



## *PIZZA LINE*

TAVOLI REFRIGERATI PIZZA GN1/1-60x40  
PIZZA REFRIGERATED COUNTERS GN1/1-60x40  
TOURS RÉFRIGÉRÉS PIZZA GN 1/1-60x40  
GN 1/1-60x40 PIZZAKÜHLTISCHECOUNTERS

**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
Tavoli Pizza 600x400 con 2 porte - <i>2 doors 600x400 Pizza Counters</i> - <i>Tours Pizza 600x400 avec 2 portes</i> - <i>600x400 Pizzakühltische mit 2 Türen</i>	6
Tavoli Pizza 600x400 con 3 porte - <i>3 doors 600x400 Pizza Counters</i> - <i>Tours Pizza 600x400 avec 3 portes</i> - <i>600x400 Pizzakühltische mit 3 Türen</i>	8
Tavoli Pizza 600x400 con 4 porte - <i>4 doors 600x400 Pizza Counters</i> - <i>Tours Pizza 600x400 avec 4 portes</i> - <i>600x400 Pizzakühltische mit 4 Türen</i>	10
<i>Vitrine refrigerate</i> - <i>Refrigerated displays</i> - <i>Vitrine réfrigérées</i> - <i>Kühlaufsatzvitrinen</i>	12
Accessori - <i>Accessories</i> - <i>Accessoires</i> - <i>Zubehör</i>	19

## Legenda

*Legend - Légende - Zeichenerklärung*



Attenzione  
Attention  
Prudence  
Achtung



Polipropilene  
Polypropylen  
Polypropylène  
Polypropylen

## TAVOLI PIZZA REFRIGERATI: EN 800

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato. Il Tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

**EN 800** - Mobile refrigerato per bacinelle in plastica e contenitori 600x400 mm Profondità 800 mm. Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

**Dotazione di serie:** 5 coppie di guide inox "L" per porta. Sottopiano isolato. 1 contenitore in plastica 600x400 mm per cassetto neutro.

## PIZZA REFRIGERATED COUNTERS: EN 800

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Granite working top with under top insulation. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit). Personalization options available.

**EN 800** - refrigerated Pizza Counter 800 mm depth, for containers and plastic pizza pans 600x400 mm. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

**Standard set up:** 10 Stainless Steel "L" runners for each door. Under top insulation. 1 plastic pizza pan 600x400 mm for each not refrigerated drawer.

## TOURS RÉFRIGÉRÉS PIZZA: EN 800

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables. Plan de travail en granite avec sous plan isolant. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée en Acier Inoxydable et groupe logé indépendant. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

**EN 800** - Meuble réfrigéré pour bacs en plastique et clayettes en Acier Inoxydable 600x400 mm. Profondeur 800 mm. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée avec groupe logé indépendant.

**Accessoires standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte. Sous plan isolant. 1 bac en plastique 600x400 mm pour chaque tiroir neutre.

## PIZZA- KÜHLTISCHE: EN 800

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropicalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte. Pizzatische können mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

**EN 800** - Pizzakühltisch für Kunststoffbehälter und Roste 600x400 mm. Tiefe 800 mm. Das Pizzakühltisch kann mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden.

**Standardausstattung:** 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür. Isolierungsplatte. 1 Kunststoffbehälter 600x400 mm für jede ungekühlte Schublade.





## ***Tavoli Pizza "Made in Italy"***

*Made in Italy Pizza Counters - Tours Pizza produits en Italie - Pizzakühltische "Made in Italy"*



Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

**Cod. ITPZ02MASTER80****Cod. ITPZ02MASTER80SX****Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte e piano in granito**

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 standard with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 standard en Acier Inox avec 2 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	<b>1610x800x1030/1100</b>
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	<b>1660x850x1200</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>201</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	<b>440</b>
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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 - ANSCHLUBWERT	W	<b>495</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50/60</b>



Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

**Cod. ITPZ02MASTERC6****Cod. ITPZ02MASTERC6SX****Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, 6 cassetti neutri e piano in granito**

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	<b>1610x800x1030/1100</b>
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	<b>1660x850x1200</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>220</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	<b>450</b>
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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 - ANSCHLUBWERT	W	<b>495</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50/60</b>

**CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS****Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassetiere refrigerate***How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code**Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés**Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:**Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetiera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).**Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).**Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).**Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.*

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

**PZ02MASTER80** **C3** **1** **CB** **2**

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetiera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
---	--	---

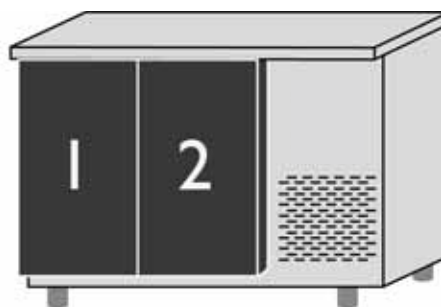
**fig. 1**

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlauflatzvitrine

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati**  
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x800x1490/1560 WxDxH mm		
Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links		
6 x GN 1/3	PZ02MASTER80 + ITLVVR3 160 VD	PZ02MASTER80SX + ITLVVR3 160 VDSX
7 x GN 1/4	PZ02MASTER80 + ITLVVR4 160 VD	PZ02MASTER80SX + ITLVVR4 160 VDSX

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri**  
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine ohne Glasausführung

1610x800x1270/1340 WxDxH mm		
Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links		
6 x GN 1/3	PZ02MASTER80 + ITLVVR3 160 SV	PZ02MASTER80SX + ITLVVR3 160 SVSX
7 x GN 1/4	PZ02MASTER80 + ITLVVR4 160 SV	PZ02MASTER80SX + ITLVVR4 160 SVSX

\* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlauflatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlauflatzvitrine

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati**  
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x800x1490/1560 WxDxH mm		
Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links		
6 x GN 1/3	PZ02MASTERC6 + ITLVVR3 160 VD	PZ02MASTERC6SX + ITLVVR3 160 VDSX
7 x GN 1/4	PZ02MASTERC6 + ITLVVR4 160 VD	PZ02MASTERC6SX + ITLVVR4 160 VDSX

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri**  
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine ohne Glasausführung

1610x800x1270/1340 WxDxH mm		
Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links		
6 x GN 1/3	PZ02MASTERC6 + ITLVVR3 160 SV	PZ02MASTERC6SX + ITLVVR3 160 SVSX
7 x GN 1/4	PZ02MASTERC6 + ITLVVR4 160 SV	PZ02MASTERC6SX + ITLVVR4 160 SVSX

\* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlauflatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

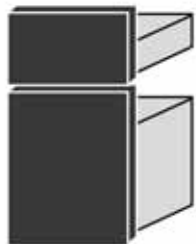
# 2 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modeles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

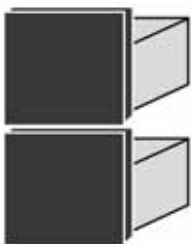
### CB

Cassettiera 1/3+2/3  
1/3+2/3 Drawers  
Tiroirs 1/3+2/3  
Schubladenblock 1/3+2/3



### C2

Cassettiera 2x1/2  
2x1/2 Drawers  
Tiroirs 2x1/2  
Schubladenblock 2x1/2



### C3

Cassettiera 3x1/3  
3x1/3 Drawers  
Tiroirs 3x1/3  
Schubladenblock 3x1/3



Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

# Cod. PZ03MASTER80 Cod. PZ03MASTER80SX

## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 standard with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 standard en Acier Inox avec 3 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	279
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
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	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

# Cod. PZ03MASTERC6 Cod. PZ03MASTERC6SX

## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	353
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
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	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



## CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

### Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

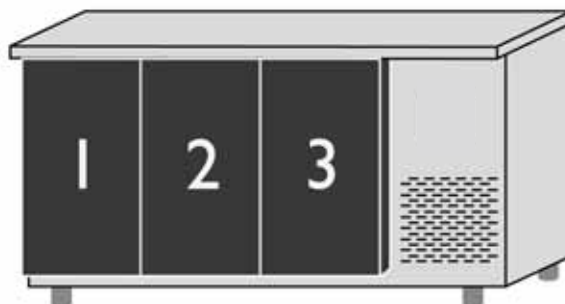
**PZ03MASTER80** **C3** **I** **CB** **2**

