



CATERING LINE

TAVOLI REFRIGERATI 60x40
REFRIGERATED COUNTERS 60x40
TOURS RÉFRIGÉRÉS 60x40
60x40 KÜHLTISCHECOUNTERS

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 Refrigerati MASTER PS 2 porte - <i>2 doors MASTER PS Refrigerated Counters</i> - <i>Tours Réfrigérés MASTER PS avec 2 portes</i> - <i>Bäckereikühltische MASTER PS mit 2 Türen</i>	6
Tavoli Refrigerati MASTER PS 3 porte - <i>3 doors MASTER PS Refrigerated Counters</i> - <i>Tours Réfrigérés MASTER PS avec 3 portes</i> - <i>Bäckereikühltische MASTER PS mit 3 Türen</i>	8
Tavoli Refrigerati MASTER PS 4 porte - <i>4 doors MASTER PS Refrigerated Counters</i> - <i>Tours Réfrigérés MASTER PS avec 4 portes</i> - <i>Bäckereikühltische MASTER PS mit 4 Türen</i>	10
Accessori - <i>Accessories</i> - <i>Accessoires</i> - <i>Zubehör</i>	16

Legenda

Legend - Légende - Zeichenerklärung



Attenzione
Attention
Prudence
Achtung

TAVOLI REFRIGERATI MASTERPASTICCERIA - 600x400

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 con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig.2). 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. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante (fig. 3). Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: 5 coppie di guide Pasticceria in acciaio inox per porta (f.g.1).

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS MASTER - 600x400

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. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe (picture 2). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated pastry counters designed also for remote condensing unit (picture 3). Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

Personalization options available.

Standard set up: 5 pairs of Stainless Steel "L" Runners for each door (picture 1).

TOURS RÉFRIGÉRÉS MASTER POUR PATISSERIE - 600x400

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis (photo 1). Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 2). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Tours réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé (photo 3). Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte (photo 1).

BÄCKEREI- KÜHLTISCHE MASTER - 600x400

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Bäckerei-Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 2). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Bäckerei-Kühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat (Bild 3). Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (110/190 H mm).

Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausstattung: 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür (Bild 1).



1



2



Unità refrigerante remota: posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall' armadio

Remote condensing unit: To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance: Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote Kühl- und Tiefkühlaggregate: Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar

3



Equilibrio perfetto

Perfect balance - Équilibre parfait - Perfekte Balance

Cod. ITP02MASTER

..... Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links
 **Cod. ITP02MASTERSX**

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes -
 Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1600x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	88
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



..... Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links
 **Cod. ITP02MASTERALSX**

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzata 100 mm

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm -
 Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1600x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	89
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



..... Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links
 **Cod. ITP02MASTERSPX**

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte senza piano di lavoro

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter without working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail -
 Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1600x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	84
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



Con sottopiano isolante
 With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte



Cod. ITP02MASTERSG

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

Cod. ITP02MASTERSGSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 2 porte
predisposto per unità frigorifera remota

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1380x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1430x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		58
POIDS NET - NETTOGEWICHT			
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l		440
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT			
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C		0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR			
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS		R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL			
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH		+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE			
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W		45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Up to 10 m

Cod. ITP02MASTERSGAL

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

Cod. ITP02MASTERSGALSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 2 porte e piano in Acciaio
Inox con alzataina 100 mm, predisposto per unità frigorifera remota

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, plan de travail avec dossier de 100 mm, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h), vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1380x800x950/1020
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1430x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		59
POIDS NET - NETTOGEWICHT			
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l		440
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT			
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C		0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR			
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS		R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL			
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH		+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE			
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W		45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Up to 10 m

Cod. ITP02MASTERSGSP

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

Cod. ITP02MASTERSGSPSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 2 porte, senza
piano di lavoro, predisposto per unità frigorifera remota

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter, without working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1380x800x800/870
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1430x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		54
POIDS NET - NETTOGEWICHT			
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l		440
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT			
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C		0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR			
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS		R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL			
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH		+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE			
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W		45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Up to 10 m

Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. ITP02MASTERGRA Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

Cod. ITP02MASTERGRASX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte e piano di lavoro in Granito

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1600x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	197
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



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. ITP03MASTER Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

