

# TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA 600x400

# MID

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS 600x400  
TOURS RÉFRIGÉRÉS POUR PATISSERIE 600x400  
BÄCKEREI- KÜHLTISCHE 600x400



2011



N°12

**TECNODOM**<sup>®</sup> spa  
refrigerazione



## LA SOCIETA'

La società **TECNODOM S.p.A.** è stata fondata con l'attuale denominazione nel 2000, rifacendosi a specifiche competenze tecniche e imprenditoriali risalenti già alla fine degli anni '80. Presente nel settore della refrigerazione professionale da più di 25 anni è in grado di vantare, a fronte di vigorose e continue crescite dimensionali e qualitative, un'approfondita conoscenza delle odierne problematiche tecniche e commerciali della moderna ristorazione. **TECNODOM S.p.A.** opera incisivamente su tutto il territorio nazionale esportando con successo e crescente fama in più di 40 paesi tra Europa, Asia ed Africa.

## LA PRODUZIONE

Non senza orgoglio siamo in grado di affermare che **TECNODOM S.p.A.** è in grado di produrre e fornire prodotti d'altissima qualità studiati e realizzati interamente nei suoi tre insediamenti produttivi in provincia di Padova (Italia). **IL PRODOTTO TECNODOM è 100% ITALIANO.**

Gli articoli **TECNODOM**, specificatamente dedicati alla refrigerazione commerciale-professionale, sono in grado di fornire un'eccellente risposta a tutti i requisiti tecnici e commerciali che un mercato in continua evoluzione esige. I nostri prodotti rispondono alle più stringenti normative igieniche sanitarie in materia di conservazione e refrigerazione di prodotti alimentari (HACCP). Gli elevati standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, ci consente di non temere l'installazione in ambienti ad elevata umidità e temperatura, come normalmente si riscontra nelle cucine per comunità e locali pubblici.

Il nostro esperto e competente ufficio tecnico è in grado di realizzare specifiche varianti alle nostre apparecchiature standard, con allestimenti personalizzati che pongono le esigenze della Clientela **TECNODOM** al centro del nostro sforzo produttivo. Il mercato ed il Cliente sono da sempre il centro del Mondo **TECNODOM**...

Entra a farne parte !

## CERTIFICAZIONI

**TECNODOM** è certificata ISO 9001:2008 con il RINA, rispetta gli obblighi stabiliti dalle normative Europee far cui segnaliamo la Direttiva 2002/95/EC (RoHS), la Direttiva 1907/2006/CE (REACH), la Direttiva 2003/108/CE e 2002/96/CE (RAEE), oltre ovviamente alla Direttiva Bassa Tensione (2006/95/CE) e Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (2004/108/CE), propedeutiche alla Certificazione CE.

Da ultimo, segnaliamo che buona parte dei nostri prodotti sono certificati secondo le stringenti e severissime Normative KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme). L'azienda è sensibile verso l'ambiente ed i suoi prodotti non contengono gas CFC.



## THE COMPANY

**TECNODOM S.p.A.** was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the Stainless Steel refrigeration business for more than 25 years, **TECNODOM** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems.

**TECNODOM S.p.A.** exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.

## THE PRODUCTS

We are proud to say that **TECNODOM** is able to provide exclusively Italian quality products, completely designed and made in its factories in Padua (Italy).

**TECNODOM PRODUCTS are 100% ITALIAN.**

Our products are specifically created for commercial and professional refrigeration and give an excellent answer to all technical requirements and market demands. Their use for food processing purposes makes them adequate to satisfy the HACCP standards. The whole production is designed for environments normally very hot and humid as kitchens and local communities.

The cooling has been planned to keep the temperature even under high stressful conditions, to prevent the rise of bacterial food. Our efficient and expert technical department is able to offer a series of variations in our standard production with different and personalized arrangements: this emphasizes the care reserved to customer's needs which always meet in **TECNODOM** high availability.

Market and customers are always at the centre of **TECNODOM** World...

Come to join us !!!