Esempio di codice  
Code example  
Exemple de code  
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetteria Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
---	---	---

fig. 1

Posizioni per cassettiere  
Drawers position  
Positions pour tiroirs  
Positionierung der Schubladenblöcke





## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, piano in granito, Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati**  
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

<b>2160x800x1490/1560 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>9 x GN 1/3</b>	<b>PZ03MASTER80 + ITLVVR3 215 VD</b>	<b>PZ03MASTER80SX + ITLVVR3 215 VDSX</b>	
<b>10 x GN 1/4</b>	<b>PZ03MASTER80 + ITLVVR4 215 VD</b>	<b>PZ03MASTER80SX + ITLVVR4 215 VDSX</b>	

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri**  
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

<b>2160x800x1270/1340 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>9 x GN 1/3</b>	<b>PZ03MASTER80 + ITLVVR3 215 SV</b>	<b>PZ03MASTER80SX + ITLVVR3 215 SVSX</b>	
<b>10 x GN 1/4</b>	<b>PZ03MASTER80 + ITLVVR4 215 SV</b>	<b>PZ03MASTER80SX + ITLVVR4 215 SVSX</b>	

**\* Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati**  
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

<b>2160x800x1490/1560 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>9 x GN 1/3</b>	<b>PZ03MASTERC6 + ITLVVR3 215 VD</b>	<b>PZ03MASTERC6SX + ITLVVR3 215 VDSX</b>	
<b>10 x GN 1/4</b>	<b>PZ03MASTERC6 + ITLVVR4 215 VD</b>	<b>PZ03MASTERC6SX + ITLVVR4 215 VDSX</b>	

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri**  
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

<b>2160x800x1270/1340 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>9 x GN 1/3</b>	<b>PZ03MASTERC6 + ITLVVR3 215 SV</b>	<b>PZ03MASTERC6SX + ITLVVR3 215 SVSX</b>	
<b>10 x GN 1/4</b>	<b>PZ03MASTERC6 + ITLVVR4 215 SV</b>	<b>PZ03MASTERC6SX + ITLVVR4 215 SVSX</b>	

**\* Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

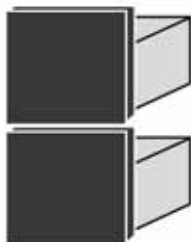
**CB**

Cassettiera 1/3+2/3  
1/3+2/3 Drawers  
Tiroirs 1/3+2/3  
Schubladenblock 1/3+2/3



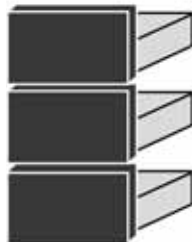
**C2**

Cassettiera 2x1/2  
2x1/2 Drawers  
Tiroirs 2x1/2  
Schubladenblock 2x1/2



**C3**

Cassettiera 3x1/3  
3x1/3 Drawers  
Tiroirs 3x1/3  
Schubladenblock 3x1/3



# Cod. PZ04MASTER80 Cod. PZ04MASTER80SX

## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte e piano in granito

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 4 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	<b>2710x800x1030/1100</b>
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	<b>2760x850x1200</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>390</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	<b>890</b>
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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 - ANSCHLUBWERT	W	<b>495</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50</b>



Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

# Cod. PZ04MASTERC6 Cod. PZ04MASTERC6SX

## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	<b>2710x800x1030/1100</b>
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	<b>2760x850x1200</b>
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	<b>435</b>
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	<b>680</b>
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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 - ANSCHLUBWERT	W	<b>495</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>230-1-50/60</b>



## CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

### Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

**PZ04MASTER80 C3 I CB 2**

Codice cassetteria  
Drawer code  
Code des tiroirs  
Schubladenblock-Code

Posizione  
Position  
Position  
Positionierung

Esempio di codice  
Code example  
Exemple de code  
Code-Beispiel

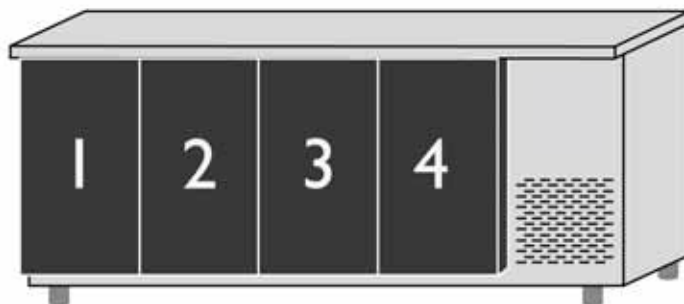
### fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati**  
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

