

ABACO®

espone | conserva | arreda

| Italiano |

Celle, Banchi Bar, Retrobanchi

Celle	20
Banchi Bar	24
Retrobanchi e banchi neutri	28
Moduli macchina caffè	30
Moduli neutri speciali	32
Piani e lavelli	34

<i>Sezioni e dati</i>	
Celle	39
Banchi Bar	49
Retrobanchi e banchi neutri	67
Moduli Neutri	81

Vetrine

La gamma	102
I servizi	104
FLT80 Drop-in Flat	108
DPN80 Drop-in	122
SNK80-B Snack esposizione bassa	144
SNK80-A Snack esposizione alta	164
DLT80 Gelato	178
MTN80 Multiservizio Servita e Self	192
MTC100 Multiservizio combinata	206

Esponde, conserva, arreda.

Queste sono le parole chiave con cui ISA, con oltre 50 anni di esperienza in tutto il mondo, ha sviluppato ABACO: un marchio dedicato alla tecnologia per l'arredo di pubblici esercizi.

Un progetto incentrato sulla massima cura delle finiture e sull'utilizzo di materiali di alta qualità, con massima attenzione al risparmio energetico e alla sostenibilità con l'utilizzo di refrigeranti naturali come l'R290.

Una gamma completa che permette di progettare e realizzare qualsiasi soluzione di layout per bar, gelaterie, pasticcerie, panetterie, tavole calde e self service.



Chi siamo



Dal 1963 ISA produce espositori refrigerati e sistemi di arredamento per locali pubblici offrendo ai professionisti del gelato, della pasticceria, della ristorazione e del retail prodotti ad alto tasso di tecnologia, innovazione e sostenibilità ambientale.

La fabbrica, situata nel cuore dell'Umbria su un'area di oltre 170.000 mq di cui 65.000 mq coperti, è stata progettata sulla base di innovative metodologie di produzione e logistica che permettono di ridurre l'impatto ambientale ed aumentare l'efficienza energetica rispettando gli standard più rigorosi per quanto riguarda l'abbattimento delle emissioni.

Lo stabilimento ospita circa 800 dipendenti ed è dotato di uno spazio importante per la ricerca e sviluppo e di uno Showroom di 2.500 mq destinato ad accogliere i clienti che provengono da oltre 110 paesi nel mondo.

Our brands





Gelato & Pastry Professional

L'arte e la scienza del freddo al massimo livello. Qualità, tecnologia e design: queste le caratteristiche dei prodotti professionali di ISA. Un'ampia gamma di prodotti destinati ai professionisti: Vetrine per Gelateria e Pasticceria, abbattitori, armadi e tavoli da laboratorio. La bellezza estetica si unisce all'affidabilità in modo da garantire una perfetta esposizione e conservazione di qualsiasi prodotto artigianale.

Food & Beverage Impulse

Una completa e diversificata linea di espositori e conservatori plug-in professionali per bar, gelaterie, pasticcerie e ristoranti. Dagli armadi beverage alle cantine vino, dagli espositori per prodotti surgelati alle vetrine gelato promozionali. Una vastissima gamma di soluzioni offrono ai nostri clienti la libertà di scegliere le loro attrezzature in base a dimensioni, prestazioni e stile in accordo con le loro esigenze espositive.

Market Plug-in & Remoto

I prodotti Isa e Tasselli sono attrezzature refrigerate altamente professionali rivolte al settore della piccola, media e Grande Distribuzione Organizzata, come supermarket e alimentari. L'alta tecnologia dei prodotti, dal design unico, è funzionalmente unita alle esigenze espositive sfruttando al massimo le superfici permettendo un'esposizione del prodotto senza pari. Gli scaffali refrigerati, come le isole e gli armadi sono disponibili con refrigeranti naturali in versione plug-in o remotizzata, in modo da soddisfare qualsiasi esigenza.

Ristorazione Abbattitori e Conservatori

Con ben tre marchi dedicati, ISA occupa un posto di rilievo nel mondo delle attrezzature professionali per il laboratorio. HIZONE, la straordinaria innovazione nata dall'incontro tra la visione del designer Antonio Citterio e l'esperienza tecnica ISA, arreda il laboratorio con abbattitori, armadi e tavoli refrigerati e neutri. Le nuove serie ISA e COF di armadi refrigerati ed abbattitori coniugano ergonomia, risparmio energetico e funzionalità.



Perché scegliere Abaco

Struttura solida

Gli elementi strutturali sono pressopiegati in acciaio Inox AISI304 così come i ripiani e i compensatori delle celle. I piani di servizio sono realizzati in acciaio Inox 10/10 con finitura BA. I lavelli sono provvisti di ribassamento localizzato di serie.

Configurabile e Personalizzabile

Banchi Drop-in canalizzabili, comprese le vetrine angolari. I piani di lavoro delle vetrine sono rimuovibili e personalizzabili, il piano caldo è realizzato in materiale ceramico di alta qualità.

Perfetta visibilità

Tutte le teche e le mensole sono in vetro extra chiaro di serie per garantire una perfetta visibilità del prodotto. Le vetrine sono illuminate da Led ad alta potenza.

Sostenibile

Tutti gli elementi della gamma Abaco sono schiumati con espandenti a CO₂ e sono equipaggiati con refrigerante naturale R290 pienamente rispondenti alla normativa F-GAS e alla normativa Energy Label & Ecodesign.

IoT 4.0 con ISA Connect

È la tecnologia IoT di Isa che consente di avere prodotti connessi per il monitoraggio da remoto del funzionamento della vetrina o delle celle 24/7 tutto l'anno.

Una gamma di vetrine eccellenti

Dall'esposizione minimal della vasca flat fino alla grande capacità di contenimento della vetrina multiservizi Self o servita fino all'innovativa vetrina combinata. La gamma Abaco prevede inoltre una vetrina gelato ad alto tasso di innovazione. DLT80 è l'unica vetrina professionale a doppia fila di vaschette da 5 lt. in soli 80 cm di profondità. Inoltre allinea perfettamente con i banchi Drop-in e permette una completa personalizzazione frontale e laterale in quanto dotata di aspirazione posteriore.

Qualsiasi locale è alla vostra portata

Lavorare con Abaco significa poter completare i propri progetti scegliendo dalla vasta gamma di espositori professionali per la Gelateria, la pasticceria, la gastronomia e la ristorazione dei prodotti a marchio ISA, HIZONE, TASSELLI e COF.

Configuratore

Tutti i moduli Abaco e le innumerevoli configurazioni sono raccolti in un formidabile strumento di lavoro, che oltre a permettere ai nostri clienti di ricevere preventivi semplici ed immediati, rappresenta uno straordinario alleato nelle mani dei nostri partner e rivenditori per l'elaborazione di progetti in totale autonomia.

Il software può infatti essere richiesto ed installato su licenza. Con il supporto e la formazione da parte del nostro staff, è possibile effettuare offerte con prezzi sempre aggiornati, visualizzare i progetti in 3D e persino di inserire ordini in tempo reale dialogando direttamente con l'azienda.

Gestione layout in 3D
Prezzi sempre aggiornati
Preventivi semplici e immediati
Ordini in tempo reale



Energy Label

Dal **1° Marzo 2021** è entrato in vigore, per le attrezzature professionali, il Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018. **Lo scopo dell'Unione Europea è quello di ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi energetici favorendo e promuovendo la vendita di prodotti più efficienti e sostenibili. Non sarà quindi possibile vendere all'interno dell'Unione Europea prodotti non conformi.**

Le Classi energetiche

Le classi di efficienza energetica si basano sull'Indice di Efficienza Energetica EEI (Energy Efficiency Index). Quanto è più basso questo valore, maggiore sarà l'efficienza energetica. Le etichette energetiche classificano i prodotti in base al loro consumo energetico su una scala da A (la più efficiente) a G.

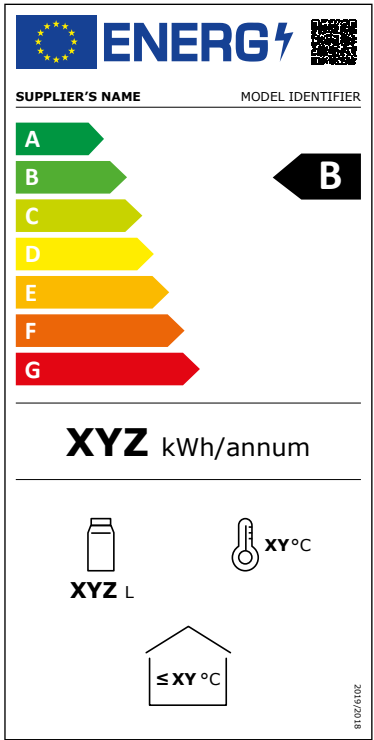
Verso il 2030

La classificazione europea è sfidante, per questo nei primi anni le classi A e B saranno raggiunte da pochissimi prodotti. (attualmente la maggior parte dei prodotti sarà in classe E o F) in quanto rappresentano la sfida dell'Europa di avere oltre il 60% dei prodotti in classe A e B entro il 2030.

In concreto

L'etichetta fornisce una serie di informazioni immediate in termini di Classe Energetica, Volumi, consumo annuo etc. Include inoltre un QR code che rimanda alla scheda tecnica contenente tutte le informazioni di prodotto obbligatorie contenute nel database Europeo EPREL. Anche la documentazione commerciale e il sito web devono riportare le informazioni normative obbligatorie del prodotti.

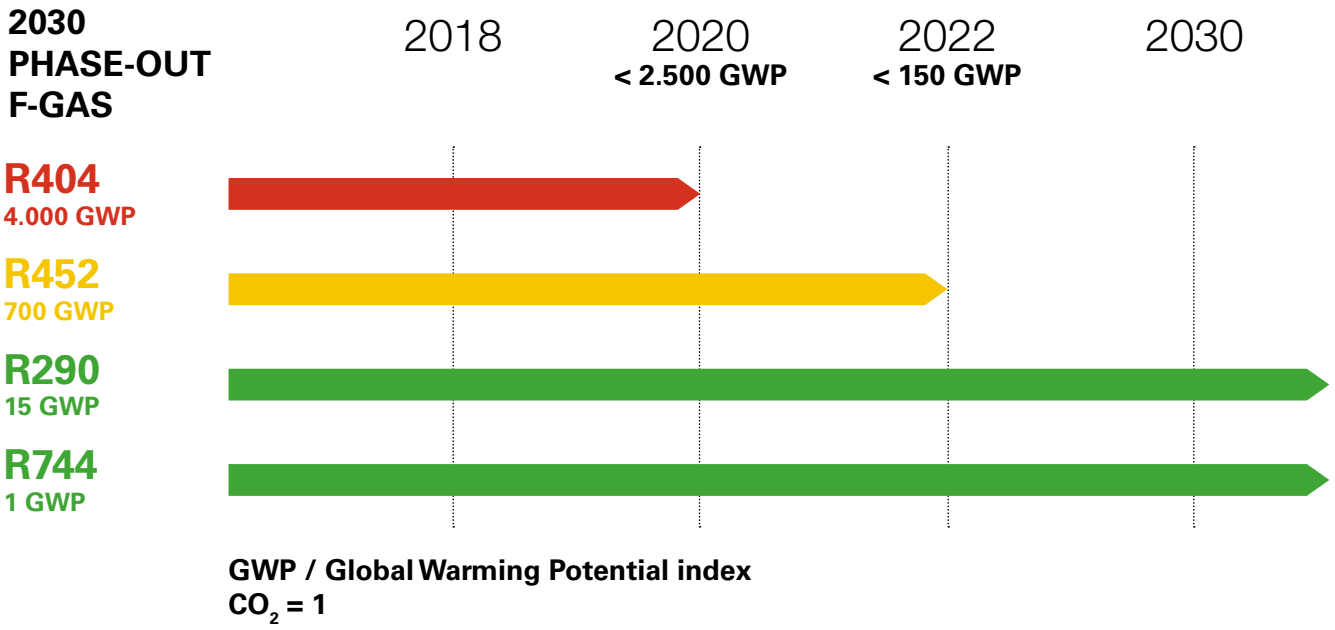
Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018



Prodotti esclusi dal Regolamento.

- Celle con refrigerazione statica
- Vetrine per Praline
- Vetrine angolari
- Vetrine con Celle refrigerate
- Tavola Calda Secco
- Tavola Calda Bagnomaria
- Pozzetti per Gelato

Sostenibili dalla nascita



Regolamento Europeo F-GAS 517/2014



Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e soprattutto è rispetto della persona e dell'ambiente. Questo è il progetto ARIA. Grazie alla ricerca e sviluppo Isa possiamo offrirvi la più ampia gamma di espositori che utilizzano i refrigeranti naturali R290 e R744.

Acquistare Abaco vuol dire scegliere un prodotto a alto valore aggiunto in termini sostenibilità e tecnologia, significa essere già in linea con le normative europee e proteggersi dall'aumento dei prezzi del gas R404 e R452.

ISA Connect

È la tecnologia IoT di Isa che consente di avere prodotti connessi per il monitoraggio da remoto del funzionamento della vetrina o dell'armadio 24/7 tutto l'anno.

Manutenzione da remoto delle principali funzioni della vetrina, statistiche di funzionamento e analisi dei dati per la corretta conservazione del prodotto e gestione del flusso di produzione.

La tecnologia ISA Connect è applicata alla vasta gamma di prodotti ISA: dal laboratorio alla zona vendita, dalla gelateria al beverage e alla grande distribuzione.

I vantaggi fiscali

Scopri come acquistare le tue nuove attrezzature professionali usufruendo del credito d'imposta fino al 50% previsto dal nuovo Piano Nazionale Transizione 4.0 (ex Industria4.0).



IoT Remote Control

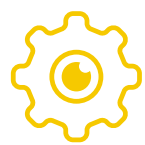


Funzioni



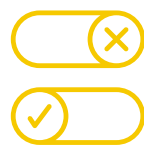
Easy Fleet management

ISA Connect è ideale per gestire alla perfezione punti vendita con prodotti diversi tra loro.



Predictive maintenance

Conoscere in anticipo le cause dei guasti permette di ridurre e ottimizzare gli interventi tecnici sul posto.



Fine tuning

Regolazione dei parametri e settaggio delle funzioni (illuminazione, sbrinamento, setpoint, ecc).



24/7 monitoring

Report giornalieri delle temperature di esercizio in accordo con la normativa HACCP.



Easy acces & Security

Accesso da PC, smartphone o tablet nella massima sicurezza.



Save money

Questi vantaggi si traducono naturalmente in una tangibile riduzione dei costi di gestione.

Pacchetti



	Essential	Advance
Interfaccia Gateway	•	•
Monitoraggio del termostato	•	•
Consumo energetico	•	•
Sistema di monitoraggio avanzato		•
Condensatore sporco		•
Perdite di gas		•
Temperatura ambiente elevata		•
Guasto al relay del temostato		•
Misurazione della durata di compressori/ luci / ventole		•
Guasto al compressore		•
Allarmi del termostato		•
Alta pressione		•
Rottura delle ventole del condesatore		•
Rottura delle ventole dell'evaporatore		•
Rottura della resistenza di sbrinamento		•
Guasto al riscaldamento dei vetri		•
MOnitoraggio della tensione		•
Durata massima sbrinamento		•
Geolocalizzazione del prodotto		•
• Coming soon		

CELLE BANCHI BAR RETROBANCHI

ABACO®



Celle Refrigerate

H 77-86
P 58-65
L 50-100-150-200-250

TN RV - Ventilata
TN RSM - Statica a mantello
TB RSM - Statica a mantello

aria
R290

Griglia di fondo e intermedia realizzata in acciaio INOX AISI304 18/10 in finitura BA e un kit di 4 supporti in pressofusione di alluminio che ne consentono il posizionamento e regolazione in altezza in 3 posizioni predefinite.

L'impianto frigo di serie è dotato di sbrinamento automatico e realizzato con evaporatore alettato (versione RV) su tutta la lunghezza della parete. Ventilatori a basso consumo con **carter frontale di convogliamento dell'aria** (realizzato in acciaio INOX AISI304 18/10) per avere una uniforme distribuzione della temperatura.



L'interno cella ha i bordi raccordati per facilitare le operazioni di pulizia.

Sportello a filo con apertura di 180° in acciaio INOX AISI304 18/10 finitura BA lucida.

Struttura monoblocco in acciaio INOX AISI304 18/10 finitura BA lucida con pannelli lato servizio senza interruzioni.