Cod. ITP03MASTERSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2150x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
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



Cod. ITP03MASTERAL Motore a sinistra - Unit on the left side - Groupe à gauche - Aggregat links

Cod. ITP03MASTERALSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - 9XYgU16 WYFYL \HjN* \$\$ (\$\$ a Jh' H fYbz5VWjgUjY a Jh\jY5i ZLbh b[f9\$\$ a a \L

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2150x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	117
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



Cod. ITP02MASTERSGGR

Cod. ITP02MASTERSGGRASX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 2 porte e piano di lavoro in Granito, predisposto per unità frigorifera remota

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, plan de travail en Granit, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granit-Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1380x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1430x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		150
POIDS NET - NETTOGEWICHT			
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l		440
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT			
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C		0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR			
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS		R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL			
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH		+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE			
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W		45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte



Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Up to 10 m

Cod. ITP03MASTERSG

Cod. ITP03MASTERSGSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte predisposto per unità frigorifera remota

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1930x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1980x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		86
POIDS NET - NETTOGEWICHT			
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l		680
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT			
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C		0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR			
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS		R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL			
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH		+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE			
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W		45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Up to 10 m



Cod. ITP03MASTERSGAL

Cod. ITP03MASTERSGALSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm, predisposto per unità frigorifera remota

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, plan de travail avec dossier de 100 mm, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h), vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1930x800x950/1020
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1980x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		87
POIDS NET - NETTOGEWICHT			
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l		680
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT			
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C		0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR			
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS		R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL			
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH		+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE			
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W		45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Up to 10 m



Cod. ITP03MASTERSP

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

Cod. ITP03MASTERSPX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte senza piano di lavoro

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter without working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2150x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	82
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



Con sottopiano isolante

With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. ITP03MASTERGRA

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

Cod. ITP03MASTERGRASX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 3 porte e piano di lavoro in Granito

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2150x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	275
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



Con sottopiano isolante

With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. ITP04MASTER

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

Cod. ITP04MASTERSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2750x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	144
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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



Cod. ITP03MASTERSGSP

Cod. ITP03MASTERSGSPSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte, senza piano di lavoro, predisposto per unità frigorifera remota

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter, without working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1930x800x800/870
DIMENSIONS - MAÛE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1980x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	82
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	680
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

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

Cod. ITP03MASTERSGGRA

Cod. ITP03MASTERSGGRASX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte e piano di lavoro in Granito, predisposto per unità frigorifera remota

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, plan de travail en Granit, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granit-Arbeitsplatte und Isolierungsplatte, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1930x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1980x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	225
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	680
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

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

Cod. ITP04MASTERSG

Cod. ITP04MASTERSGSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte predisposto per unità frigorifera remota

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	2480x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	2530x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	114
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	890
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	45
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



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

Cod. ITP04MASTERAL**Cod. ITP04MASTERALSX****Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 4 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm**

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	2750x840x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	146
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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. ITP04MASTERSP Cod. ITP04MASTERSPSX**Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte senza piano di lavoro**

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter without working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	2750x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	140
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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

Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

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

Cod. ITP04MASTERGRA**Cod. ITP04MASTERGRASX****Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 4 porte e piano di lavoro in Granito**

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granit-Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	2750x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	354
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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

Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

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

Cod. ITP04MASTERSGAL Cod. ITP04MASTERSGALSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte e piano in Acciaio Inox con alzata 100 mm, predisposto per unità frigorifera remota

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, plan de travail avec dossier de 100 mm, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h), vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2480x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2530x840x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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 - ANSCHLUßWERT	W	45
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



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

Cod. ITP04MASTERSGSP Cod. ITP04MASTERSGSPSX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte, senza piano di lavoro, predisposto per unità frigorifera remota

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter, without working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2480x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2530x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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 - ANSCHLUßWERT	W	45
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

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

Cod. ITP04MASTERSGGRA Cod. ITP04MASTERSGGRASX

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte e piano di lavoro in Granito, predisposto per unità frigorifera remota

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, plan de travail en Granit, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granit-Arbeitsplatte und Isolierungsplatte vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2480x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2530x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	304
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
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 - ANSCHLUßWERT	W	45
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

Cod. UNTMASTERPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale
Normal Temperature remote condensing unit -
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pasticceriae le cassettiere refrigerate

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

Pour commander le tour pour Pâtisserie et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Bäckereikühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pasticceria, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1). La cassetteria CN puo solo essere installata sul modulo "N".