<b>2710x800x1490/1560 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>12 x GN I/3</b>	<b>PZ04MASTER80 + ITLVVR3 270 VD</b>	<b>PZ04MASTER80SX + ITLVVR3 270 VDSX</b>	
<b>13 x GN I/4</b>	<b>PZ04MASTER80 + ITLVVR4 270 VD</b>	<b>PZ04MASTER80SX + ITLVVR4 270 VDSX</b>	

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri**  
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

<b>2710x800x1270/1340 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>12 x GN I/3</b>	<b>PZ04MASTER80 + ITLVVR3 270 SV</b>	<b>PZ04MASTER80SX + ITLVVR3 270 SVSX</b>	
<b>13 x GN I/4</b>	<b>PZ04MASTER80 + ITLVVR4 270 SV</b>	<b>PZ04MASTER80SX + ITLVVR4 270 SVSX</b>	

**\* Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati**  
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

<b>2710x800x1490/1560 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>12 x GN I/3</b>	<b>PZ04MASTERC6 + ITLVVR3 270 VD</b>	<b>PZ04MASTERC6SX + ITLVVR3 270 VDSX</b>	
<b>13 x GN I/4</b>	<b>PZ04MASTERC6 + ITLVVR4 270 VD</b>	<b>PZ04MASTERC6SX + ITLVVR4 270 VDSX</b>	

**Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri**  
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

<b>2710x800x1270/1340 WxDxH mm</b>		Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links	
<b>12 x GN I/3</b>	<b>PZ04MASTERC6 + ITLVVR3 270 SV</b>	<b>PZ04MASTERC6SX + ITLVVR3 270 SVSX</b>	
<b>13 x GN I/4</b>	<b>PZ04MASTERC6 + ITLVVR4 270 SV</b>	<b>PZ04MASTERC6SX + ITLVVR4 270 SVSX</b>	

**\* Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

# 4 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

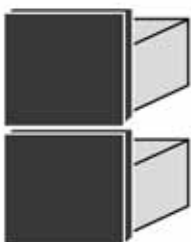
### CB

Cassettiera 1/3+2/3  
1/3+2/3 Drawers  
Tiroirs 1/3+2/3  
Schubladenblock 1/3+2/3



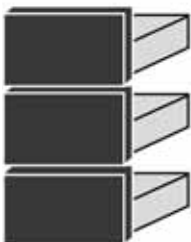
### C2

Cassettiera 2x1/2  
2x1/2 Drawers  
Tiroirs 2x1/2  
Schubladenblock 2x1/2



### C3

Cassettiera 3x1/3  
3x1/3 Drawers  
Tiroirs 3x1/3  
Schubladenblock 3x1/3



## VETRINE REFRIGERATE GN 1/4 - GN 1/3

Le vetrine refrigerate **TECNODOM** sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food.

La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili da una misura minima di 1200 mm fino a 2700 mm.

Sono inoltre disponibili nelle versioni con e senza vetro, da appoggio o con kit di piedini inox di sostegno.

Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati adatte alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con un'altezza massima di 150 mm.

Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura.

## REFRIGERATED DISPLAYS: GN 1/4 - GN 1/3

The **TECNODOM** refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food.

Our extensive range includes GN 1/3 (depth 385 mm) and GN 1/4 (depth 325 mm) displays available from a minimum size of 1200 mm to 2700 mm.

These are also available in versions with or without glass, free standing or with Stainless Steel feet support kit.

Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners and they are suitable for housing GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 bowls with a maximum height of 150 mm.

Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel.

## VITRINE REFRIGEREE: GN 1/4 - GN 1/3

Les vitrines réfrigérées **TECNODOM** sont étudiées pour satisfaire toutes les exigences d'hygiène et d'organisation de travail dans les pizzerias, restaurants et fast food.

