura per 3 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 3 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 3 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

## 3 GN1/1 - 3 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄßE	WxDxH mm	<b>750x740x720/750</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>50</b>
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMÄßE	WxDxH mm	<b>610x410x280</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	<b>3 GN1/1 3 600x400</b>
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	<b>70</b>
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	<b>14 kg</b>
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	<b>11 kg</b>
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	<b>R404A/R507</b>
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	<b>+43 / 65%</b>
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	<b>1150</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50</b>



## Cod. ITLV05MASTER

### Abbattitore di temperatura per 5 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

## 5 GN1/1 - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄßE	WxDxH mm	<b>750x740x850/880</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>71</b>
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMÄßE	WxDxH mm	<b>610x410x410</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	<b>5 GN1/1 5 600x400</b>
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	<b>70</b>
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	<b>20 Kg</b>
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	<b>15 Kg</b>
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	<b>R404A/R507</b>
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	<b>+43 / 65%</b>
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	<b>1424</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50</b>



## Cod. ITLV03MASTERSG

**Abbattitore di temperatura per 3 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota**

*Blast Chiller/Shock Freezer for 3 pans GN 1/1 or 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 3 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat*



**Cod. UNAT03SG**

**Unità frigorifera remota \***

*Remote condensing unit \* -  
Unité de réfrigération à distance \* -  
Remote-Kühlaggregat \**

5 m  
10 m

### 3 GN1/1 - 3 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	750x740x720/750
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	30
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x280
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	3 GN1/1 3 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFOIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	14 kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	11 kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	40
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

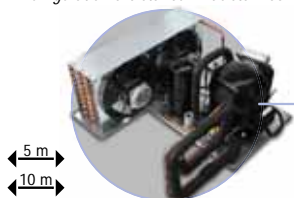


\* *Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore*  
*To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/ Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar*

## Cod. ITLV05MASTERSG

**Abbattitore di temperatura per 5 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota**

*Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN 1/1 or 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat*



**Cod. UNAT05SG**

**Unità frigorifera remota \***

*Remote condensing unit \* -  
Unité de réfrigération à distance \* -  
Remote-Kühlaggregat \**

5 m  
10 m

### 5 GN1/1 - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	750x740x850/880
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	51
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x410
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	5 GN1/1 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFOIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	15 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	70
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



\* *Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore*  
*To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/ Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar*



## Cod. ITLV07MASTER

### Abbattitore di temperatura per 7 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 7 Trays GN1/1 or 7 pans 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 7 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

## 7 GN1/1 - 7 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	90
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	7 GN1/1 7 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	105
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	1490
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



## Cod. ITLV10MASTER

### Abbattitore di temperatura per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 10 Trays GN1/1 or 10 pans 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

## 10 GN1/1 - 10 600x400

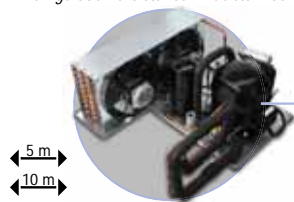
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	90
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	1490
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



## Cod. ITLV07MASTERSG

**Abbattitore di temperatura per 7 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota**

*Blast Chiller/Shock Freezer for 7 Trays GN1/1 or 7 pans 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 7 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat*



**Cod. UNAT07SG**

**Unità frigorifera remota \***

*Remote condensing unit \* -  
Unité de réfrigération à distance \* -  
Remote-Kühlaggregat \**

### 7 GN1/1 - 7 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	60
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	7 GN1/1 7 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	105
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFOIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	80
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

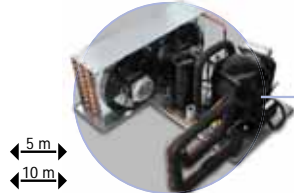


\* *Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore*  
*To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/ Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar*

## Cod. ITLV10MASTERSG

**Abbattitore di temperatura per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota**

*Blast Chiller/Shock Freezer for 10 Trays GN1/1 or 10 pans 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat*



**Cod. UNAT10SG**

**Unità frigorifera remota \***

*Remote condensing unit \* -  
Unité de réfrigération à distance \* -  
Remote-Kühlaggregat \**