Cella in struttura monolitica isolata con poliuretano ecologico espanso a CO₂ densità 40 Kg/mc

Celle Refrigerate

H 45-56
P 65
L 100-150

TN RS - Statica



Cella 3 porte
H45

Sportello a filo con apertura di 180° in acciaio INOX AISI304 18/10 finitura BA lucida.



Cella 3 porte
H56

Sportello a filo con apertura di 180° in acciaio INOX AISI304 18/10 finitura BA lucida.

Banchi Bar

H 96-105
P 58-65
L da 50 a 400

TN RV	- Ventilata
TN RSM	- Statica a mantello
TB RSM	- Statica a mantello



Piano in acciaio in acciaio INOX AISI304 18/10
finitura BA lucida con anima in MDF.
Possibilità di piano unico fino a 4 m.

Possibilità di inserimento lavelli
con invaso localizzato.

Ripiani in acciaio INOX AISI304 18/10
finitura BA lucida.

Basamento in acciaio INOX.
Ruote optional.

Cassettiere (optional)
1/2x2
1/3x3
1/3+2/3

Banchi Bar Premium e Basic

Preconfigurato

H 96-105
P 58-65
L 50-100-150-200-250
300-350-400

TN RV - Ventilata
TN RSM - Statica a mantello
TB RSM - Statica a mantello



PREMIUM

Ripiani, fianco e schienale
in acciaio inox lucido

BASIC

Ripiani in acciaio inox lucido,
senza schienale e senza fianco

Retrobanchi

H 96-105
P 40-58-65
L 50 to 400

TN RV - Ventilata
TN RSM - Statica a mantello
TB RSM - Statica a mantello



Porte scorrevoli con finitura in acciaio INOX AISI304 18/10
finitura BA lucida con sistema di chiusura ammortizzato.

Piano in acciaio INOX AISI304 18/10
finitura BA lucida con anima in MDF.
Possibilità di piano unico fino a 4 m.

Alzatina profonda che permette
l'incasso delle prese elettriche
e supporto per retro alzate.

Ripiani interni in acciaio INOX AISI304 18/10
finitura BA lucida con bordi "anti caduta".

Porte con anta a battente in acciaio INOX AISI304 18/10
finitura BA lucida con sistema di chiusura ammortizzato.

Moduli macchina caffè

H 96-105-114
P 58-65
L 100-125-150

N - Non refrigerato



H 96



H 105

Vano neutro con ripiani.
Lo sportello è smontabile
per alloggiamento lavatazze.

Tramoggia battifondi doppia
con cestello di recupero
estraibile.



H 114

Moduli neutri speciali

H 77-86
P 58-65

N - Non refrigerato



Modulo
birra

L 50-100-150



Cassetto
cassa

L 50



Cassetto
fondi

L 50



Tramoggia
battifondi

L 50



Tramoggia
battifondi doppia

L 50



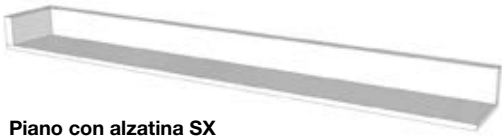
Tramoggia
rifiuti

L 50

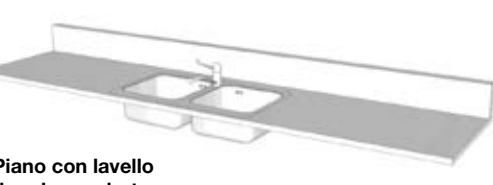
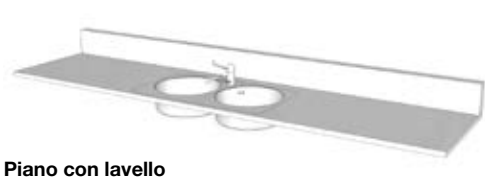
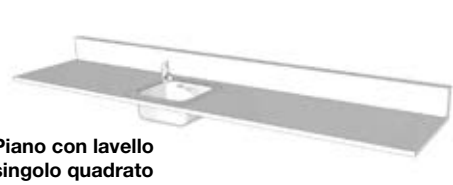
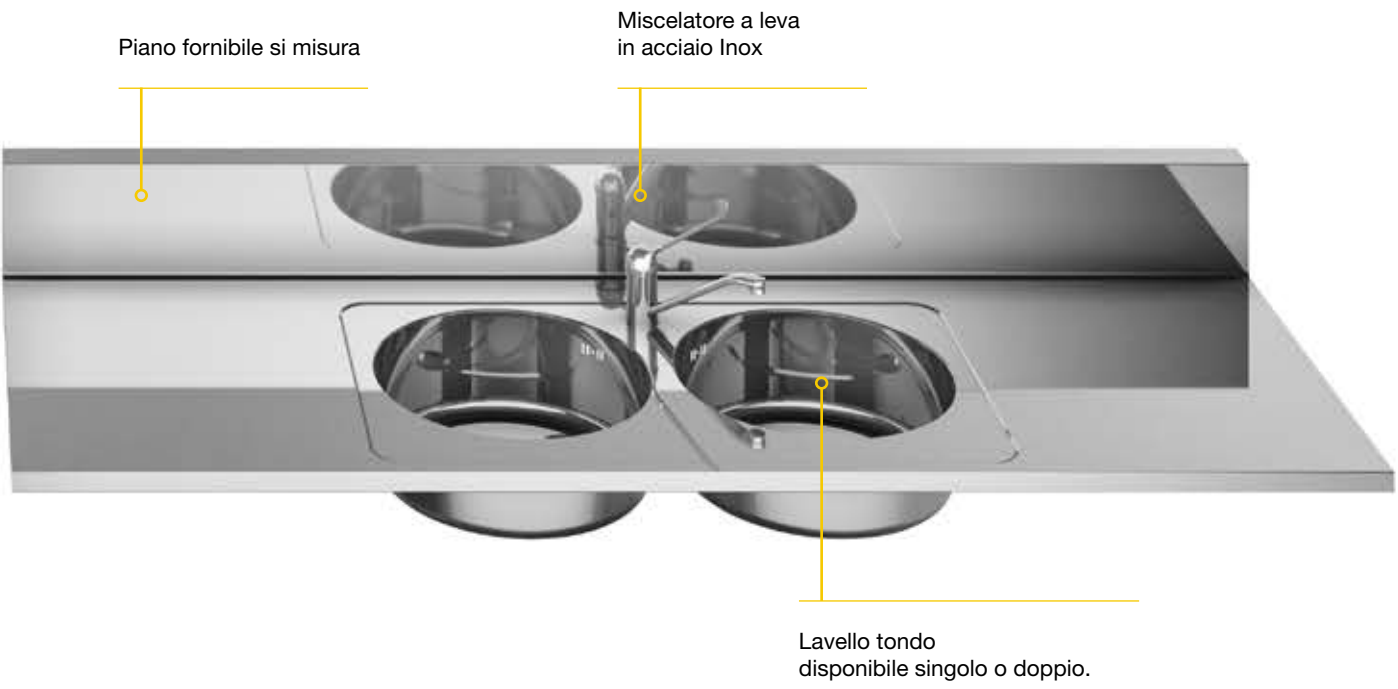
Moduli neutri speciali

Piani e lavelli

P 40-63-70
L da 50 a 400



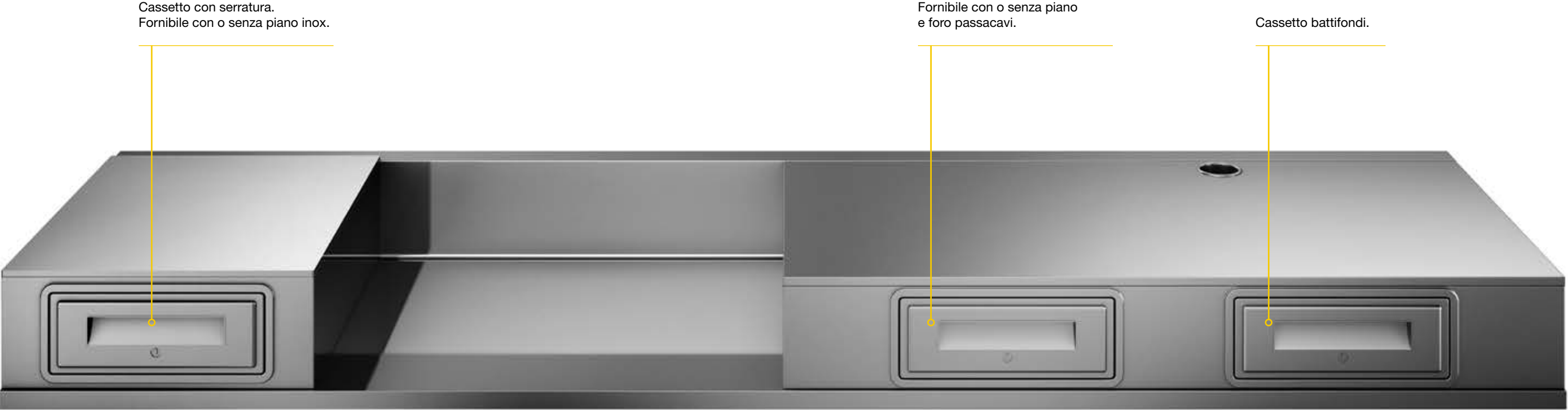
N - Non refrigerato



Moduli speciali soprapiano

P 63-70

N - Non refrigerato



Cassetto con serratura.
Fornibile con o senza piano inox.

Fornibile con o senza piano
e foro passacavi.

Cassetto battifondi.

Piano
cassa

L 50
P 63-70

Piano
macchina caffè

L 100-125-150
P 63-70

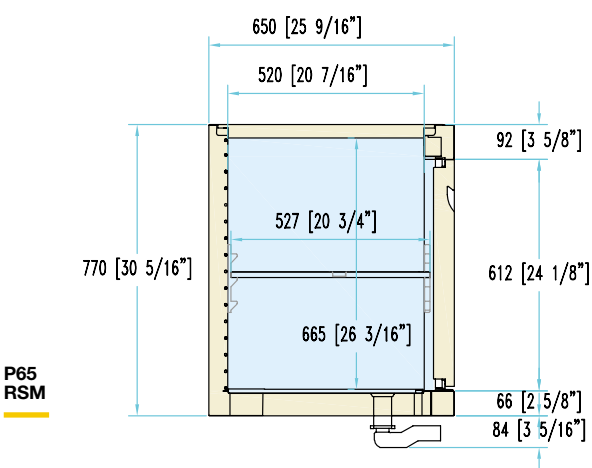
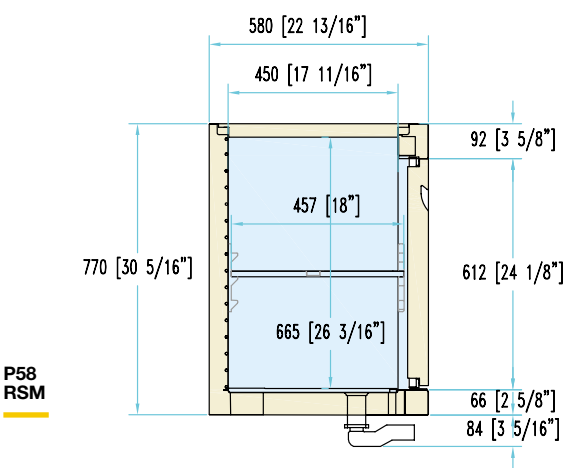
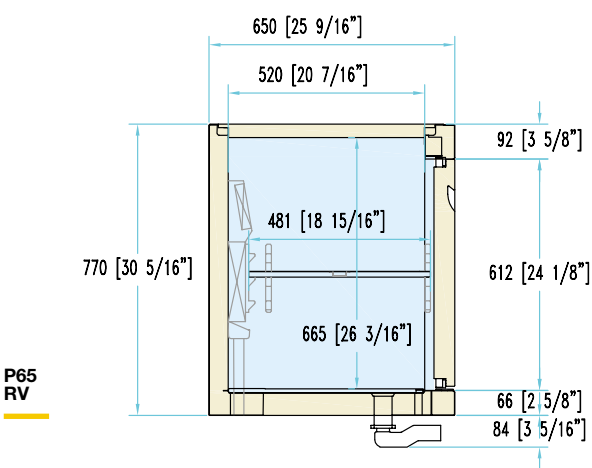
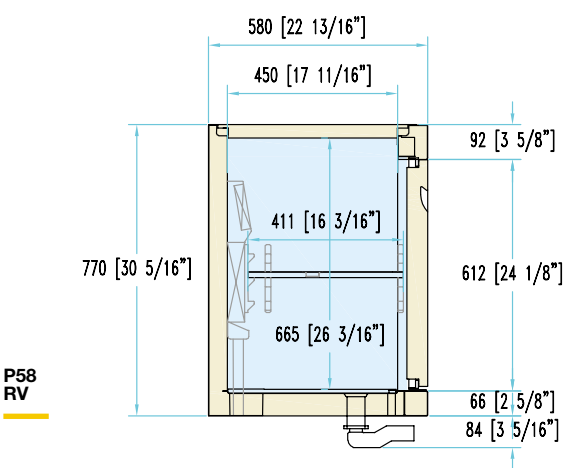
Sezioni e dati

CELLE REFRIGERATE

ABACO®

Celle TN Refrigerate

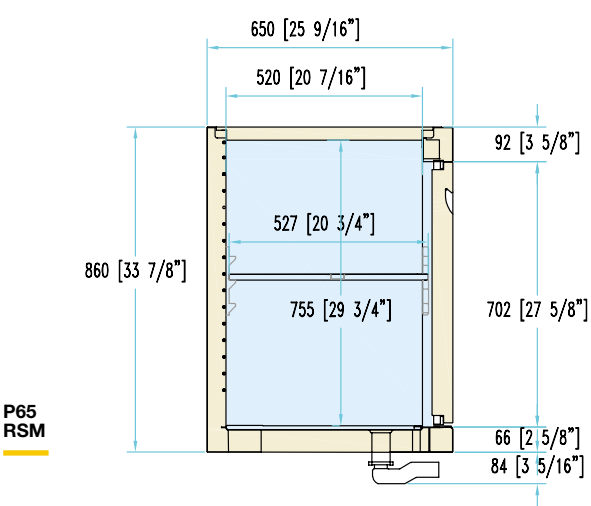
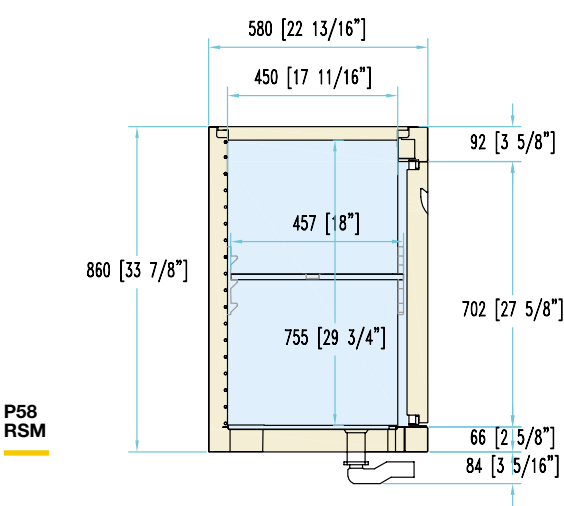
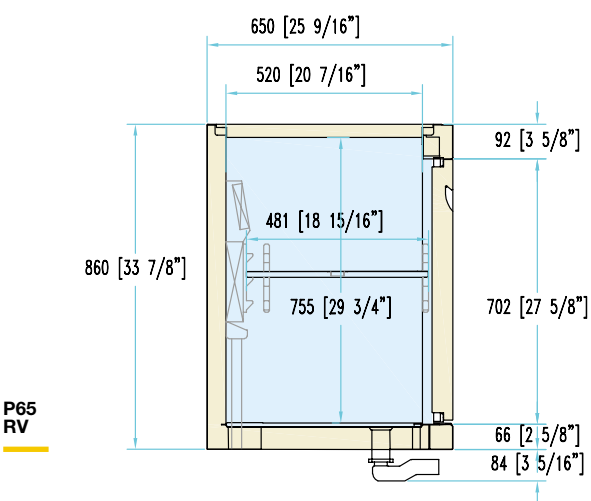
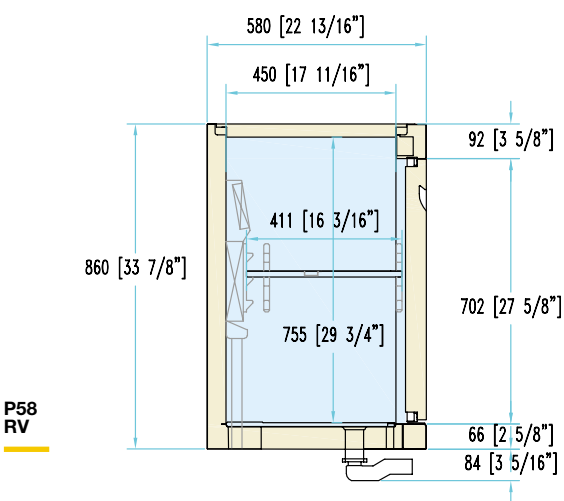
H 77
P 58-65
L 50-100-150-200-250
• RV-RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Celle TN Refrigerate