Notre vaste gamme prévoit des vitrines GN 1/3 (prof. 385 mm) et GN 1/4 (prof. 325 mm) disponible en mesure minimum de 1200 mm jusqu'à 2700 mm.

Sont disponibles également en version avec ou sans vitre, à poser ou avec kit pieds inox.

Nos vitrines sont entièrement réalisées en Acier Inoxidable, cuve avec angles intérieurs arrondis adaptés au logement des bacs GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 avec hauteur utile maximum de 150 mm.

Réfrigération statique avec unité de condensation incorporée et contrôle électronique de la température.

## KÜHLAUFSATZ- VITRINEN: GN 1/4 - GN 1/3

**TECNODOM** Kühlauflaufvitri-  
n wurden geplant um jeglichen Hygiene-  
und Organisationsbedürfnisse der  
Pizzerias, Restaurants und  
Fast-Food Einrichtungen, zu  
ermöglichen.

Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlauflaufvitri-  
nen GN 1/3 (Tiefe 385 mm) und  
GN 1/4 (Tiefe 325 mm) mit  
verschiedenen Abmessungen:  
von einem Mindestmaß von  
1200 mm bis zum 2700 mm.  
Bestellbar sind sie in der  
Ausführung mit oder ohne  
Glas, mit Halterungen für die  
Granitaufkantung oder mit  
Edelstahlfüßchen.

Unsere Kühlauflaufvitri-  
nen sind ganz aus Edelstahl  
hergestellt, die Innenecken der  
Wanne sind abgerundet und  
sie sind für Edelstahlbehälter  
GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9  
mit einem Höchstmaß von  
150 mm, geeignet.

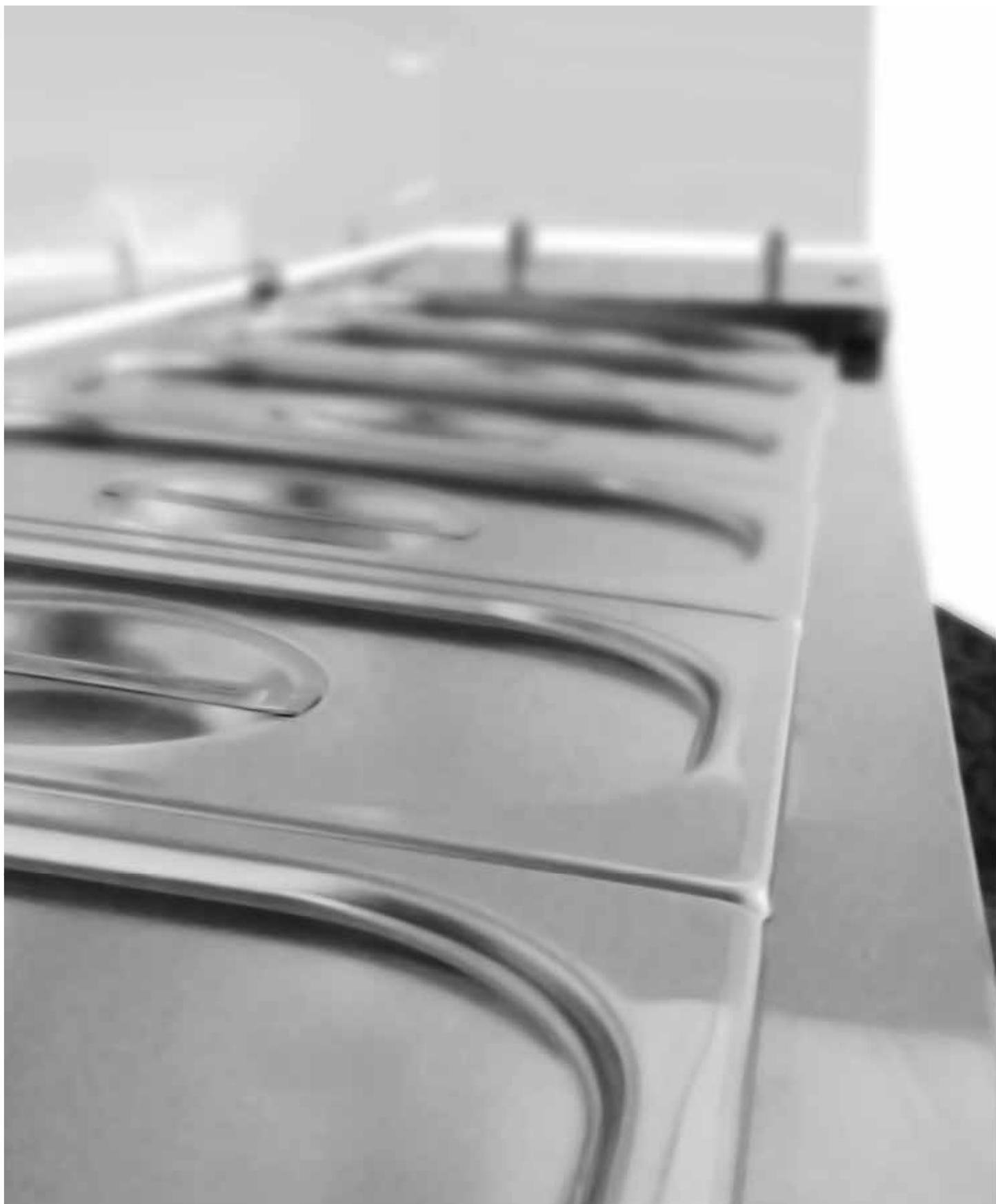
Statische Kühlung mit eigenes  
Kühlaggregat und elektronische  
Kontrollanzeige mit Digital-  
Thermometer.