### 10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	60
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFOIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	80
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



\* *Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore*  
*To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/ Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar*



## Cod. ITLV10MASTERP

### Abbattitore di temperatura Potenziato per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Powerfull Blast Chiller/Shock Freezer for 10 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement Puissant en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche, mit verstärkten Aggregat

## 10 GN1/1 - 10 600x400

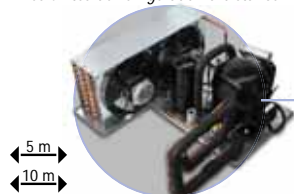
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	<b>750x740x1240</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>102</b>
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMABE	WxDxH mm	<b>610x410x760</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	<b>10 GN1/1 10 600x400</b>
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	<b>70</b>
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	<b>35 Kg</b>
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	<b>25 Kg</b>
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	<b>R404A/R507</b>
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	<b>+43 / 65%</b>
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	<b>2100</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50</b>



## Cod. ITLV10MASTERPSG

### Abbattitore di temperatura Potenziato per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota

Powerfull Blast Chiller/Shock Freezer for 10 pans GN 1/1 or 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement Puissant en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche, mit verstärkten Aggregat vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



### Cod. UNAT10PSG

#### Unità frigorifera remota \*

Remote condensing unit \* -  
Unité de réfrigération à distance \* -  
Remote-Kühlaggregat \*

## 10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	<b>750x740x1240</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>69</b>
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMABE	WxDxH mm	<b>610x410x760</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	<b>10 GN1/1 10 600x400</b>
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	<b>70</b>
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	<b>35 Kg</b>
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	<b>25 Kg</b>
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	<b>R404A/R507</b>
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	<b>+43 / 65%</b>
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	<b>100</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50</b>



\* Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore  
To be installed at 10 m (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/ Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar



# Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



## Cod. GUABB

### Guide universali in acciaio

*Stainless Steel Runners - Glissières en Acier Inox - 1 paar Edelstahlschienen*



## Cod. GRPLTGN

### GN1/1 - Griglia plastificata

*W 530 x D 325 mm  
Plastic-coated Grid - Grille plastifiée -  
Rilsanierter Rost*



## Cod. TGLGN

### GN1/1 - Teglia in Acciaio Inox

*W 530 x D 325 x H 12 mm  
Stainless Steel Pan - Bac en Acier Inox -  
Edelstahlblech*



## Cod. BI GN1/1 150

### GN1/1 - H 150 mm - Bacinella inox

*Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter*

## Cod. CBI GN1/1

### GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox

*Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel*



## Cod. CFH01

### GN1/1 - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente

*W 530 x D 325 x H 150 mm*

*Polypropylene false bottom container for fish - Bac poisson en polypropylène transparent - Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch*



## Cod. PFTGN

### GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox

*W 530 x D 325 mm*

*Perforated Stainless Steel Shelf - Rayon en Acier Inox - Edelstahl Gelochte Platte*



## Cod. GRPLPAS

### Griglia plastificata pasticceria

*W 600 x D 400 mm  
Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour  
pâtisserie - "Bäckerei" rilsanierter Rost*



## Cod. TGLPAS

### Teglia per pasticceria in Acciaio Inox

*W 600 x D 400 x H 12 mm  
Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox  
pour pâtisserie - Edelstahl-Bäckereiblech*



## Cod. PFTPS

### Piano Forato in Acciaio Inox

*W 600 x D 400 mm*

*Perforated Stainless Steel Shelf - Plan perforé - Edelstahl gelochte Platte*



## Cod. SONCU

### Sonda al cuore

*Core probe - Sonde à Cœur -  
Kerntemperaturfühler*



## Cod. SONCA

### Sonda camera

*Room probe - Sonde à chambre -  
Raumtemperaturfühler*



## Cod. RUOABB

### 2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno

*2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse*



Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler

[www.italrefr.com](http://www.italrefr.com)



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. Il Costruttore si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine - The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. The Manufacturer holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof - Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. Le Constructeur se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement. - Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. Den Hersteller behält sich das Recht vor - jeder Zeit und ohne Voranmeldung - Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.

Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt 05-2012 - Rev.: 01-2012