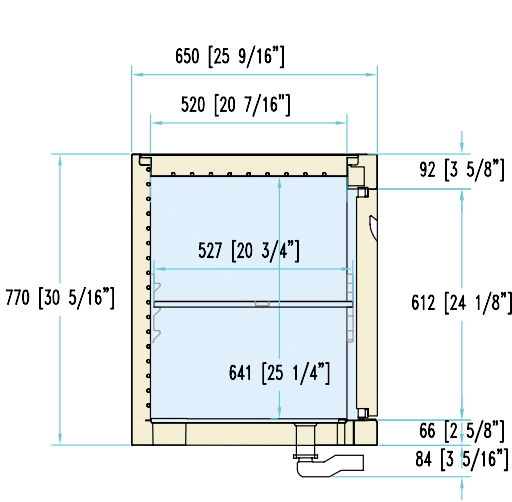
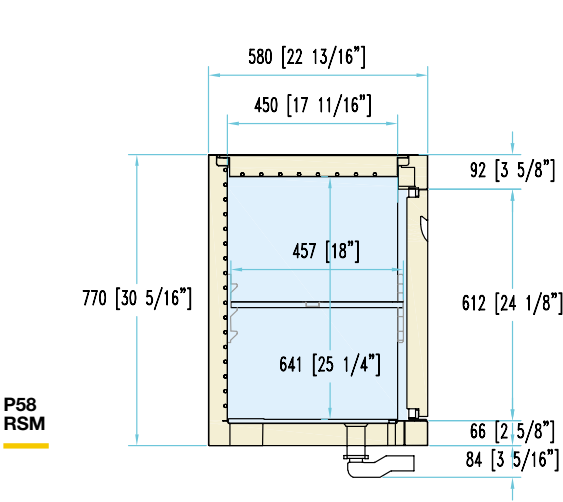
H 86
P 58-65
L 50-100-150-200-250
• RV-RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Celle TB Refrigerate

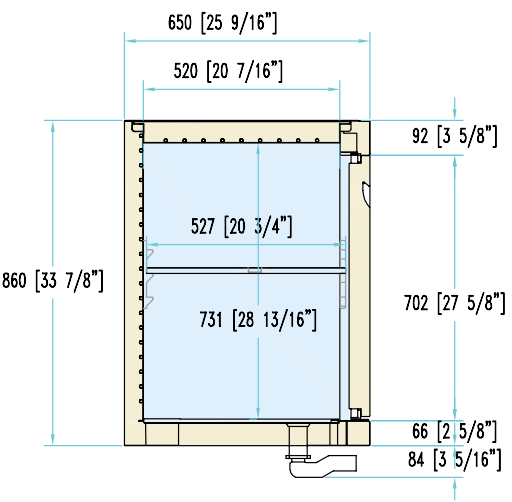
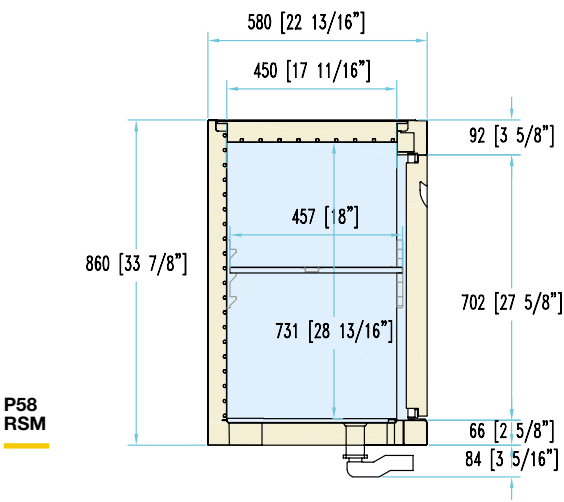
H 77
P 58-65
L 50-100-150
• RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Celle TB Refrigerate

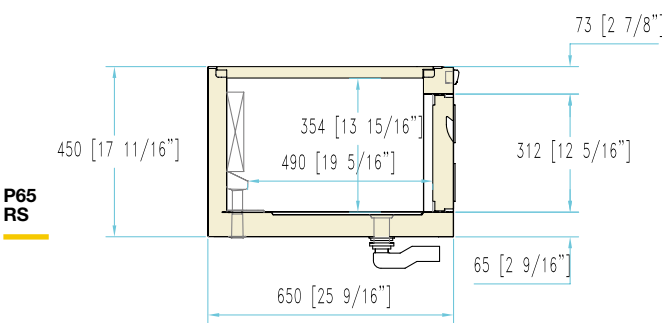
H 86
P 58-65
L 50-100-150
• RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

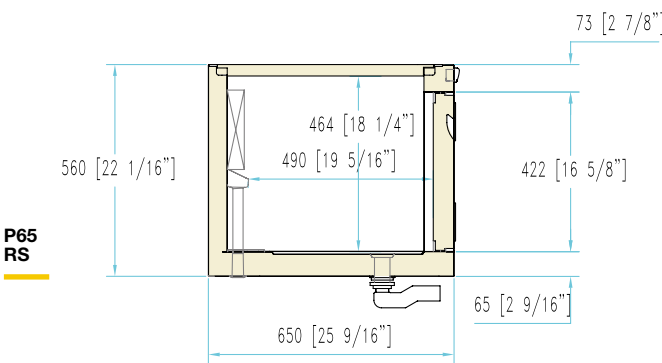
Celle TN Refrigerate

H 45
P 65
L 100-150
• RS



Celle TN Refrigerate

H 56
P 65
L 100-150
• RS



Celle TN Refrigerate

UC BORDO

PORTE	1	2	3	4	5
Capacità [lt]	158	324	493	669	845
Peso [kg]	60	90	120	150	180
Classe	7				
Condizioni ambientali	35°C/ 75% R.H.				
Temperatura di esercizio	+2/+10				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				

VENTILATA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	377	482	482	724	724
R290					
Classe Energetica	A G B	A G B	A G B	A G C	A G C
Assorbimento a regime [W/A]	203/ 1,26	262/1,63	262/1,63	351/2,18	351/2,18
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32
R404A/R452A					
Assorbimento a regime [W/A]	229/ 1,42	331/2,06	331/2,06	482/2,99	482/2,99
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32

STATICA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	377	482	482	724	724
R290					
Assorbimento a regime [W/A]	188/ 1,17	214/ 1,3	214/ 1,3	281/ 1,75	281/ 1,75
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06
R404A/R452A					
Assorbimento a regime [W/A]	206/ 1,28	268/1,66	268/1,66	378/ 2,35	378/ 2,35
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06

UC REMOTA

PORTE	1	2	3	4	5
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	7				
Condizioni ambientali	35°C/ 75% R.H.				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Assorbimento Banco: Ventilato [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32
Statico [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	328	328	486	486	760
Peso unità condensatrice [kg]	16	16	16	16	20
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	450x300x270h	450x300x270h	480x330x295	480x330x295	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

Celle TB Refrigerate

UC BORDO

PORTE	1	2	3
Capacità [lt]	158	324	493
Peso [kg]	60	90	120
Classe	7		
Condizioni ambientali	35°C/ 75% R.H.		
Temperatura di esercizio	-18/-20		
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico		
Sbrinamento	Manuale		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50		

STATICA			
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-40]	258	258	270
R290			
Assorbimento a regime [W/A]	262/1,6	394/2,5	430/2,7
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	46/0,22	81/0,4	117/0,6

UC REMOTA

PORTE	1	2	3
Refrigeranti	R404A/ R452A		
Classe climatica	7		
Condizioni ambientali	35°C/ 75% R.H.		
Temperatura di esercizio	-18/-20		
Sbrinamento	Manuale		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50		
Assorbimento Banco [W/A]	46/0,22	81/0,4	117/0,6
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	593	593	832
Peso unità condensatrice [kg]	17	17	17
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	500X330X295	500X330X295	490X700X330
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	14/8	14/8	14/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8

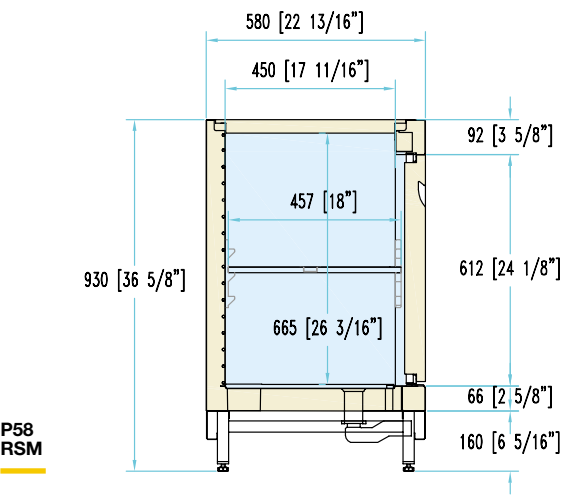
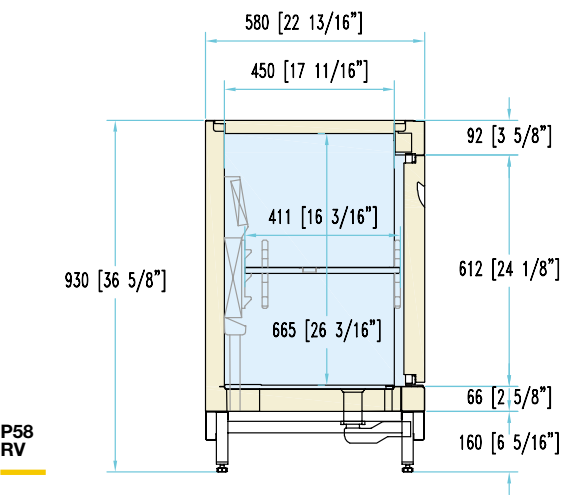
Sezioni e dati

**BANCHI
BAR**

ABACO®

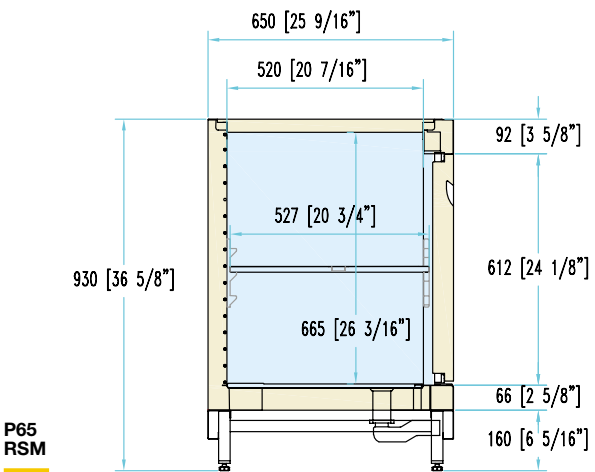
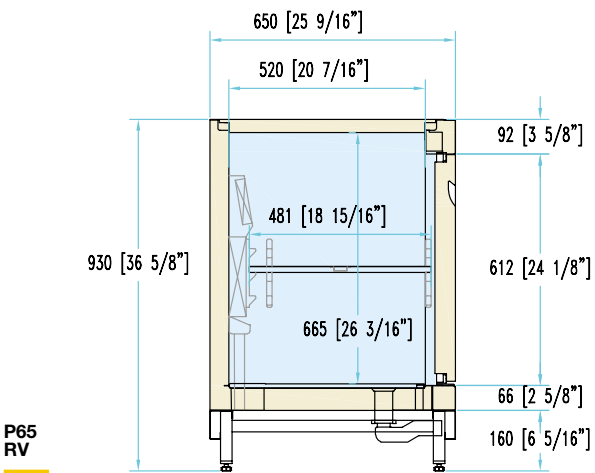
BASIC

Banchi Bar TN
senza piano



senza schienale e senza fianco

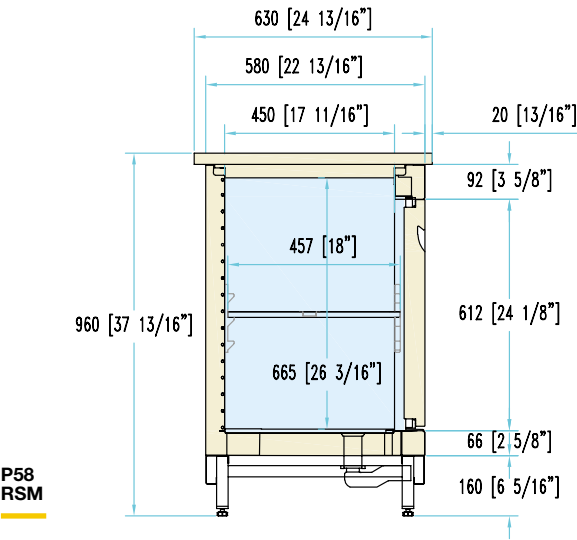
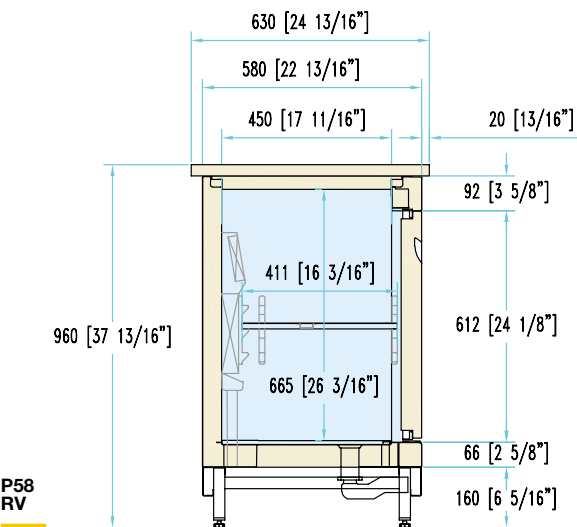
H 93
P 58-65
• RV-RSM



			mm	Inch
⊗	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
⊗	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

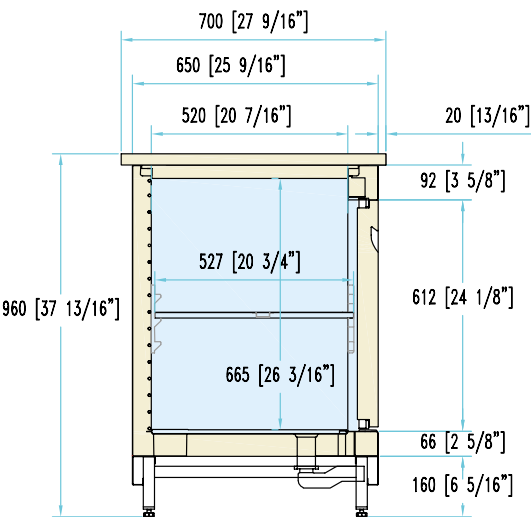
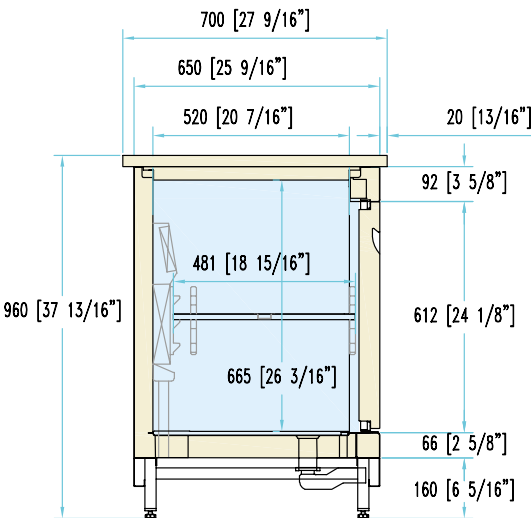
BASIC