## CERTIFICATIONS

**TECNODOM** is certified in compliance with the standard ISO 9001:2008 issued by RINA and therefore respects the obligations established by European rules, such as 2002/95/EC Regulation (RoHS), 1907/2006/EC Regulation (REACH), 2003/108/EC and 2002/96/EC (RAEE) besides of course the Regulation for Low Voltage (2006/95/EC) and 2004/108/EC Regulation for Electromagnetic Compatibility, which are propaedeutic to CE Certification.

Finally, we would like to highlight that mostly of our products have been certified according to the strict KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme) Regulations. In addition, our company really cares of the environment and for this reason our products do not contain CFC gas.



## LA SOCIETE

**TECNODOM S.p.A.** a été constituée dans son actuelle dénomination en 2000, mais elle a une compétence spécifique et technique depuis la fin de l'année 1980. Présente dans le secteur de la réfrigération professionnelle de 25 années elle se vante, après continues croissances professionnelles et qualitatives, une connaissance des problèmes techniques et commerciaux de la restauration moderne.

**TECNODOM S.p.A.** opère principalement sur le marché italien et extérieur, Exportant sa propre production dans 40 pays, européens et asiatiques.

## LA PRODUCTION

C'est avec une pointe d'orgueil que nous pouvons affirmer que **TECNODOM** est en mesure de fournir un produit de qualité, **EXCLUSIVEMENT ITALIEN**, étudié et réalisé entièrement dans ses usines à Padoue (Italie).

Les produits **TECNODOM**, dédiés à la réfrigération commerciale se proposent de fournir une réponse adéquate à toutes les demandes techniques du marché. Leur destination au secteur alimentaire nous oblige à répondre à la norme **HACCP**. Toute la production est étudiée pour l'utilisation dans une ambiance normale-ment très chaude et humide comme les cuisines collectives.

Les groupes réfrigérants sont toujours dimensionnés de manière à maintenir la température même dans des conditions de fort stress, pour éviter la montée des bactéries alimentaires.

Nous avons la possibilité de réaliser une petite variante à la production standard et proposer la personnalisation de produits, soulignant ainsi l'attention apportée.

Le marché et le Client sont toujours le centre du Monde **TECNODOM**...

Entrez aussi vous dans notre monde !

## CERTIFICATIONS

**TECNODOM** est certifiée ISO 9001:2008 avec le RINA, respecte les obligations établis des normes européennes comme la Directive 2002/95/EC (RoHS), la Directive 1907/2006/CE (REACH), la Directive 2003/108/CE et 2002/96/CE (RAEE), et de toute évidence les Directives Basse Tension (2006/95/CE) et Directive Compatibilité Électromagnétique (2004/108/CE), propaedeutique à la Certification CE. Nous signalons que la majeure partie de nos produits sont certifiés selon les très sévères normes KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme).

La société est sensible envers l'environnement et ses produits ne contiennent pas gaz CFC.



## DIE GESELLSCHAFT

Die Firma **TECNODOM S.p.A.** wurde im Jahre 2000 mit der derzeitigen Firmierung gegründet. Unsere Fachkompetenz besteht bereits seit Ende der 80er Jahre, greift auf eine langjährige Erfahrung im technischen, sowie unternehmerischen Bereich zurück.

Seit über 25 Jahren ist die Gesellschaft auf dem professionellen Edelstahl-Kühlmarkt vertreten. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anforderungen in Qualität, Nachfrage verfügt das Unternehmen über fundierte Kenntnisse der bestehenden Voraussetzungen für Handel, Technik in der modernen Restauration.

**TECNODOM S.p.A.** arbeitet effektiv auf dem italienischen Markt, exportiert mit großem Erfolg in mehr als 40 europäische, asiatische und afrikanische Länder.

## DIE PRODUKTION

Selbstbewusst können wir behaupten, daß **TECNODOM** ausschließlich qualitativ hochwertige, italienische Produkte herstellt, liefert. Sämtliche Qualitätsprodukte werden komplett in unseren drei eigenen Produktionsstellen in Padua (Italien) konzipiert, realisiert und produziert.