**Design elegante**

Stylish Design - Élégant Dessign - Stilvoll





## *Ergonomia e velocità*

*Ergonomics and speed - Ergonomie et rapidité - Ergonomie und Geschwindigkeit*



## Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/3 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre plate trempé pour Bacs 1/3 - Kühlaufsatzvitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/3 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	<b>387x455/475</b>
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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>360</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>220/230-1-50/60</b>

# GN 1/3

### Cod. ITLVVR3120VD 120

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>4</b>

### Cod. ITLVVR3150VD 150

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR3170VD 170

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR3190VD 190

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1900</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR3203VD 203

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2030</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR3215VD 215

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2150</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR3230VD 230

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2300</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR3250VD 250

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR3270VD 270

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR3140VD 140

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR3160VD 160

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR3180VD 180

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1800</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR3200VD 200

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2000</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR3210VD 210

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2100</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR3220VD 220

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR3240VD 240

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR3260VD 260

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR3.....VDSX

#### Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -

Supplement pour group à gauche -

Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -  
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 senza vetri

Refrigerated display for 1/3 Bowls without glass - Vitrine réfrigérée sans vitre pour Bacs 1/3 - Kühlaustritrine ohne Glasauflage für 1/3 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	<b>387x237/257</b>
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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>360</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>220/230-1-50/60</b>

# GN 1/3

### Cod. ITLVVR3120SV 120

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>4</b>

### Cod. ITLVVR3150SV 150

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR3170SV 170

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR3190SV 190

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1900</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR3203SV 203

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2030</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR3215SV 215

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2150</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR3230SV 230

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2300</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR3250SV 250

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR3270SV 270

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR3140SV 140

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR3160SV 160

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - KAPAZITÁT	<b>GN 1/3</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR3180SV 180

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1800</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR3200SV 200

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2000</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR3210SV 210

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2100</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR3220SV 220

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR3240SV 240

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR3260SV 260

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/3</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR3.....SVSX

#### Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -

Supplement pour group à gauche -

Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -  
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/4 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre platte trempé pour Bacs 1/4 - Kühlauflagevitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	<b>327x455/475</b>
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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>360</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>220/230-1-50/60</b>

# GN 1/4

### Cod. ITLVVR4120VD 120

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>4</b>

### Cod. ITLVVR4150VD 150

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR4170VD 170

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR4190VD 190

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1900</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR4203VD 203

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2030</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR4215VD 215

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2150</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4230VD 230

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2300</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR4250VD 250

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR4270VD 270

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>13</b>

### Cod. ITLVVR4140VD 140

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR4160VD 160

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR4180VD 180

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1800</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR4200VD 200