Banchi Bar TN
con piano
senza alzatina



senza schienale e senza fianco

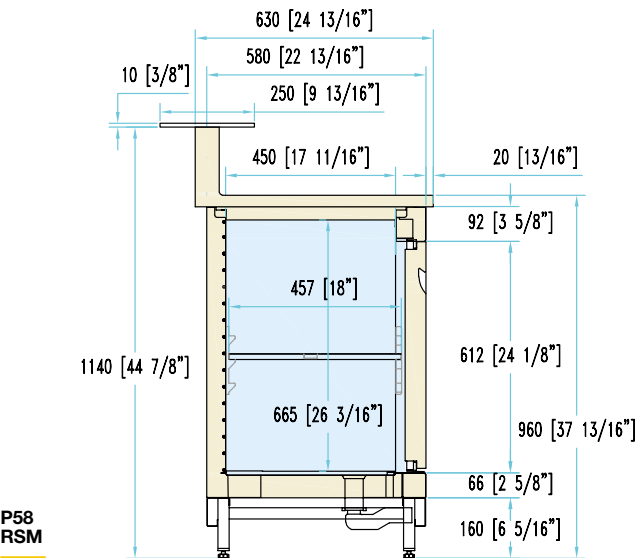
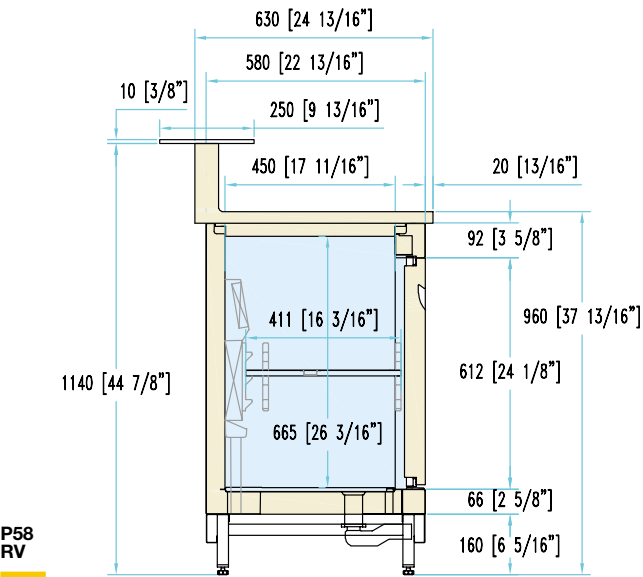
H 96
P 58-65
• RV-RSM



			mm	Inch
⊗	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
⊗	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

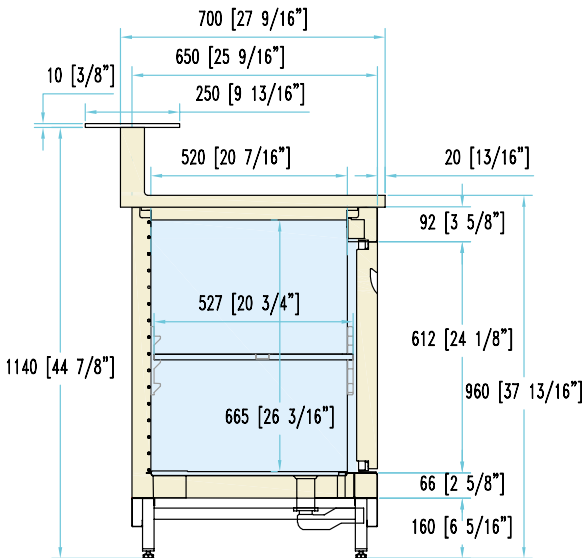
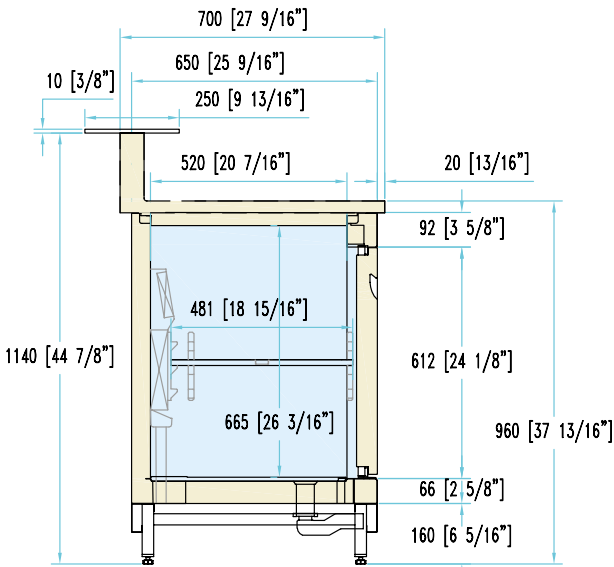
BASIC

Banchi Bar TN
con piano
con alzatina
e supporto bancalina



senza schienale e senza fianco

H 115
P 58-65
• RV-RSM

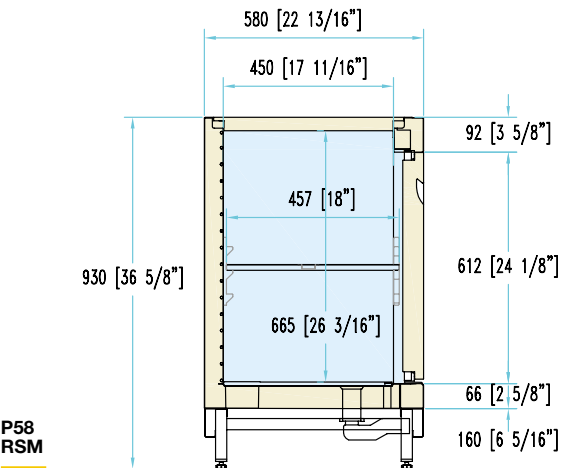
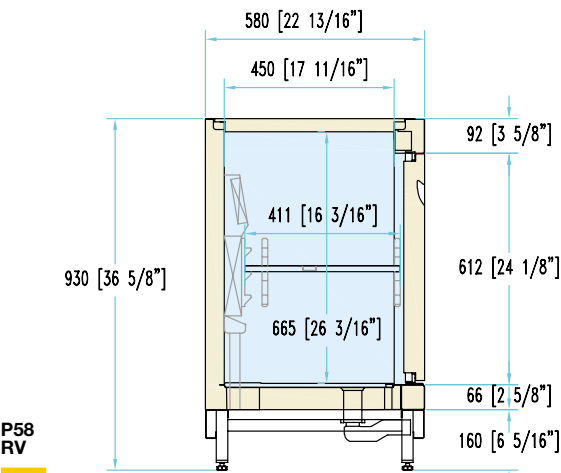


			mm	Inch
SCARICO	DRAIN PIPE		Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING		Ø8-Ø6	

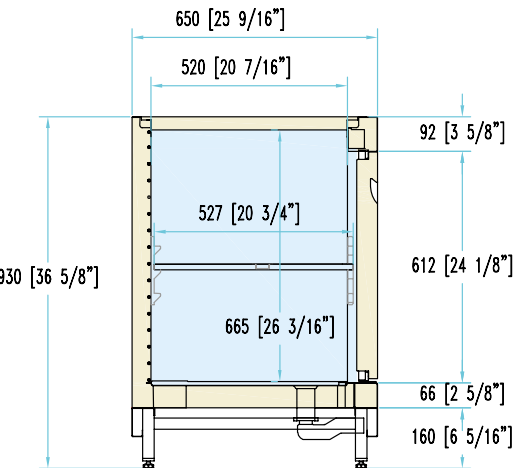
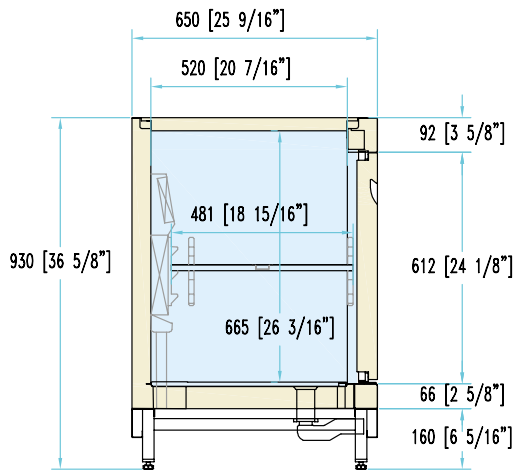
PREMIUM

Banchi Bar TN
senza piano

H 93
P 58-65
• RV-RSM



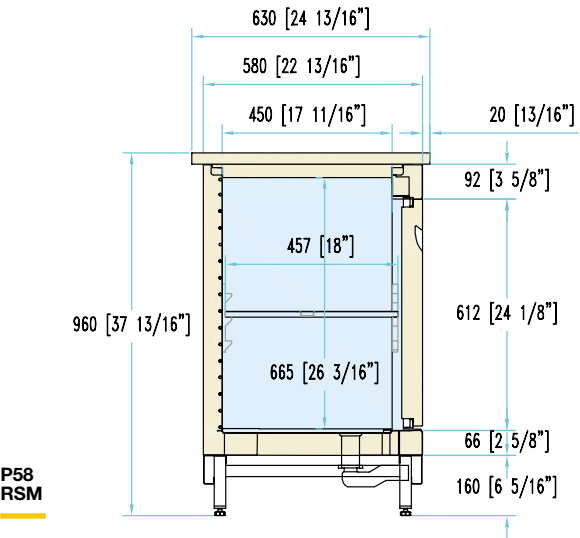
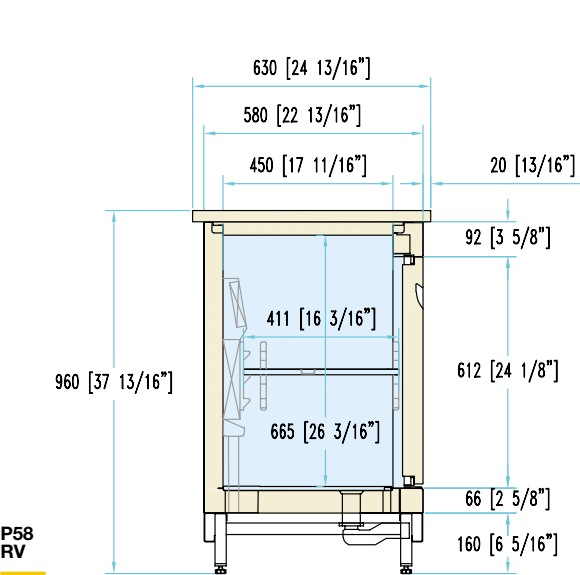
fianco e schienale acciaio inox lucido



			mm	Inch
SCARICO	DRAIN PIPE		Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING		Ø8-Ø6	

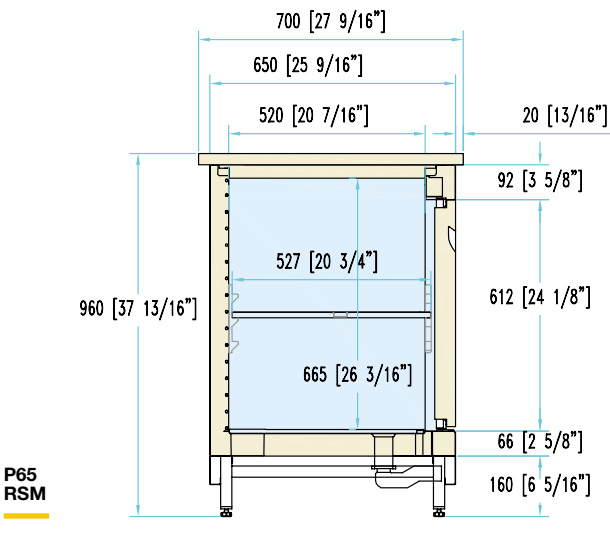
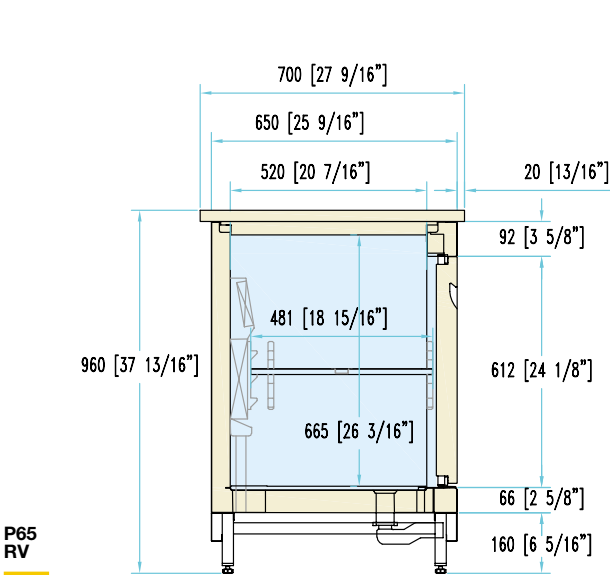
PREMIUM

Banchi Bar TN
con piano
senza alzatina



		mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6

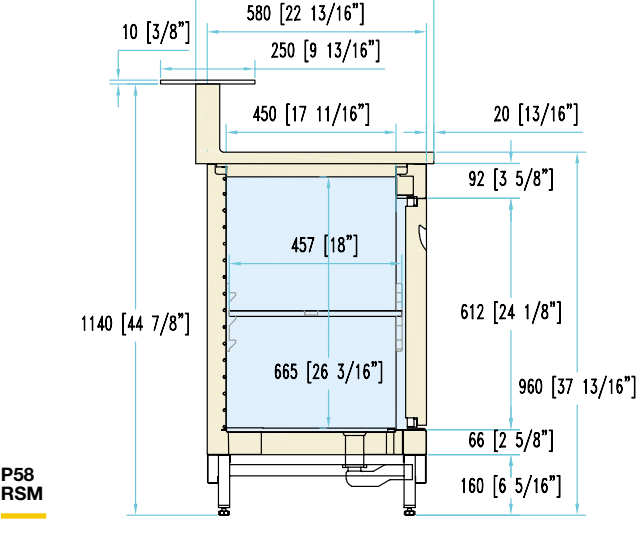
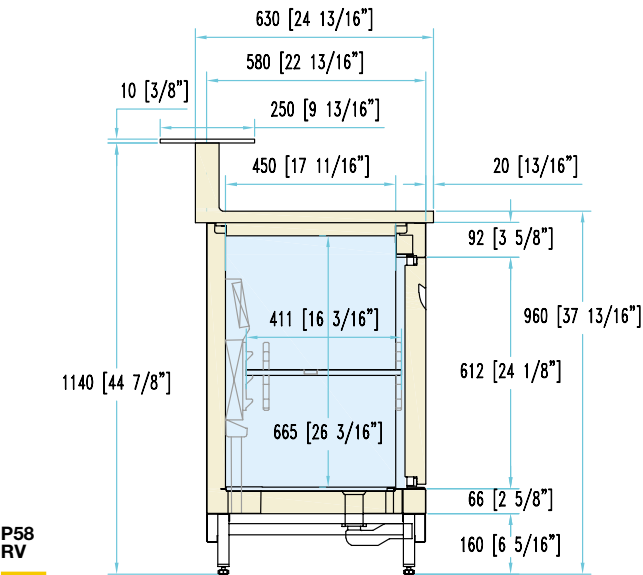
H 96
P 58-65
• RV-RSM



		mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6

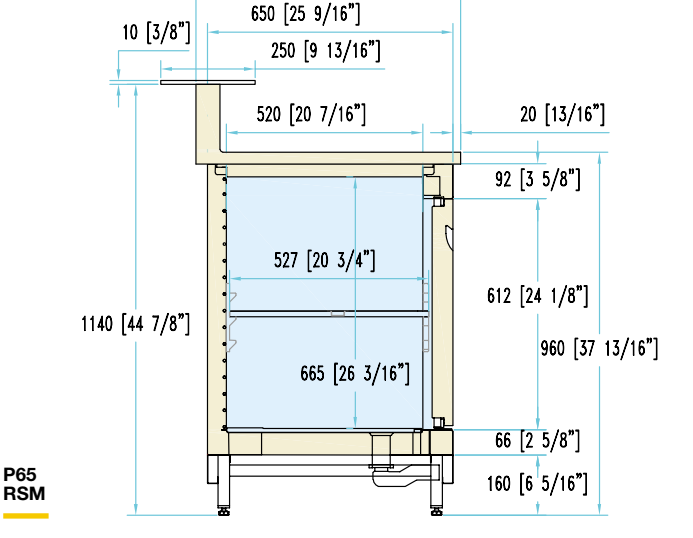
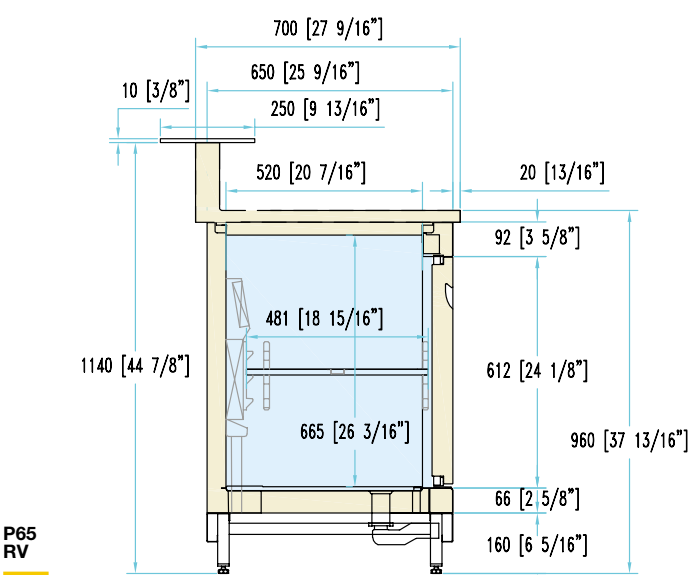
PREMIUM