**TECNODOM Produkte sind zu 100% AUS ITALIENISCHER HERSTELLUNG.**

Alle Produkte sind speziell für den professionellen, aber auch für den handelsüblichen Markt konzipiert worden um den ständig wachsenden Marktvoraussetzungen in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

Selbstverständlich erfüllen alle unsere Produkte die strengsten Hygiene-Vorschriften der Konservierung und Kühlung von Lebensmitteln. Alle Geräte aus unserer Herstellungs entsprechen dem neuesten technischen Standard, werden besonders hochwertig verarbeitet. Durch dieses hohe Maß an Qualität können unsere Geräte problemlos auch in sehr warmen bzw. feuchten Räumen wie z.B. Klein- und Großküchen, Gemeinschaftsverpflegungen, sowie Restaurants, weiteren Einrichtungen betrieben werden.

Auch kundenspezifische Varianten unserer Standardkühlgeräte lassen sich sachkundig, erfahren in unserer Technischen Abteilung realisieren. Die konstante Aufmerksamkeit gegenüber unseren Kunden erlaubt uns eine schnelle Reaktion auf individuelle Produktionswünsche. Jede Anfrage wird detailliert und präzise bearbeitet. Somit lässt sich nahezu jede spezielle Anfrage umsetzen.

Der Kunde, der Markt sind immer der Mittelpunkt der **TECNODOM**-Welt.

Wir freuen uns auf Sie !

## ZERTIFIZIERUNGEN

**TECNODOM** ist nach der Norm ISO 9001:2008 zertifiziert und wir halten uns an die geltenden Gesetze der verschiedenen EU-Richtlinien u.a. die Richtlinie 2002/95/EG (RoHS), die Richtlinie 1907/2006/EG (REACH), die Richtlinie 2003/108/EG und 2002/96/EG (RAEE), dazu kommen natürlich noch die Richtlinien „Verordnung Niederspannung“ (2006/95/EG) und Elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG), Propädeutik der CE-Zertifizierung.

Außerdem machen wir Sie darauf aufmerksam, dass ein guter Teil unserer Produkte nach der strengsten KUCAS-Richtlinien (Kuwait Conformity Assurance Scheme), zertifiziert ist.

Unsere Firma erkennt die große Verantwortung gegenüber der Umwelt an und die Produkte sind FCKW-frei.

# Il freddo esclusivamente Italiano

The Cold Made in Italy - Froid exclusivement Italien - Kälte aus Italien

## Indice

Index

	Pag.
Profilo Aziendale - <i>Company Profile - Profil de la Société - Firmenprofil</i>	2
Informazioni - <i>Information - Informations - Informationen</i>	4
Tavoli Refrigerati MID PS 2 porte - <i>2 doors MID PS Refrigerated Counters - Tours Réfrigérés MID PS avec 2 portes - Bäckereikühlische MID PS mit 2 Türen</i>	6
Tavoli Refrigerati MID PS 3 porte - <i>3 doors MID PS Refrigerated Counters - Tours Réfrigérés MID PS avec 3 portes - Bäckereikühlische MID PS mit 3 Türen</i>	8
Tavoli Refrigerati MID PS 4 porte - <i>4 doors MID PS Refrigerated Counters - Tours Réfrigérés MID PS avec 4 portes - Bäckereikühlische MID PS mit 4 Türen</i>	10
Tavoli Refrigerati MID con gruppo motore a sinistra PS 2 porte - <i>2 doors MID PS Refrigerated Counters with unit on the left side - Tours Réfrigérés MID PS avec 2 portes et avec groupe à gauche - Bäckereikühlische MID PS mit 2 Türen und Aggregat links</i>	16
Tavoli Refrigerati MID con gruppo motore a sinistra PS 3 porte - <i>3 doors MID PS Refrigerated Counters with unit on the left side - Tours Réfrigérés MID PS avec 3 portes et avec groupe à gauche - Bäckereikühlische MID PS mit 3 Türen und Aggregat links</i>	18
Tavoli Refrigerati MID con gruppo motore a sinistra PS 4 porte - <i>4 doors MID PS Refrigerated Counters with unit on the left side - Tours Réfrigérés MID PS avec 4 portes et avec groupe à gauche - Bäckereikühlische MID PS mit 4 Türen und Aggregat links</i>	20
Accessori - <i>Accessories - Accessoires - Zubehör</i>	26