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2000</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR4210VD 210

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2100</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4220VD 220

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4240VD 240

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR4260VD 260

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>13</b>

### Cod. ITLVVR4.....VDSX

#### Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -

Supplement pour group à gauche -

Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -  
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten





## Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 senza vetri

Refrigerated display for 1/4 Bowl without glass - Vitrine réfrigérée sans vitre pour Bacs 1/4 - Kühlaufsatzvitrine ohne Glasaufsatz für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	<b>327x237/257</b>
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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>360</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>220/230-1-50/60</b>

# GN 1/4

### Cod. ITLVVR4120SV 120

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>4</b>

### Cod. ITLVVR4150SV 150

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR4170SV 170

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR4190SV 190

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1900</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR4203SV 203

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2030</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR4215SV 215

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2150</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4230SV 230

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2300</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR4250SV 250

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR4270SV 270

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>13</b>

### Cod. ITLVVR4140SV 140

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR4160SV 160

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR4180SV 180

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1800</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR4200SV 200

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2000</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR4210SV 210

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2100</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4220SV 220

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4240SV 240

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR4260SV 260

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>13</b>

### Cod. ITLVVR4.....SVSX

#### Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -

Supplement pour group à gauche -

Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -  
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



## Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri curvi temperato

Refrigerated display for 1/4 Bowl with tempered curved glass - Vitrine réfrigérée avec vitre bombée trempée pour Bacs 1/4 -  
Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glascheibe für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	<b>327x455/475</b>
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	<b>+ 0 / +10</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>360</b>
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	<b>220/230-1-50/60</b>

# GN 1/4

### Cod. ITLVVR4120VC 120

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>4</b>

### Cod. ITLVVR4150VC 150

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>6</b>

### Cod. ITLVVR4170VC 170

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR4190VC 190

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1900</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR4203VC 203

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2030</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR4215VC 215

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2150</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4230VC 230

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2300</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>11</b>

### Cod. ITLVVR4250VC 250

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2500</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR4270VC 270

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2700</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>13</b>

### Cod. ITLVVR4140VC 140

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>5</b>

### Cod. ITLVVR4160VC 160

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>7</b>

### Cod. ITLVVR4180VC 180

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>1800</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>8</b>

### Cod. ITLVVR4200VC 200

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2000</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>9</b>

### Cod. ITLVVR4210VC 210

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2100</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4220VC 220

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2200</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>10</b>

### Cod. ITLVVR4240VC 240

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2400</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>12</b>

### Cod. ITLVVR4260VC 260

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	<b>2600</b>
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	<b>GN 1/4</b>	<b>13</b>

### Cod. ITLVVR4.....VCSX

#### Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -

Supplement pour group à gauche -

Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -  
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



# Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



**Cod. GLTGN**  
**Guide in Acciaio Inox a "L" GN**  
 Stainless Steel "L" GN Runners -  
 Glissières en Acier Inox GN à "L" -  
 1 paar Edelstahl "L" Schienen GN



**Cod. GZTGN**  
**Guide in Acciaio Inox a "Z" per vaschette GN I/I**  
 Stainless Steel "Z" Runners for GN1/1 Bowls -  
 Glissières en Acier Inox "Z" pour GN1/1 bacs -  
 1 paar Edelstahl "Z" Schienen für GN Behälter



**Cod. GLPAS**  
**Guide in Acciaio Inox a "L" Pasticceria**  
 "L" shape Stainless Steel Pastry Runners -  
 "L" Glissières en Acier Inox Pâtisserie -  
 1 paar Edelstahl "L" Schienen "Bäckerei"



**Cod. ITLVVR3DIST Cod. ITLVVR4DIST**  
**Distanziali per vaschette GN**  
 GN basin spacers - Entretoises pour GN Bacs - Zwischenstege für GN-Behälter  
 Per - For - Pour - Für  
**GN I/3 GN I/4**



**Cod. GRPLTGN**  
**GN1/1 - Griglia plastificata**  
**W 530 x D 325 mm**  
 Plastic-coated Grid - Grille plastifiée  
 Rilsanierter Rost