Banchi Bar TN
con piano
con alzatina
e supporto bancalina



		mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6

H 115
P 58-65
• RV-RSM

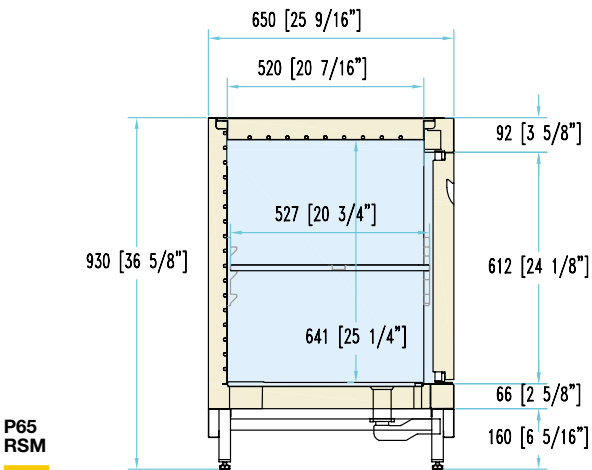
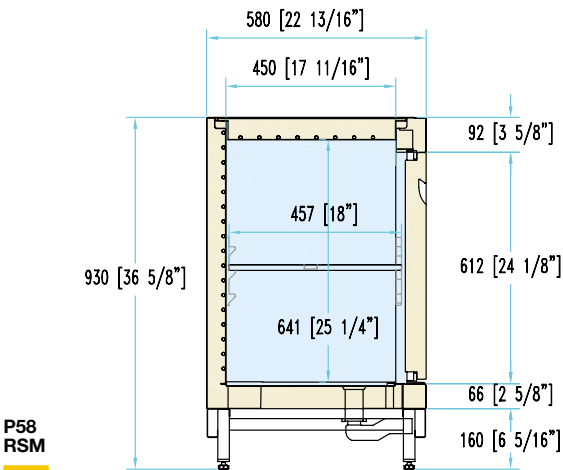


		mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6

Banchi Bar TB

senza piano

H 93
P 58-65
• RSM

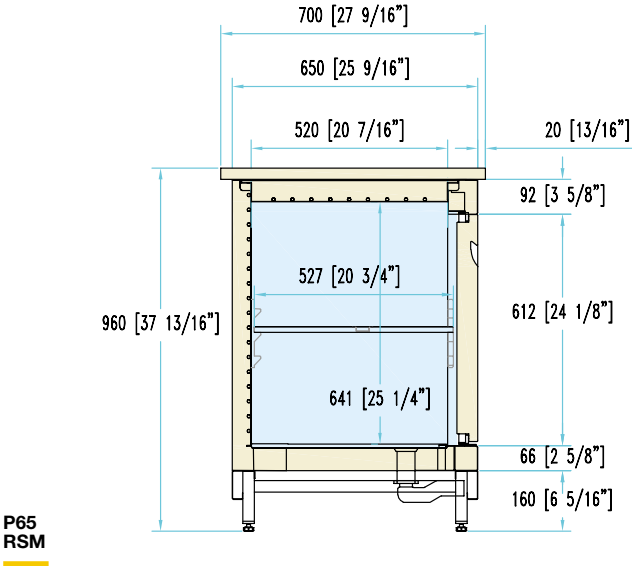
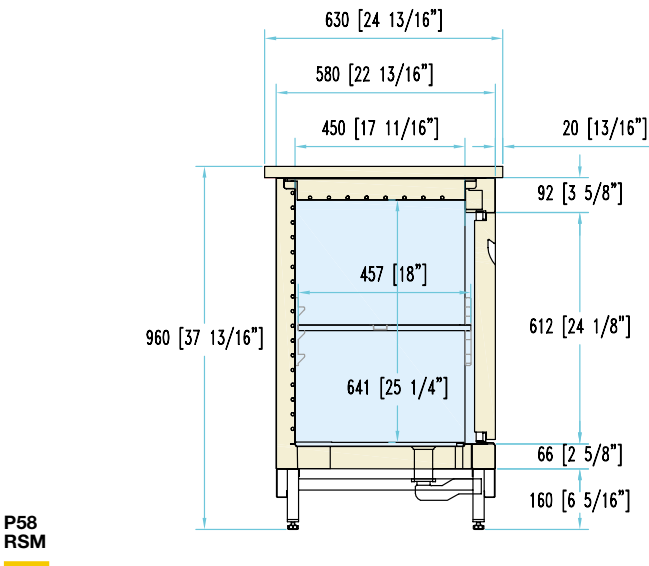


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Banchi Bar TB

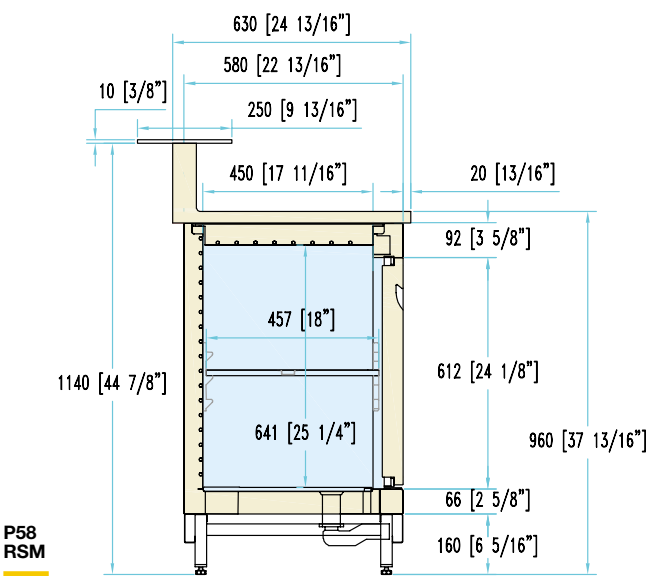
con piano
senza alzatina

H 96
P 58-65
• RSM

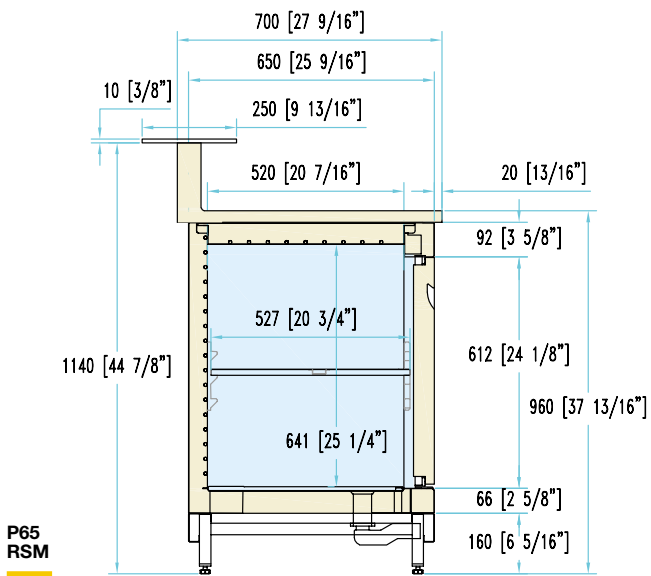


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Banchi Bar TB
con piano
con alzatina
e supporto bancalina



H 115
P 58-65
• RSM

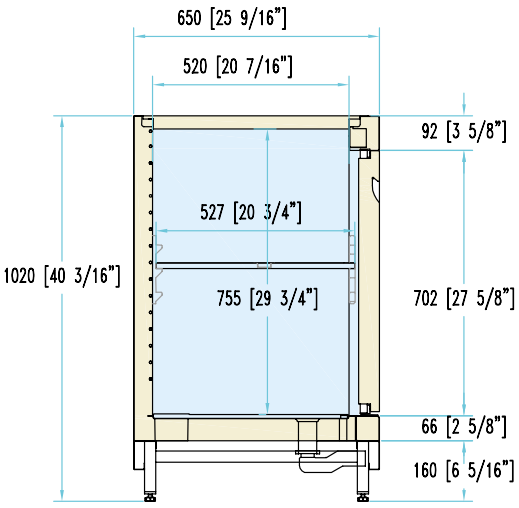
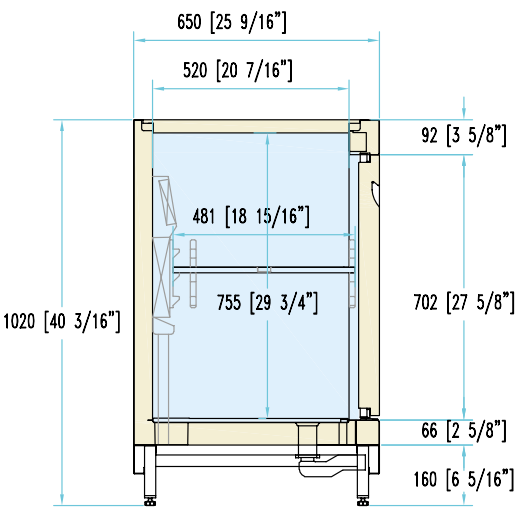
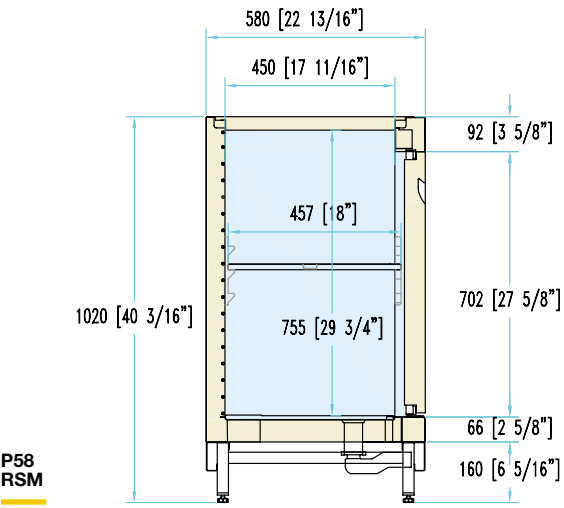
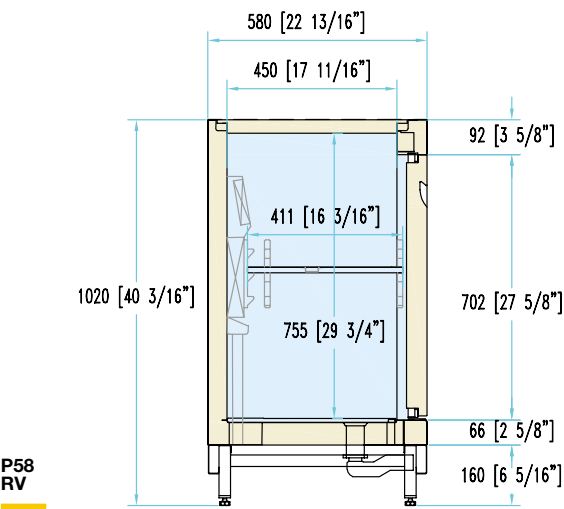


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

PREMIUM

Banchi Bar TN
senza piano

H 102
P 58-65
• RV-RSM

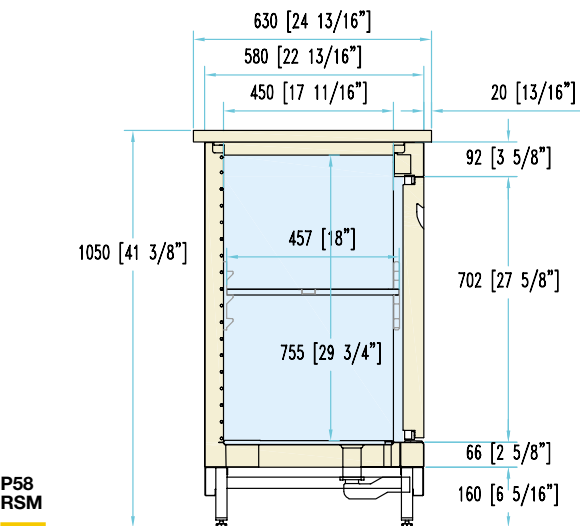
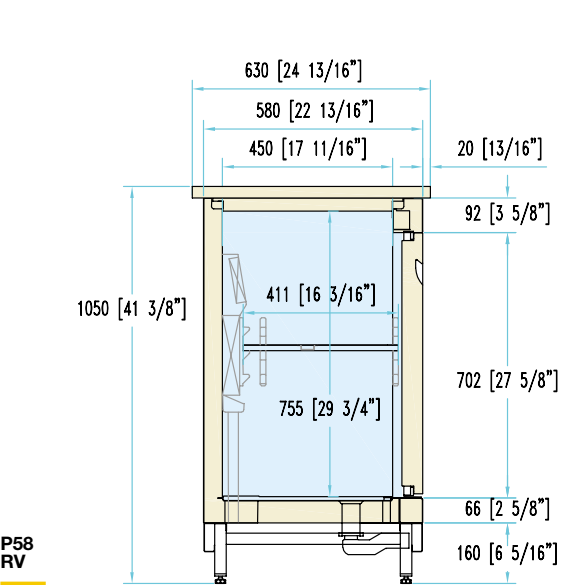


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

fianco e schienale acciaio inox lucido

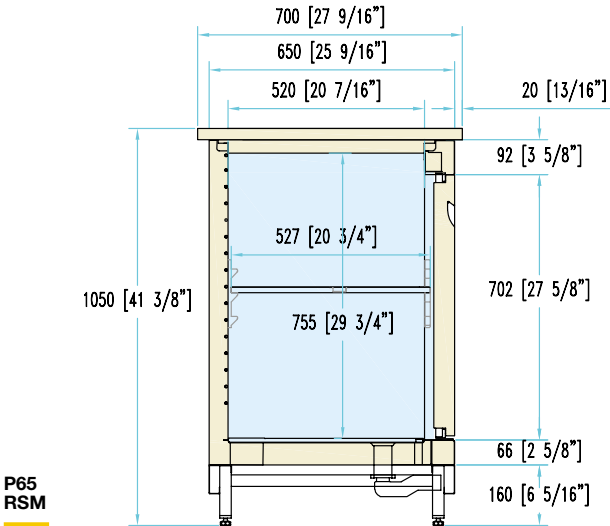
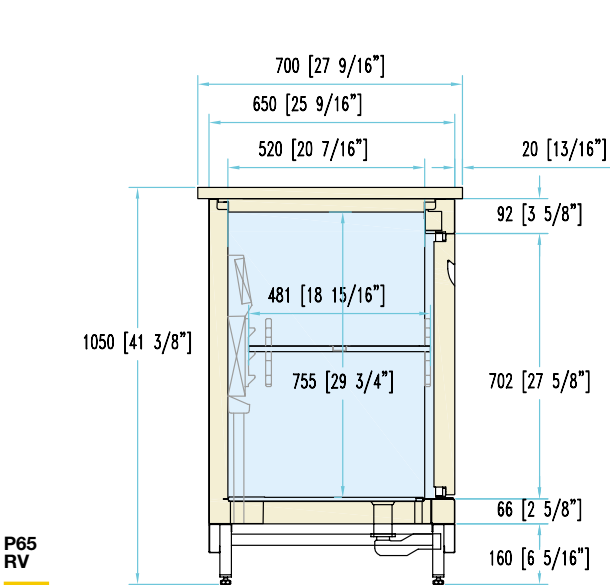
PREMIUM