## Indice alfabetico per codice

Alphabetical Code Index - *Index alphabétique des codes - Verzeichnis nach Art.-Nr.*

Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.
2 porte		3 porte		4 porte	
TP02MID	6	TP03MID	8	TP04MID	10
TP02MIDAL	6	TP03MIDAL	8	TP04MIDAL	12
TP02MIDGRA	8	TP03MIDGRA	10	TP04MIDGRA	12
TP02MIDSG	7	TP03MIDSG	9	TP04MIDSG	11
TP02MIDSGAL	7	TP03MIDSGAL	9	TP04MIDSGAL	13
TP02MIDSGGRA	9	TP03MIDSGGRA	11	TP04MIDSGGRA	13
TP02MIDSGSP	7	TP03MIDSGSP	11	TP04MIDSGSP	13
TP02MIDSGSPSX	17	TP03MIDSGSPSX	21	TP04MIDSGSPSX	23
TP02MIDSGSX	17	TP03MIDSGSX	19	TP04MIDSGSX	21
TP02MIDSGSXAL	17	TP03MIDSGSXAL	19	TP04MIDSGSXAL	23
TP02MIDSGSXGRA	19	TP03MIDSGSXGRA	21	TP04MIDSGSXGRA	23
TP02MIDSP	6	TP03MIDSP	10	TP04MIDSP	12
TP02MIDSPSX	16	TP03MIDSPSX	20	TP04MIDSPSX	22
TP02MIDSX	16	TP03MIDSX	18	TP04MIDSX	20
TP02MIDSXAL	16	TP03MIDSXAL	18	TP04MIDSXAL	22
TP02MIDSXGRA	8	TP03MIDSXGRA	20	TP04MIDSXGRA	22

## Legenda

Legend - *Légende - Zeichenerklärung*



Attenzione  
Attention  
Prudence  
Achtung



Per teglie e griglie 600x400  
For 600x400 pans and grids  
Pour plateaux et grilles 600x400  
Für Bleche und Roste 600x400

## TAVOLI REFRIGERATI MID PASTICCERIA - 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 (fig.1).*

## PASTRY REFRIGERATED COUNTERS MID - 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 MID 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 MID - 600x400

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCKV-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. TP02MID

# 2 porte

### 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 2 Türen

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	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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDAL

# 2 porte

### 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1600x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE 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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSP

# 2 porte

### 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1600x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE 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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSG

# 2 porte

### 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 - MABE 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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSGAL

# 2 porte

### 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 - MABE 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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSGSP

# 2 porte

### 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 - MABE 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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

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

## Cod. TP02MIDGRA

# 2 porte

### 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 - 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	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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MID

# 3 porte

### 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 - 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	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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDAL

# 3 porte

### 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 -

Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2150x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE 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



600x400  
STANDARD



## Cod. TP02MIDSGGRA

# 2 porte

### 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, Granitarbeitsplatte 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			

### Cod. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSG

# 3 porte

### 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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGAL

# 3 porte

### 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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSP

# 3 porte

### 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-Bäckereikühltsch 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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDGRA

# 3 porte

### 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 3 Türen, Granit-Arbeitsplatte 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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP04MID

# 4 porte

### 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-Bäckereikühltsch 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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGSP

# 3 porte

### 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	mm	1930x800x800/870
DIMENSIONS - MAÛE	mm		
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGGRA

# 3 porte

### 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	mm	1930x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE	mm		
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP04MIDSG

# 4 porte

### 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	mm	2480x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE	mm		
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP04MIDAL

# 4 porte

### 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-Bäckereikühlisch 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 - MABE VERPACKUNG	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



## Cod. TP04MIDSP

# 4 porte

### 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-Bäckereikühlisch 600x400 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	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

## Cod. TP04MIDGRA

# 4 porte

### 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-Bäckereikühlisch 600x400 mit 4 Türen, Granit-Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	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

## Cod. TP04MIDSGAL

4 porte

## 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h), vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2480x800x950/1020
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		116
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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400 STANDARD