Enter the code of the Pastry Counter then the code of drawers you need (img.2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1). The drawer CN can only be installed on the "N".

Entrez le code d'après le tour pour Pâtisserie, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1). Le CN tiroir peut être installé uniquement sur le «N».

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Bäckereikühlisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben. Den Schubladenblock N darf nur über dem Motorfach, installiert werden.

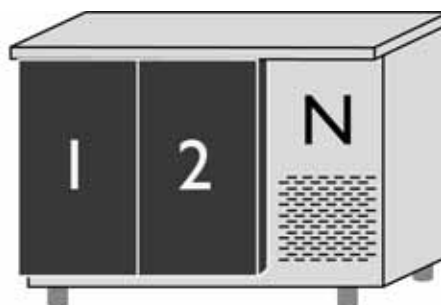
ITP02MASTERPS C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltisch-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



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pasticceriae le cassettiere refrigerate

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

Pour commander le tour pour Pâtisserie et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Bäckereikühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pasticceria, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1). La cassetteria CN puo solo essere installata sul modulo "N".

Enter the code of the Pastry Counter then the code of drawers you need (img.2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1). The drawer CN can only be installed on the "N".

Entrez le code d'après le tour pour Pâtisserie, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1). Le CN tiroir peut être installé uniquement sur le «N».

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Bäckereikühlisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben. Den Schubladenblock N darf nur über dem Motorfach, installiert werden.

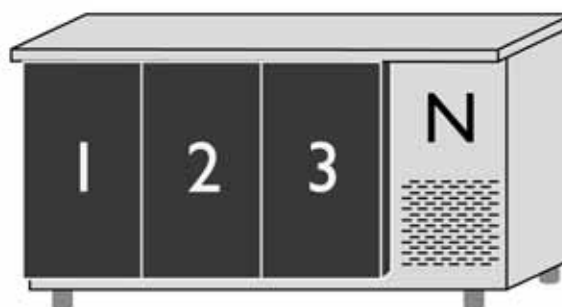
ITP03MASTERPS C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltisch-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



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pasticceriae le cassettiere refrigerate

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

Pour commander le tour pour Pâtisserie et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Bäckereikühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pasticceria, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1). La cassetteria CN puo solo essere installata sul modulo "N".

Enter the code of the Pastry Counter then the code of drawers you need (img.2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1). The drawer CN can only be installed on the "N".

Entrez le code d'après le tour pour Pâtisserie, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1). Le CN tiroir peut être installé uniquement sur le «N».

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Bäckereikühlisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben. Den Schubladenblock N darf nur über dem Motorfach, installiert werden.

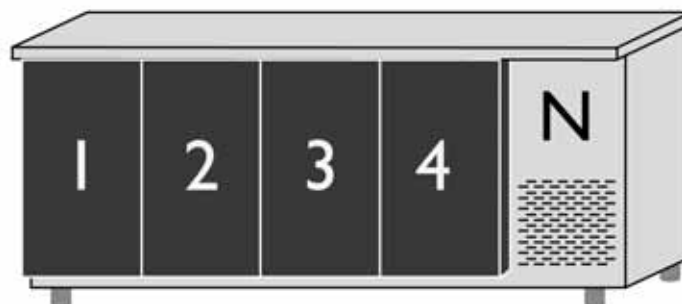
ITP04MASTERPS C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltisch-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



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

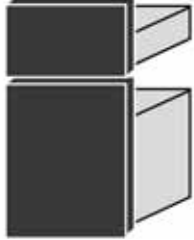
2 porte

fig. 2

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

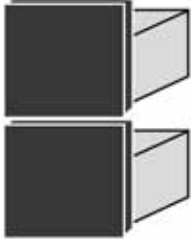
CB

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



C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



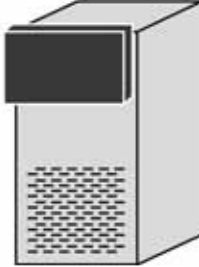
C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