Banchi Bar TN
con piano
senza alzatina



fianco e schienale acciaio inox lucido

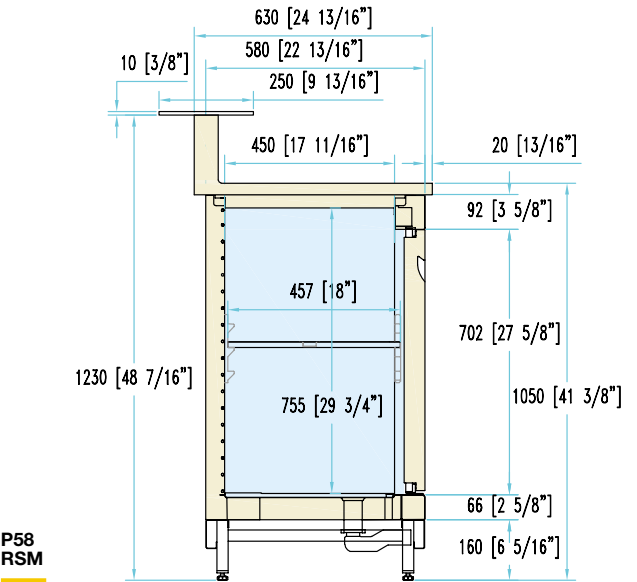
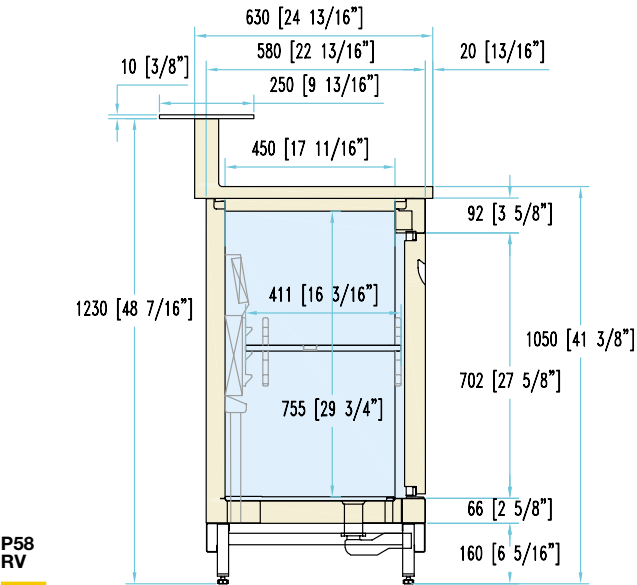
H 105
P 58-65
• RV-RSM



		mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6

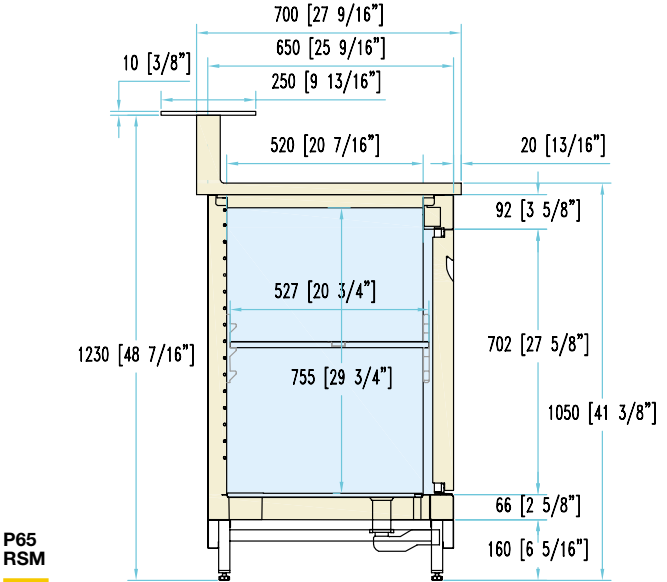
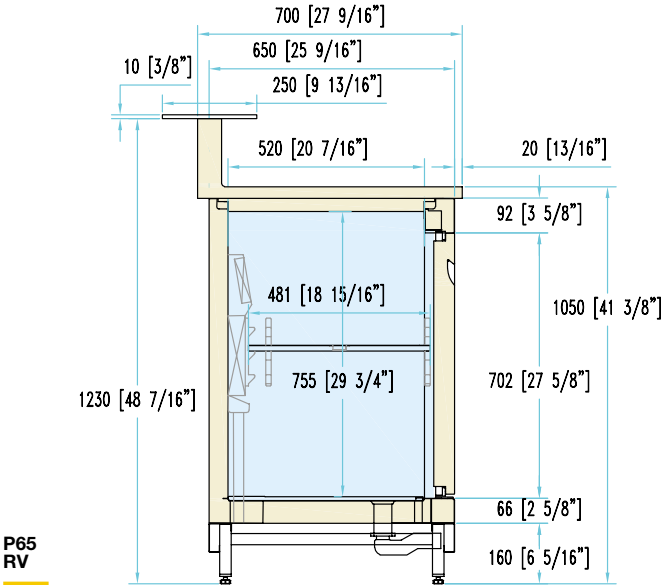
PREMIUM

Banchi Bar TN
con piano
con alzatina
e supporto bancalina



fianco e schienale acciaio inox lucido

H 124
P 58-65
• RV-RSM

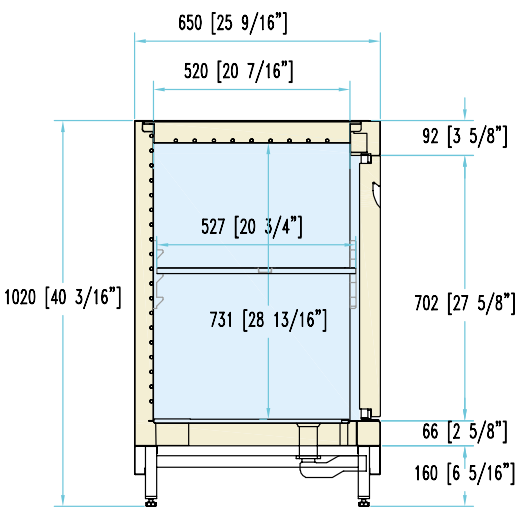
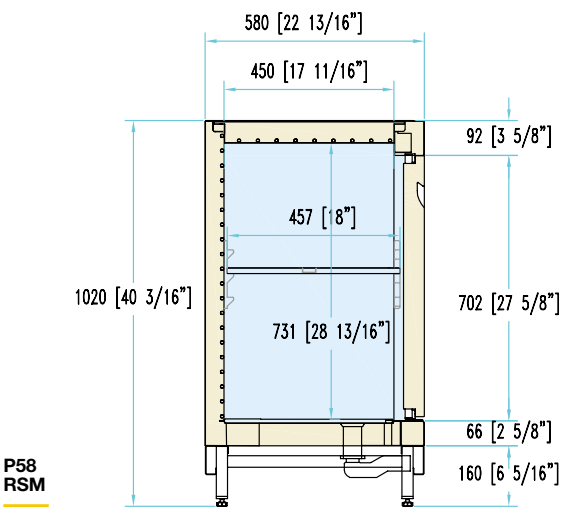


		mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6

Banchi Bar TB

senza piano

H 102
P 58-65
• RSM

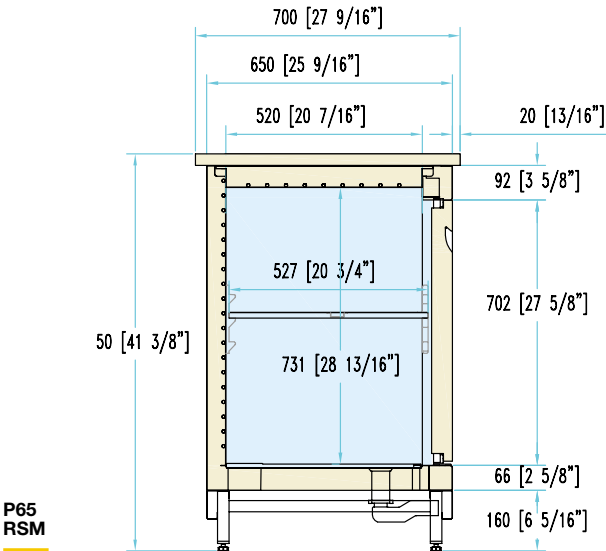
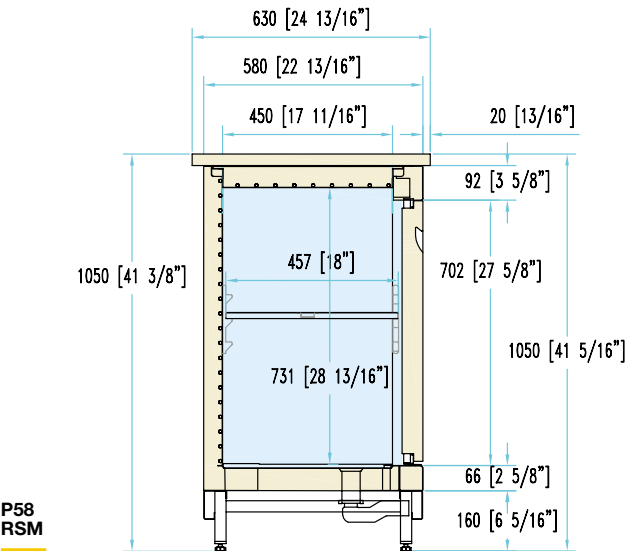


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Banchi Bar TB

con piano
senza alzatina

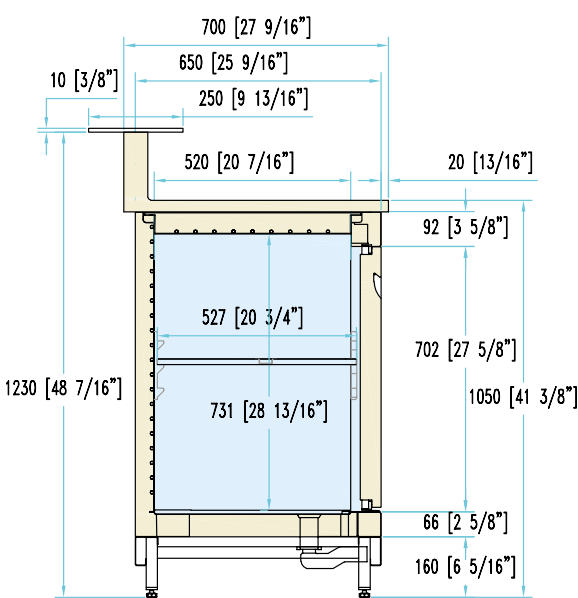
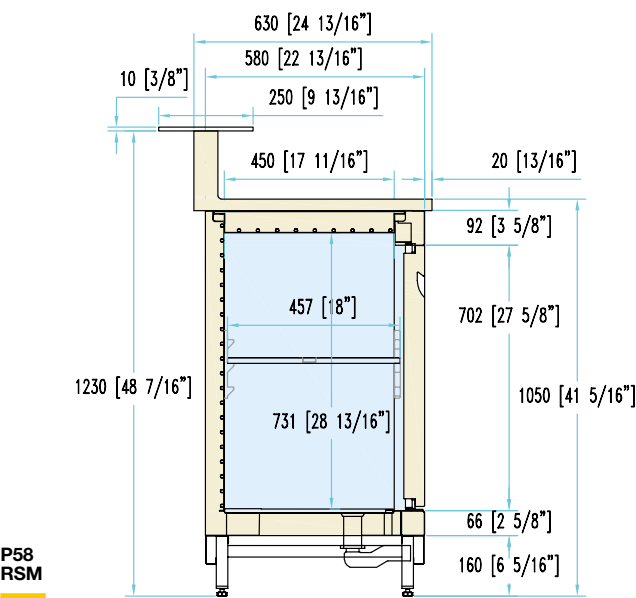
H 105
P 58-65
• RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Banchi Bar TB
con piano
con alzatina
e supporto bancalina

H 124
P 58-65
• RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

DATI TECNICI

Banchi Bar TN

UC BORDO

PORTE	1	2	3	4	5
Capacità [lt]	158	324	493	669	845
Peso [kg]	60	90	120	150	180
Classe	7				
Condizioni ambientali	35°C/ 70% R.H.				
Temperatura di esercizio	+2/+10				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				

VENTILATA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	377	482	482	724	724
---	-----	-----	-----	-----	-----

R290

Classe Energetica					
Assorbimento a regime [W/A]	203/ 1,26	262/1,63	262/1,63	351/2,18	351/2,18
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32

R404A/R452A

Assorbimento a regime [W/A]	229/ 1,42	331/2,06	331/2,06	482/2,99	482/2,99
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32

STATICA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	377	482	482	724	724
---	-----	-----	-----	-----	-----

R290

Assorbimento a regime [W/A]	188/ 1,17	214/ 1,3	214/ 1,3	281/ 1,75	281/ 1,75
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06

R404A/R452A

Assorbimento a regime [W/A]	206/ 1,28	268/1,66	268/1,66	378/ 2,35	378/ 2,35
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06

UC REMOTA

PORTE	1	2	3	4	5
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	7				
Condizioni ambientali	35°C/ 70% R.H.				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Assorbimento Banco: Ventilato [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32
Statico [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	328	328	486	486	760
Peso unità condensatrice [kg]	16	16	16	16	20
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	450x300x270h	450x300x270h	480x330x295	480x330x295	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

Banchi Bar TB

UC BORDO			
PORTE	1	2	3
Capacità [lt]	158	324	493
Peso [kg]	60	90	120
Classe	7		
Condizioni ambientali	35°C/ 70% R.H.		
Temperatura di esercizio	-18/-20		
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico		
Sbrinamento	Manuale		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50		
STATICA			
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-40]	258	258	270
R290			
Assorbimento a regime [W/A]	262/1,6	394/2,5	430/2,7
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	46/0,22	81/0,4	117/0,6

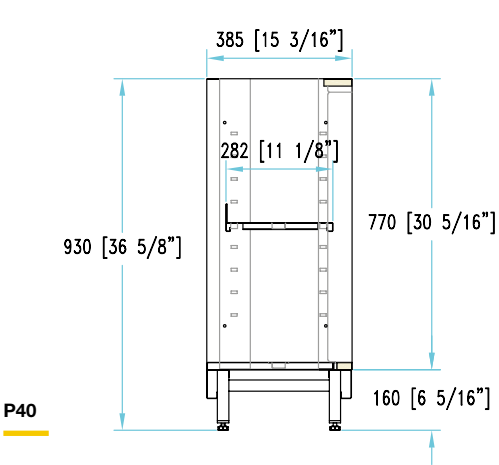
UC REMOTA			
PORTE	1	2	3
Refrigeranti	R404A/ R452A		
Classe climatica	7		
Condizioni ambientali	35°C/ 70% R.H.		
Temperatura di esercizio	-18/-20		
Sbrinamento	Manuale		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50		
Assorbimento Banco [W/A]	46/0,22	81/0,4	117/0,6
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	593	593	832
Peso unità condensatrice [kg]	17	17	17
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	500X330X295	500X330X295	490X700X330
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	14/8	14/8	14/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8