## Cod. TP04MIDSGSP

4 porte

## 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2480x800x800/870
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		110
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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400 STANDARD

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

## Cod. TP04MIDSGGRA

4 porte

## 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-Bäckereikühltsch 600x400 mit 4 Türen, Granit-Arbeitsplatte und Isolierungsplatte vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2480x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		304
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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400 STANDARD

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

## CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pasticceria e 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 può 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.*

**TP02MIDPS C3 1 CB 2**

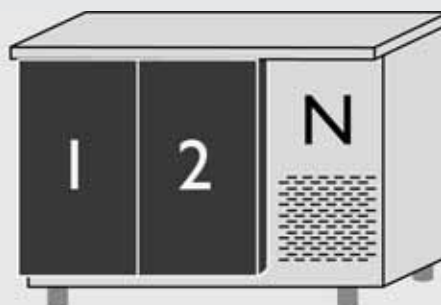
Esempio di codice  
Code example  
Exemple de code  
Code-Beispiel

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 Pasticceria e 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 può 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.*

**TP03MIDPS 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 Pasticceria e 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 può 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.*

**TP04MIDPS 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

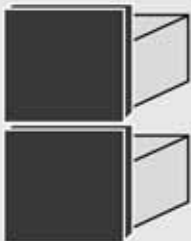
### CB

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



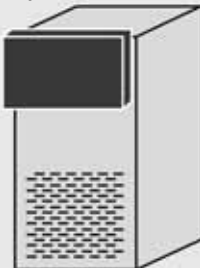
### C3

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



### CN

Cassetтира neutra  
Neutral drawer  
Tiroir neutre  
Ungekühlte Schublade



## - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

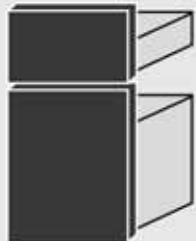
# 3 porte

fig. 2

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

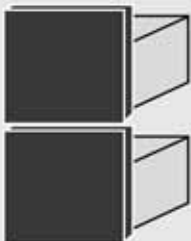
### CB

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



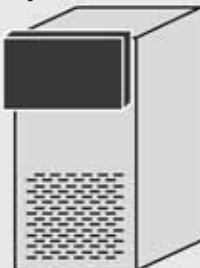
### C3

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



### CN

Cassetтира neutra  
Neutral drawer  
Tiroir neutre  
Ungekühlte Schublade



## - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

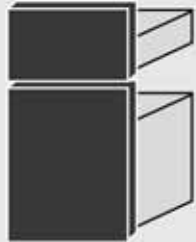
# 4 porte

fig. 2

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

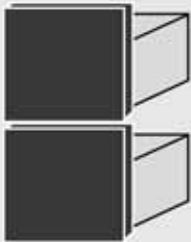
### CB

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



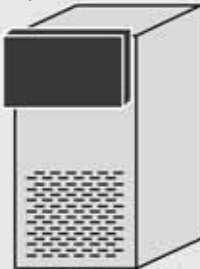
### C3

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



### CN

Cassetтира neutra  
Neutral drawer  
Tiroir neutre  
Ungekühlte Schublade



## Cod. TP02MIDSX

# 2 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte e gruppo motore a sinistra

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen und Aggregat links

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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSXAL

# 2 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte, piano in Acciaio Inox con alzataina 100 mm e gruppo motore a sinistra

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, plan de travail avec dossier de 100 mm et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h) und Aggregat links

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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSPSX

# 2 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte, gruppo motore a sinistra, senza piano di lavoro

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter, without working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail, groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte und Aggregat links

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



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

600x400  
STANDARD



## Cod. TP02MIDSGSX

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

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter designed for Normal Temperature remote condensing unit, with connections on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, connexions à gauche, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Kühltsch 600x400 mit 2 Türen, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat mit Anschlüsse links

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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSGSXAL

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

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

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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSGSPSX

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

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

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. UNTMIDPS

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



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

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

## Cod. TP02MIDSXGRA

# 2 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte, piano di lavoro in Granito e gruppo motore a sinistra

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes avec plan de travail en Granit et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitungsplatte mit Isolierungsplatte, mit Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE 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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSX

# 3 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte e gruppo motore a sinistra

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen und Aggregat links

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	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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSXAL

# 3 porte

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

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, plan de travail avec dossier de 100 mm et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h) mit Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2150x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE 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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP02MIDSGSXGRA

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

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH mm	1390x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE		
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH mm	1430x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE 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 - ANSCHLUBWERT		
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. UNTMIDPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale

Normal Temperature remote condensing unit -

Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGSX

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

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter designed for Normal Temperature remote condensing unit, with connections on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, connexions à gauche, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Kühltisch 600x400 mit 3 Türen, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat mit Anschlüsse links

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH mm	1930x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE		
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH mm	1980x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE 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 - ANSCHLUBWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

### Cod. UNTMIDPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale

Normal Temperature remote condensing unit -

Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGSXAL

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

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH mm	1930x800x950/1020
DIMENSIONS - MAÛE		
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH mm	1980x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE 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 - ANSCHLUBWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

### Cod. UNTMIDPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale

Normal Temperature remote condensing unit -

Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



5 m  
10 m



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSPSX

# 3 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte, gruppo motore a sinistra, senza piano di lavoro

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter, without working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail, groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltsch 600x400 mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte und Aggregat links

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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSXGRA

# 3 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 3 porte, piano di lavoro in Granito e gruppo motore a sinistra

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes avec plan de travail en Granit et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltsch 600x400 mit 3 Türen, Granit-Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, mit Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x850/920
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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP04MIDSX

# 4 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte e gruppo motore a sinistra

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltsch 600x400 mit 4 Türen und Aggregat links

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



600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGSPSX

3 porte

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

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1930x800x800/870
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1980x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
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. UNTMIDPS

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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP03MIDSGSXGRA

3 porte

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

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	1940x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	1980x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
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. UNTMIDPS

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

600x400  
STANDARD

## Cod. TP04MIDSGSX

4 porte

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

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter designed for Normal Temperature remote condensing unit, with connections on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, connexions à gauche, conçu pour groupe à distance - Edelstahl-Kühltisch 600x400 mit 4 Türen, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat mit Anschlüsse links

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2480x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
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. UNTMIDPS

Unità frigorifera remota a temperatura normale

Normal Temperature remote condensing unit -  
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat

600x400  
STANDARD

## Cod. TP04MIDSXAL

4 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 4 porte, piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm e gruppo motore a sinistra

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, plan de travail avec dossier de 100 mm et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h) und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	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



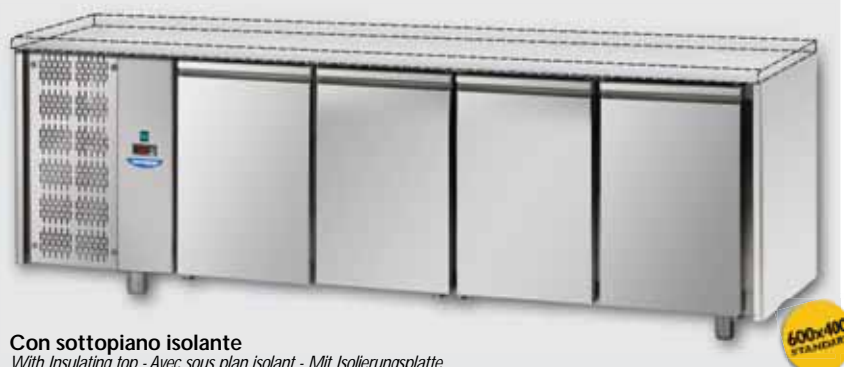
## Cod. TP04MIDSPSX

4 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte, gruppo motore a sinistra, senza piano di lavoro

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter, without working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail, groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2700x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	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

## Cod. TP04MIDSXGRA

4 porte

### Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 4 porte, piano di lavoro in Granito e gruppo motore a sinistra

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, with unit on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes avec plan de travail en Granit et groupe à gauche - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granit-Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte, mit Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2710x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	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