CN

Cassetтира neutra
Neutral drawer
Tiroir neutre
Ungekühlte Schublade



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

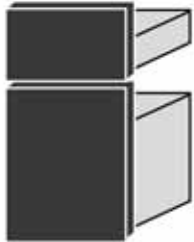
3 porte

fig. 2

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

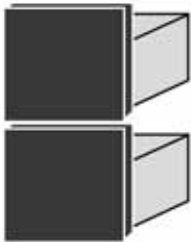
CB

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



C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



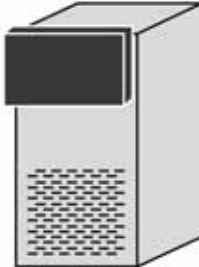
C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



CN

Cassetтира neutra
Neutral drawer
Tiroir neutre
Ungekühlte Schublade



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

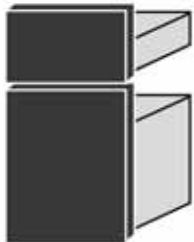
4 porte

fig. 2

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

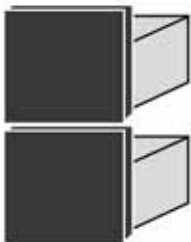
CB

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



C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



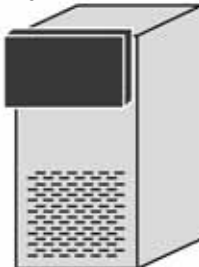
C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



CN

Cassetтира neutra
Neutral drawer
Tiroir neutre
Ungekühlte Schublade



Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



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



Cod. PFITPS
Piano forato pasticceria
 W 600 x D 400 mm
 Perforated Pastry Shelf - Plan perforé pour pâtisserie -
 Edelstahl gelochte Bäckereiplatte



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



Cod. CPL 02
 **Bacinella in Polipropilene**
 W 600 x D 400 x H 120 mm
 Polypropylene pastry Pan - Bac en Polypropylène pour pâtisserie -
 "Bäckerei"-Polypropylenbehälter



Cod. P2ITPS
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte
 Stainless Steel Working top for 2 doors built-in Counters -
 Plan de travail pour tables 2 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 2 Türen

W 1600 x D 800 x H 50 mm

Cod. P2ITPSSG
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte senza gruppo
 Stainless Steel Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail pour tables 2 portes sans groupe -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 2 Türen ohne Aggregat

W 1380 x D 800 x H 50 mm



Cod. P3ITPS
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte
 Stainless Steel Working top for 3 doors built-in Counters -
 Plan de travail pour tables 3 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 3 Türen

W 2150 x D 800 x H 50 mm

Cod. P3ITPSSG
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte senza gruppo
 Stainless Steel Working top for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail pour tables 3 portes sans groupe -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 3 Türen ohne Aggregat

W 1930 x D 800 x H 50 mm



Cod. P4ITPS
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte
 Stainless Steel Working top for 4 doors built-in Counters -
 Plan de travail pour tables 4 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 4 Türen

W 2700 x D 800 x H 50 mm

Cod. P4ITPSSG
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte senza gruppo
 Stainless Steel Working top for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail pour tables 4 portes sans groupe -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 4 Türen ohne Aggregat

W 2480 x D 800 x H 50 mm



Cod. P2ITPSAL
Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 2 porte
 Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors built-in Counters -
 Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 2 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühltsche mit 2 Türen

W 1600 x D 800 x H 50+100 mm

Cod. P2ITPSALSG
Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 2 porte senza gruppo
 Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 2 portes sans groupe -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühltsche mit 2 Türen ohne Aggregat

W 1380 x D 800 x H 50+100 mm



Cod. P3ITPSAL
Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 3 porte
 Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors built-in Counters -
 Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 3 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühltsche mit 3 Türen

W 2150 x D 800 x H 50+100 mm

Cod. P3ITPSALSG
Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 3 porte senza gruppo
 Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 3 portes sans groupe -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühltsche mit 3 Türen ohne Aggregat

W 1930 x D 800 x H 50+100 mm



Cod. P4ITPSAL
Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 4 porte
 Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors built-in Counters -
 Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühltsche mit 4 Türen

W 2700 x D 800 x H 50+100 mm

Cod. P4ITPSALSG
Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 4 porte senza gruppo
 Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes sans groupe -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühltsche mit 4 Türen ohne Aggregat