**Cod. GRPLPAS**  
**Griglia plastificata pasticceria**  
**W 600 x D 400 mm**  
 Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour  
 pâtisserie - "Bäckerei" rilsanierter Rost



**Cod. PFTGN**  
**GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox**  
**W 530 x D 325 mm**  
 Stainless Steel perforated Shelf -  
 Rayon en Acier Inox - Edelstahl gelochte Platte



**Cod. PFTPS**  
**Piano forato pasticceria**  
**W 600 x D 400 mm**  
 Perforated Pastry Shelf - Plan perforé pour pâtisse-  
 rie - Edelstahl gelochte Bäckereiplatte



**Cod. BI GN1/9 100**  
**GN1/9 - Bacinella in Acciaio Inox**  
**W 176 x D 180 x H 100 mm**  
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

**Cod. CBI GN1/9**  
**GN1/9 - Coperchio in Acciaio Inox**  
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



**Cod. BI GN1/6 150**  
**GN1/6 - Bacinella in Acciaio Inox**  
**W 176 x D 162 x H 150 mm**  
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

**Cod. CBI GN1/6**  
**GN1/6 - Coperchio in Acciaio Inox**  
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



**Cod. BI GN1/4 150**  
**GN1/4 - Bacinella in Acciaio Inox**  
**W 265 x D 162 x H 150 mm**  
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

**Cod. CBI GN1/4**  
**GN1/4 - Coperchio in Acciaio Inox**  
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



**Cod. BI GN1/3 150**  
**GN1/3 - Bacinella in Acciaio Inox**  
**W 325 x D 175 x H 150 mm**  
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

**Cod. CBI GN1/3**  
**GN1/3 - Coperchio in Acciaio Inox**  
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



**Cod. BI GN1/2 150**  
**GN1/2 - Bacinella in Acciaio Inox**  
**W 325 x D 265 x H 150 mm**  
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

**Cod. CBI GN1/2**  
**GN1/2 - Coperchio in Acciaio Inox**  
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

# Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



## Cod. BI GNI/I 150

**GNI/I - Bacinella in Acciaio Inox**  
**W 530 x D 325 x H 150 mm**  
*Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter*

## Cod. CBI GNI/I

**GNI/I - Coperchio in Acciaio Inox**  
*Stainless Steel cover - Couverture en Acier Inox - Edelstahldeckel*

## Cod. CPL 02

**Bacinella in Polipropilene**  
**W 600 x D 400 x H 70 mm**  
*Polypropylene pastry Pan - Bac en Polypropylène pour pâtisserie - "Bäckerei"-Polypropylenbehälter*



## 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. C6PZ80

**6 cassetti neutri in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MASTER 80**  
*6 neutral drawers for MASTER 80 Pizza Counters - 6 tiroirs pour Tables à Pizza MASTER 80 - Schubladenblock mit 6 ungekühlte Schubladen für Pizzakühltisch MASTER 80*



## Cod. C1PZ80

**1/3+2/3 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MASTER 80**  
*Refrigerated drawers for MASTER 80 Pizza Counters - Tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza MASTER 80 - Schubladenblock mit 1/3+2/3 Schubladen für Pizzakühltisch MASTER 80*



## Cod. C2PZ80

**2x1/2 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MASTER 80**  
*Refrigerated drawers for MASTER 80 Pizza Counters - Tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza MASTER 80 - Schubladenblock mit 2 x 1/2 Schubladen für Pizzakühltisch MASTER 80*



## Cod. C3PZ80

**3x1/3 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MASTER 80**  
*Refrigerated drawers for MASTER 80 Pizza Counters - Tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza MASTER 80 - Schubladenblock mit 3x1/3 Schubladen für Pizzakühltisch MASTER 80*



## Cod. RUOT3

**2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno**  
**H 100 mm**

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



## Cod. ITLVVR4PD

**Kit piedini regolabili in altezza per vetrine refrigerate**  
**H 160/210 mm**

*Set of 4 adjustable feet for Refrigerated display - Kit 4 pieds réglables - Höhenverstellbare Füße für Kühlaußschränke*





## *Ingrediente necessario*

*Necessary ingredient - Ingrédients nécessaire - Notwendiger Bestandteil*





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