## Cod. TP04MIDSGSXAL

4 porte

## Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte, piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm, predisposto per unità frigorifera remota a sinistra

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2480x800x950/1020
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		116
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 - ANSCHLUBWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

## Cod. UNTMIDPS

## Unità frigorifera remota a temperatura normale

Normal Temperature remote condensing unit -  
Unité de réfrigération à distance - Remote-Kühlaggregat



## Cod. TP04MIDSGSPSX

4 porte

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

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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2480x800x800/870
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		110
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 - ANSCHLUBWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

## Cod. UNTMIDPS

## 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

## Cod. TP04MIDSGSXGRA

4 porte

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

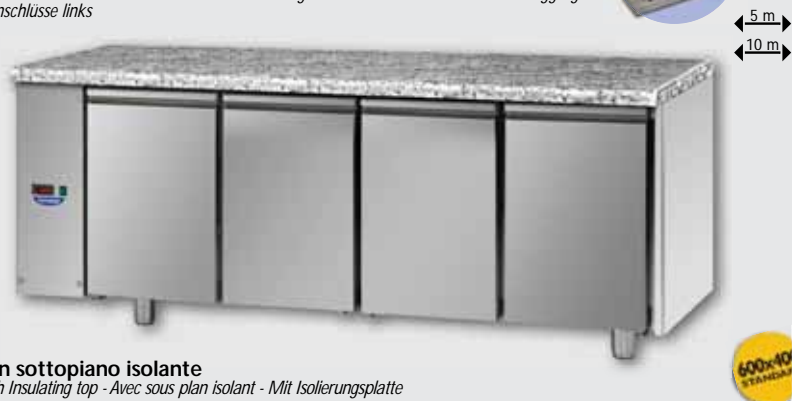
4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top, designed for Normal Temperature remote condensing unit, with connections on the left side - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, plan de travail en Granit, connexions à gauche, conçu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

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	mm	2490x800x850/920
DIMENSIONS - MAÛE			
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	mm	2530x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG			
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg		304
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 - ANSCHLUBWERT			
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz		230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG			

## Cod. UNTMIDPS

## 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 Pasticceria e la cassettera refrigerata

*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 cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1). La cassettera CN può 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.*

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

**TP02MIDPS C3 1 CB 2 SX**

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühlisch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	--	---	--

fig. 1

Posizioni per cassettere  
Drawers position  
Positions pour tiroirs  
Positionierung der Schubladenblöcke



## CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pasticceria e la cassettera refrigerata

*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 cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1). La cassettera CN può 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.*

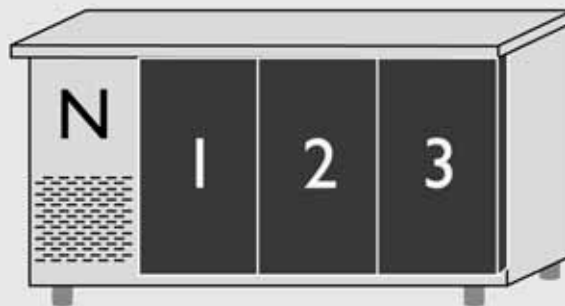
Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

**TP03MIDPS C3 1 CB 2 SX**

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühlisch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	--	---	--

fig. 1

Posizioni per cassettere  
Drawers position  
Positions pour tiroirs  
Positionierung der Schubladenblöcke



## CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pasticceria e la cassettera refrigerata

*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 cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1). La cassettera CN può 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.*

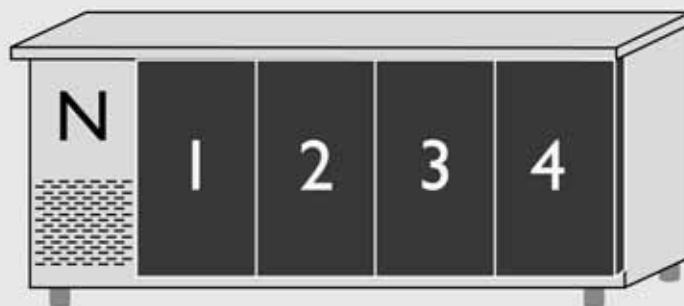
Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