W 2480 x D 800 x H 50+100 mm



Cod. GRAP2
Piano in Granito per Tavoli 2 porte
 Granite Working top for 2 doors built-in Counters -
 Plan de travail en Granit pour tables 2 portes -
 Granitarbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 2 Türen

W 1610 x D 800 x H 50 mm

Cod. GRAP2SG
Piano in Granito per Tavoli 2 porte senza gruppo
 Granite Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
 Plan de travail en Granit pour tables 2 portes sans groupe -
 Granitarbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 2 Türen ohne Aggregat

W 1390 x D 800 x H 50 mm



Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör

Cod. GRAP3

Piano in Granito per Tavoli 3 porte

Granite Working top for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 3 portes -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 3 Türen

W 2160 x D 800 x H 50 mm

Cod. GRAP4

Piano in Granito per Tavoli 4 porte

Granite Working top for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 4 portes -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 4 Türen

W 2710 x D 800 x H 50 mm

Cod. ISPS2

Sottopiano isolante per Tavoli 2 porte

Insulating top for 2 doors Refrigerated Counters -
Sous plan isolant pour tables 2 portes -
Isolierungsplatte für Bäckereikühltsche mit 2 Türen

H 20 mm

Cod. ISPS3

Sottopiano isolante per Tavoli 3 porte

Insulating top for 3 doors Refrigerated Counters -
Sous plan isolant pour tables 3 portes -
Isolierungsplatte für Bäckereikühltsche mit 3 Türen

H 20 mm

Cod. ISPS4

Sottopiano isolante per Tavoli 4 porte

Insulating top for 4 doors Refrigerated Counters -
Sous plan isolant pour tables 4 portes -
Isolierungsplatte für Bäckereikühltsche mit 4 Türen

H 20 mm

Cod. RUOT2

KIT 4 ruote, 2 con freno e 2 senza freno per tavolo pasticceria

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - KIT 2 roues avec frein et 2 roues sans frein pour Tables patisserie -
Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse für Bäckereikühltsche

Cod. SERE2

Serratura con chiave

Doors Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel
Per 2 porte - For 2 doors - Pour 2 portes - Für 2 Türen

Cod. SERE3

Serratura con chiave

Doors Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel
Per 3 porte - For 3 doors - Pour 3 portes - Für 3 Türen

Cod. SERE4

Serratura con chiave

Doors Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel
Per 4 porte - For 4 doors - Pour 4 portes - Für 4 Türen

Cod. GRAP3SG

Piano in Granito per Tavoli 3 porte senza gruppo

Granite Working top for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 3 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 3 Türen ohne Aggregat

W 2490 x D 800 x H 50 mm

Cod. GRAP4SG

Piano in Granito per Tavoli 4 porte senza gruppo

Granite Working top for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 4 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühltsche mit 4 Türen ohne Aggregat

W 2490 x D 800 x H 50 mm

Cod. C1MASTERPS

1/3+2/3 - 2 cassetti in Acciaio Inox refrigerati per Tavoli MASTER pasticceria

2 refrigerated drawers for MASTER pastry Counters - 2
Tiroirs réfrigéré pour tables patisserie MASTER - 2 gekühlte
Edelstahlschubladen für MASTER Bäckereikühltsche

Cod. C2MASTERPS

2x1/2 - 2 cassetti in Acciaio Inox refrigerati per Tavoli MASTER pasticceria

2 refrigerated drawers for MASTER pastry Counters - 2
Tiroirs réfrigéré pour tables patisserie MASTER - 2 gekühlte
Edelstahlschubladen für MASTER Bäckereikühltsche

Cod. C3MASTERPS

3x1/3 - Cassetti in Acciaio Inox refrigerati per Tavoli MASTER pasticceria

3 refrigerated drawers for MASTER pastry Counters
- 3 Tiroirs réfrigéré pour tables patisserie MASTER
- 3 gekühlte Edelstahlschubladen für MASTER
Bäckereikühltsche



Disponibili anche con cassetti refrigerati

Refrigerated drawers available - Disponible avec tiroirs réfrigérés - Auch mit gekühlten Schubladen erhältlich





Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler

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