Sezioni e dati

RETROBANCHI E BANCHI NEUTRI

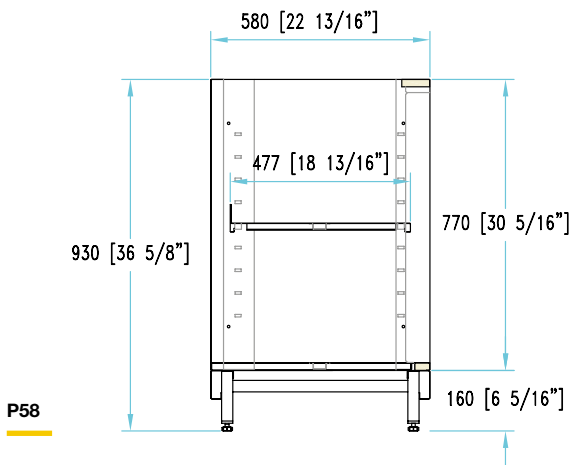


Retrobanchi neutri
a giorno
senza piano

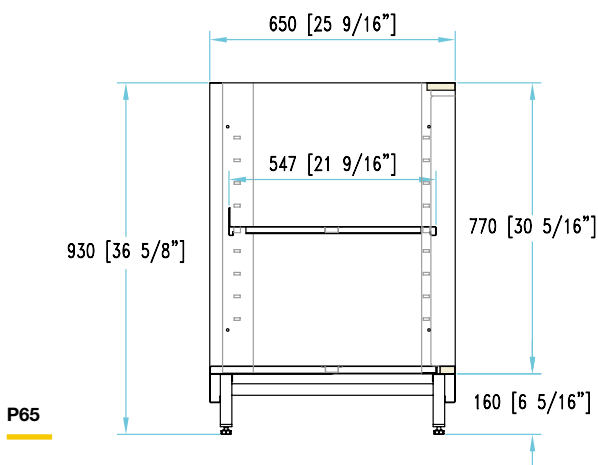


P40

H 93
P 40-58-65

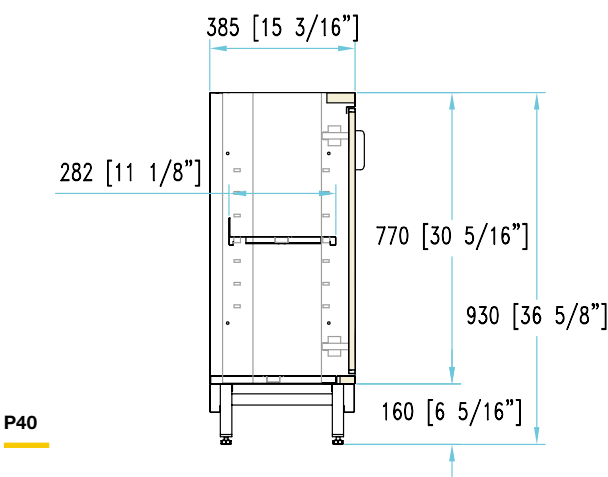


P58



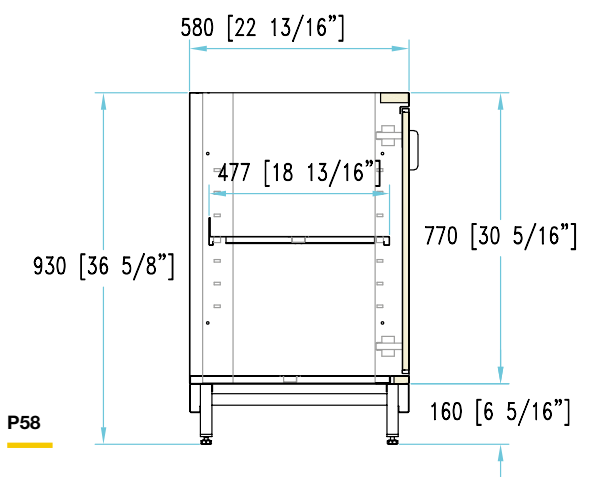
P65

Retrobanchi neutri
con sportelli
senza piano

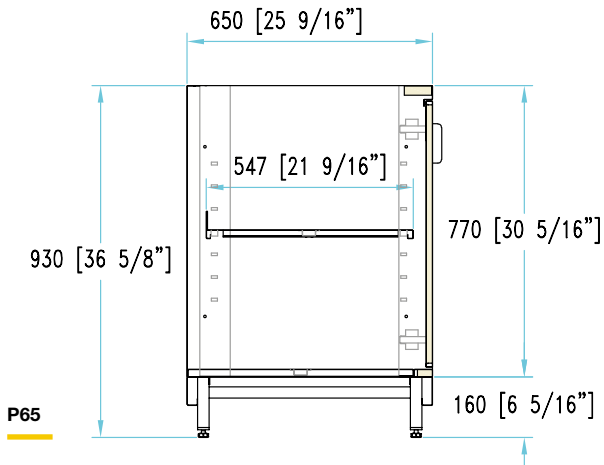


P40

H 93
P 40-58-65

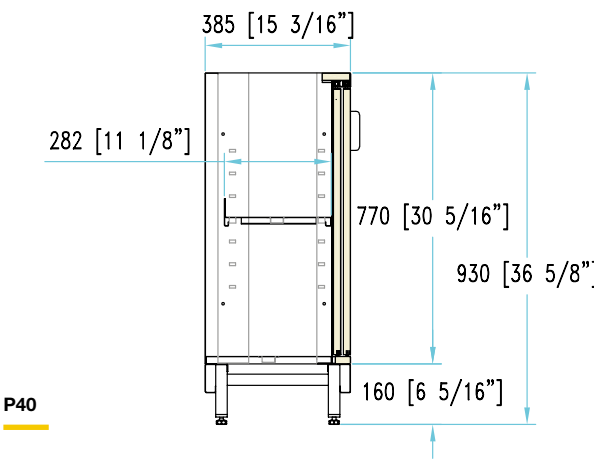


P58



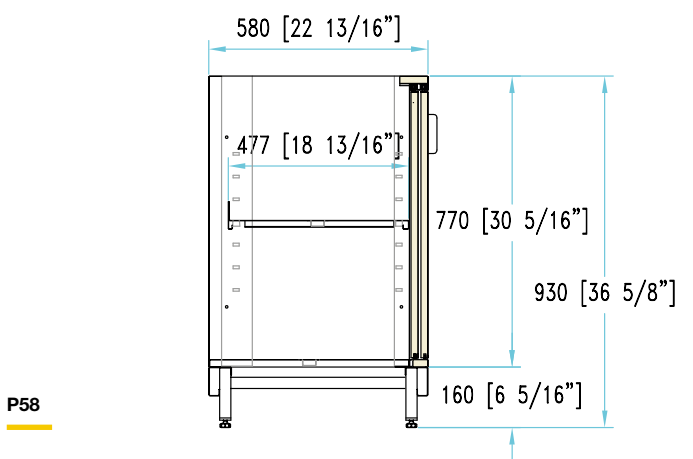
P65

Retrobanchi neutri
con scorrevoli
senza piano

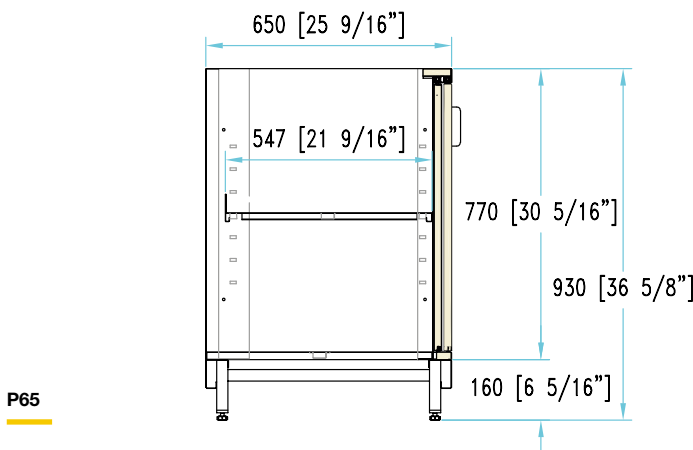


P40

H 93
P 40-58-65

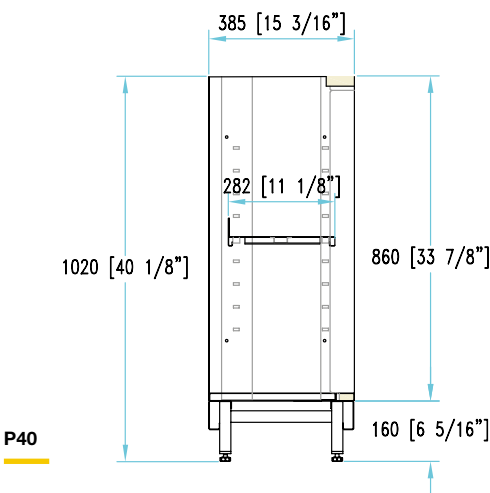


P58



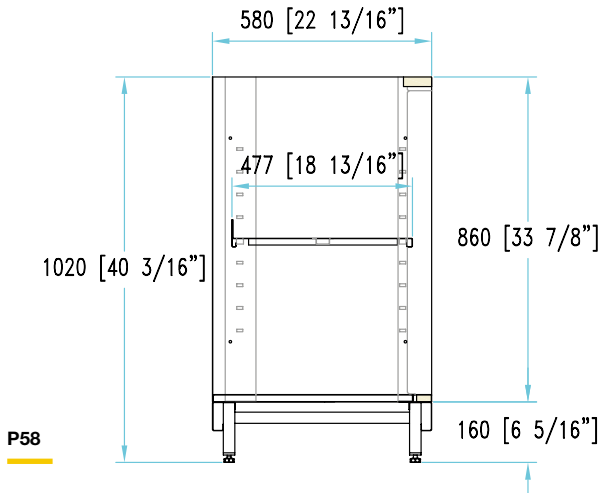
P65

Retrobanchi neutri
con sportelli
senza piano

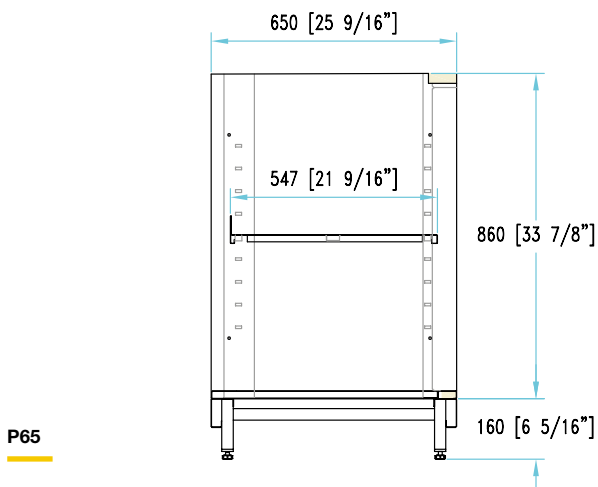


P40

H 102
P 40-58-65



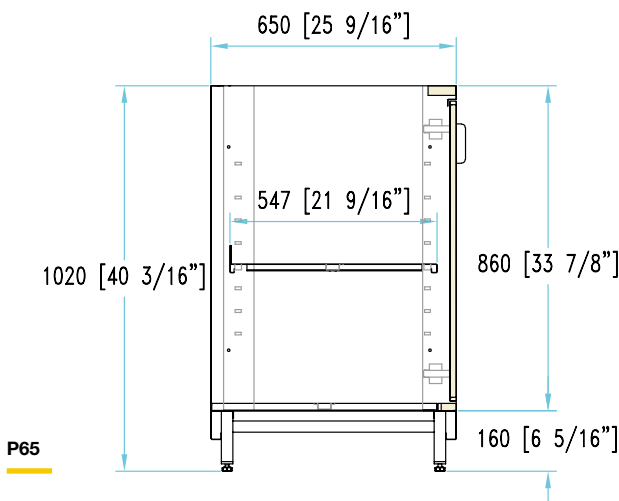
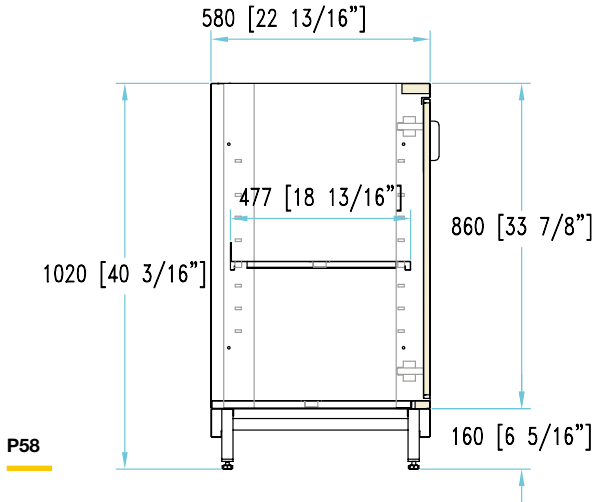
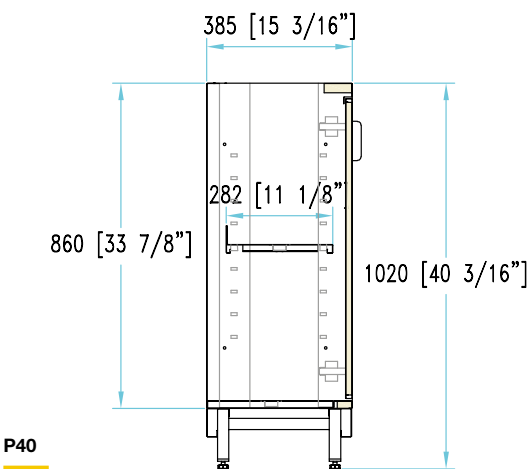
P58



P65

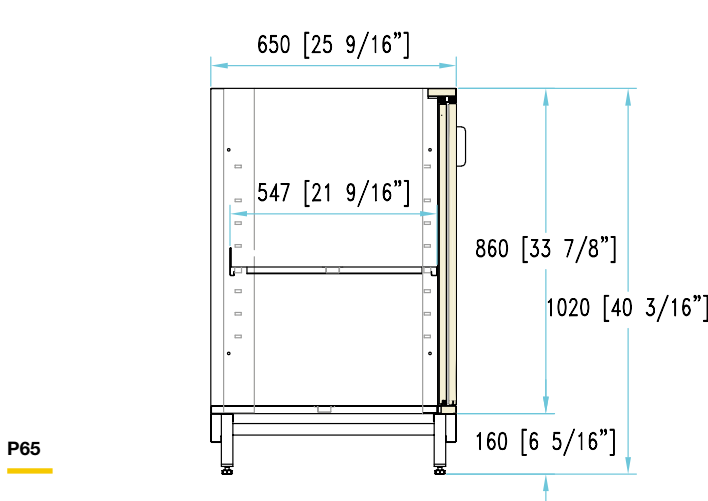
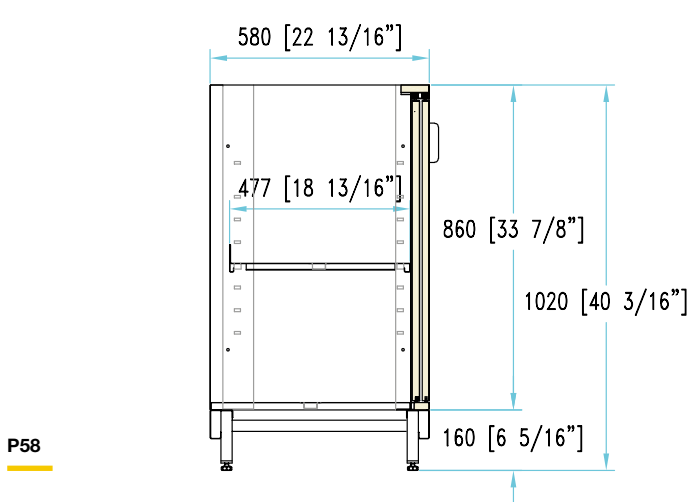
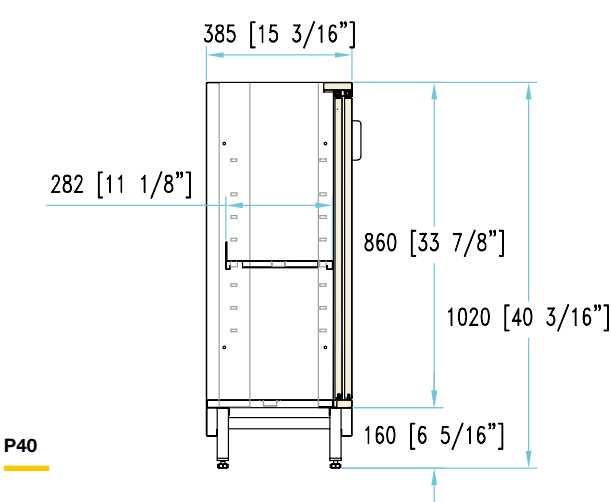
Retrobanchi neutri
con sportelli
senza piano

H 102
P 40-58-65



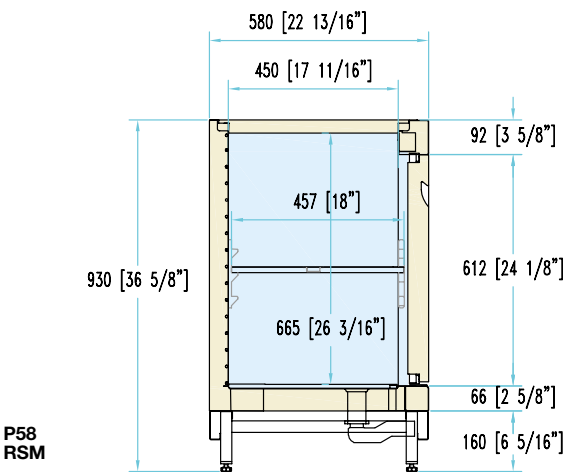
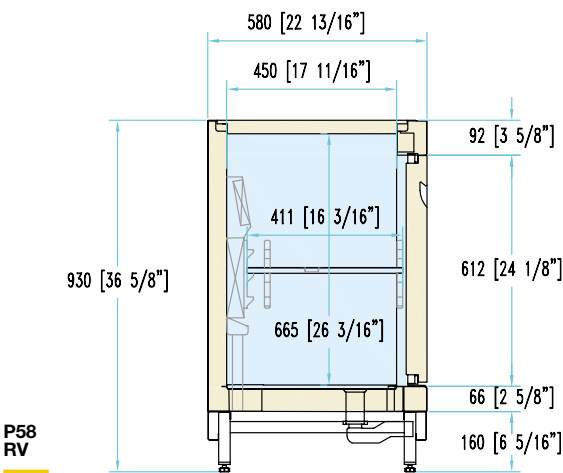
Retrobanchi neutri
con scorrevoli
senza piano