**TP04MIDPS C3 1 CB 2 SX**

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühlisch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	--	---	--

fig. 1

Posizioni per cassettere  
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

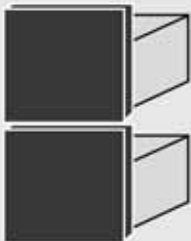
### CB

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

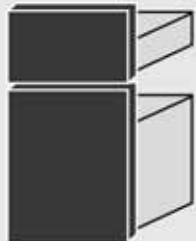
# 3 porte

fig. 2

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

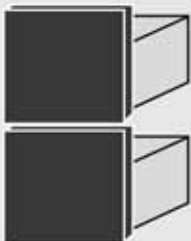
### CB

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

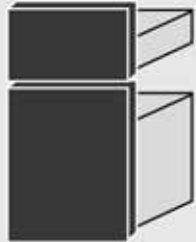
# 4 porte

fig. 2

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

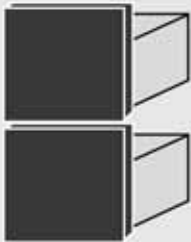
### CB

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



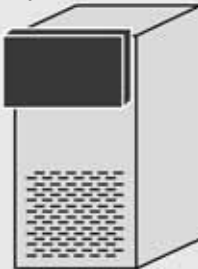
### C3

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. PFTPS

### Piano forato pasticceria W 600 x D 400 mm

Perforated Pastry Shelf - Plan perforé pour pâtisserie - Edelstahl gelochte Bäckereiplatte

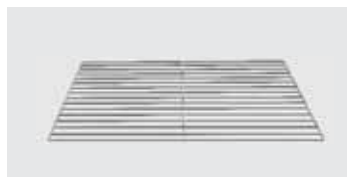


## Cod. TGLPAS

### 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. P2TPS

### 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. P2TPSSG

### 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. P3TPS

### 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. P3TPSSG

### 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. P4TPS

### 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. P4TPSSG

### 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. P2TPSAL

### 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. P2TPSALSG

### 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. P3TPSAL

### 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. P3TPSALSG

### 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. P4TPSAL

### 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. P4TPSALSG

### 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 Bäckereikühlische mit 3 Türen

W 2160 x D 800 x H 50 mm

## 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 Bäckereikühlische mit 3 Türen ohne Aggregat

W 2490 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 Bäckereikühlische mit 4 Türen

W 2710 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 Bäckereikühlische mit 4 Türen ohne Aggregat

W 2490 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 Bäckereikühlische mit 2 Türen

H 20 mm

Anche per Tavoli senza gruppo  
Available also for Counters without condensing unit  
Aussi pour Tours avec groupe à distance  
Auch für Kühlische mit Remote-Aggregat

## Cod. ISPS3

### Sottopiano isolante per Tavoli 3 porte

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

H 20 mm

Anche per Tavoli senza gruppo  
Available also for Counters without condensing unit  
Aussi pour Tours avec groupe à distance  
Auch für Kühlische mit Remote-Aggregat

## Cod. ISPS4

### Sottopiano isolante per Tavoli 4 porte

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

H 20 mm

Anche per Tavoli senza gruppo  
Available also for Counters without condensing unit  
Aussi pour Tours avec groupe à distance  
Auch für Kühlische mit Remote-Aggregat

## 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 pâtisserie -  
Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse für Bäckereikühlische



## 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

# Disponibili anche con cassetti refrigerati

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

**Tecnodom S.p.A.**  
Via Isonzo, n. 5 - 35010  
Vigodarzere (Padova) - Italy  
Tel.: +39 049 8874215  
Fax: +39 049 8870507  
E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I:  
IT03589500283  
Rea: PD 321310  
Capitale Sociale I.v.:  
120.000,00 €

**TECNODOM<sup>®</sup>** spa  
refrigerazione

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

Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler



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. **TECNODOM S.p.A.** 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. TECNODOM S.p.A. 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. TECNODOM S.p.A. 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.* - *Anderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. TECNODOM S.p.A. 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.*