H 102
P 40-58-65



Retrobanchi TN

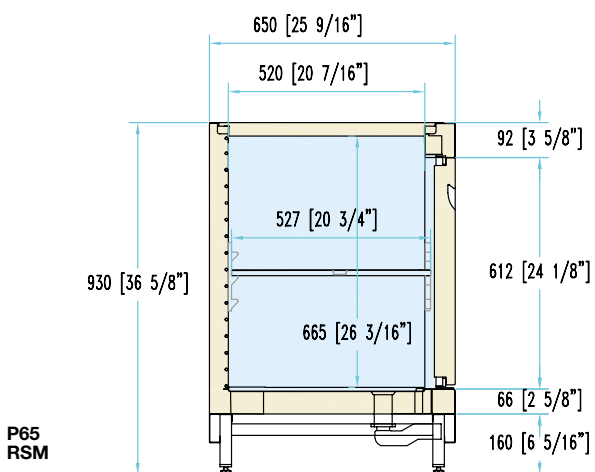
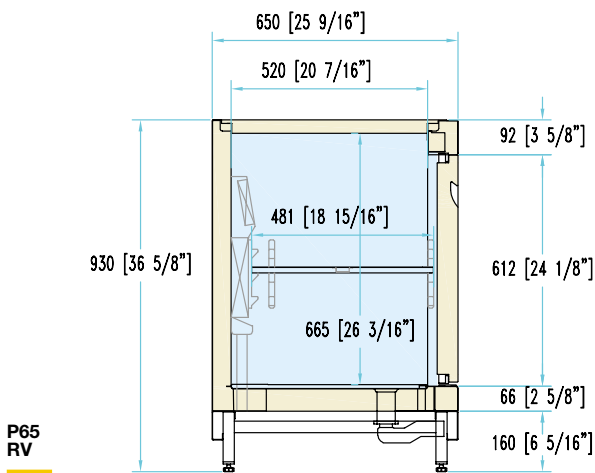
senza piano



H 93

P 58-65

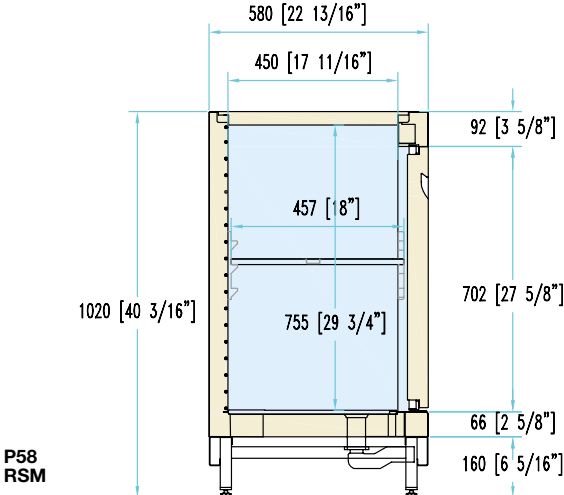
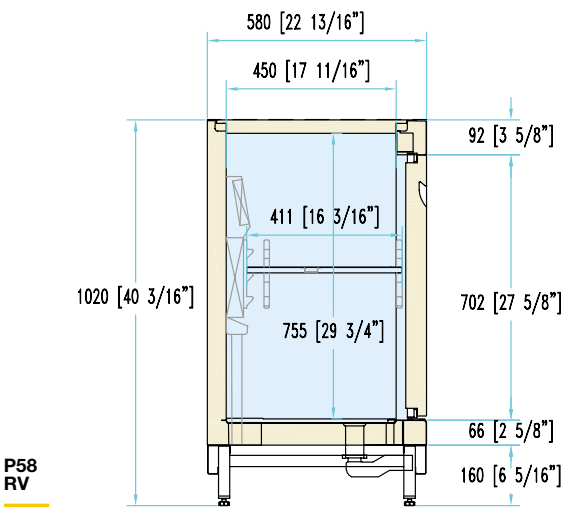
- RV-RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Retrobanchi TN

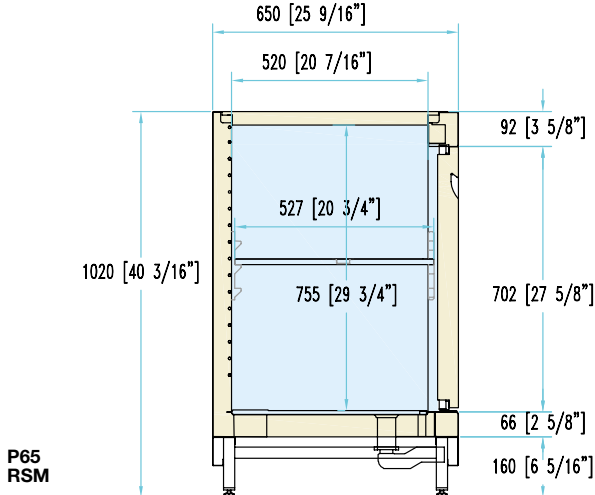
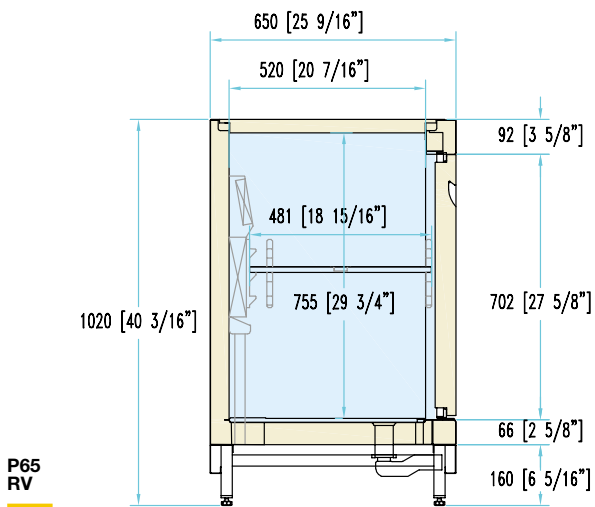
senza piano



H 102

P 58-65

- RV-RSM

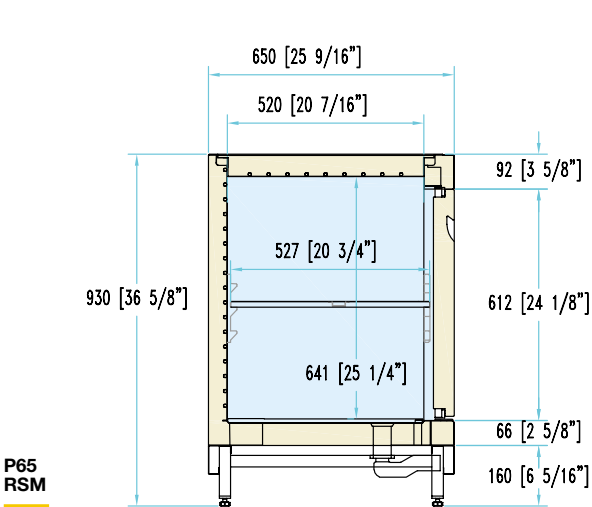
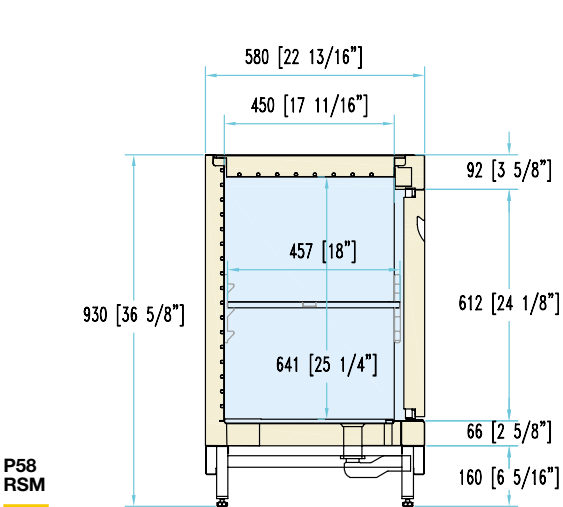


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Retrobanchi TB

senza piano

H 93
P 58-65
• RSM

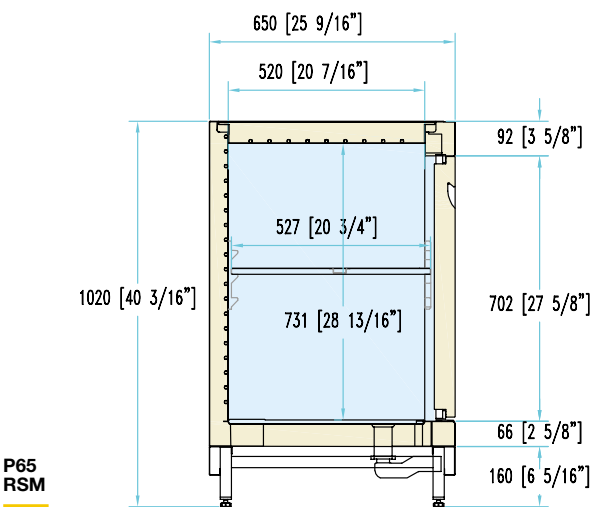
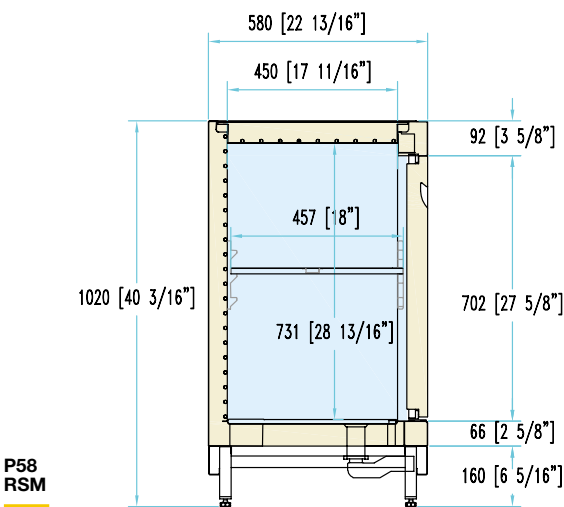


			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Retrobanchi TB

senza piano

H 102
P 58-65
• RSM



			mm	Inch
	SCARICO	DRAIN PIPE	Ø40-Ø20	Ø1.5"-Ø3/4"
	ALLACCIAMENTO GAS	REFRIGERANT PIPING	Ø8-Ø6	

Retrobanchi TN

UC BORDO

PORTE	1	2	3	4	5
Capacità [lt]	158	324	493	669	845
Peso [kg]	60	90	120	150	180
Classe	7				
Condizioni ambientali	35°C/ 70% R.H.				
Temperatura di esercizio	+2/+10				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				

VENTILATA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	377	482	482	724	724
R290					
Classe Energetica	A G B	A G B	A G B	A G C	A G C
Assorbimento a regime [W/A]	203/ 1,26	262/1,63	262/1,63	351/2,18	351/2,18
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32

R404A/R452A

Assorbimento a regime [W/A]	229/ 1,42	331/2,06	331/2,06	482/2,99	482/2,99
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32

STATICA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	377	482	482	724	724
R290					
Assorbimento a regime [W/A]	188/ 1,17	214/ 1,3	214/ 1,3	281/ 1,75	281/ 1,75
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06

R404A/R452A

Assorbimento a regime [W/A]	206/ 1,28	268/1,66	268/1,66	378/ 2,35	378/ 2,35
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06

UC REMOTA

PORTE	1	2	3	4	5
Refrigeranti					
R404A/ R452A					
Classe climatica					
7					
Condizioni ambientali					
35°C/ 70% R.H.					
Sbrinamento					
Fermata compressore					
Alimentazione elettrica [V/hz]					
230/50					
Assorbimento Banco: Ventilato [W/A]	38/0,24	38/0,24	38/0,24	52/ 0,32	52/ 0,32
Statico [W/A]	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06	10/ 0,06
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	328	328	486	486	760
Peso unità condensatrice [kg]	16	16	16	16	20
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	450x300x270h	450x300x270h	480x330x295	480x330x295	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

Retrobanchi TB

UC BORDO

PORTE	1	2	3
Capacità [lt]	158	324	493
Peso [kg]	60	90	120
Classe	7		
Condizioni ambientali	35°C/ 70% R.H.		
Temperatura di esercizio	-18/-20		
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico		
Sbrinamento	Manuale		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50		

STATICA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-40]	258	258	270
R290			
Assorbimento a regime [W/A]	262/1,6	394/2,5	430/2,7
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	46/0,22	81/0,4	117/0,6

UC REMOTA

PORTE	1	2	3
Refrigeranti			
R404A/ R452A			
Classe climatica			
7			
Condizioni ambientali			
35°C/ 70% R.H.			
Temperatura di esercizio			
-18/-20			
Sbrinamento			
Manuale			
Alimentazione elettrica [V/hz]			
230/50			
Assorbimento Banco [W/A]	46/0,22	81/0,4	117/0,6
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	593	593	832
Peso unità condensatrice [kg]	17	17	17
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	500X330X295	500X330X295	490X700X330
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	14/8	14/8	14/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8

Sezioni e dati

**MODULI
NEUTRI**

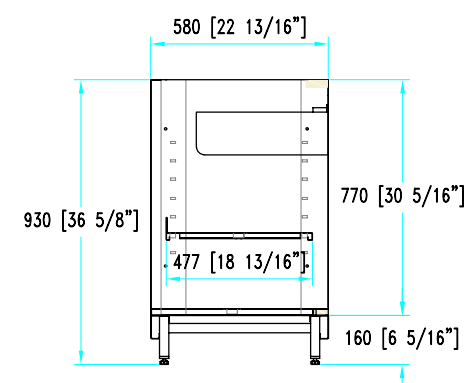
ABACO®

Moduli neutri speciali
struttura inox

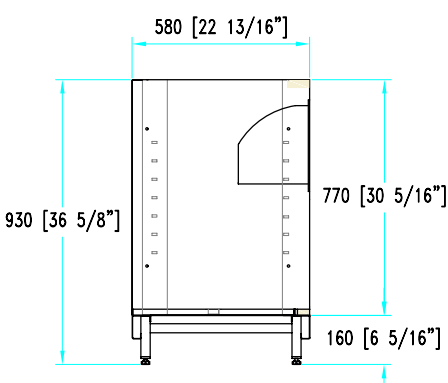
H 93
P 58

Moduli neutri speciali
struttura inox

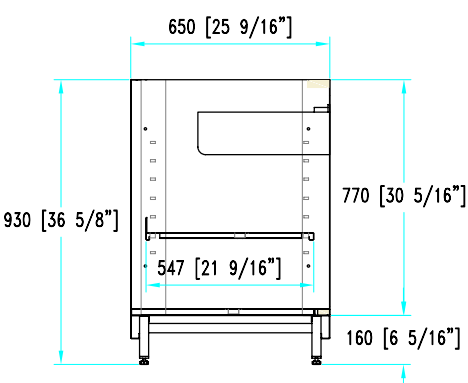
H 93
P 65



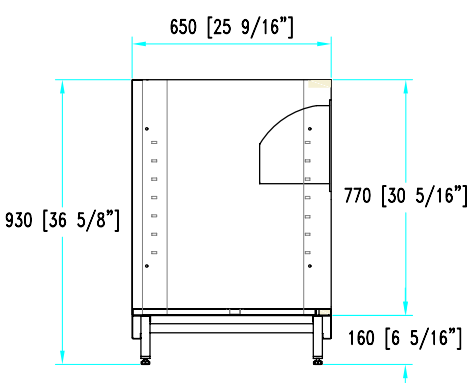
Cassetto cassa e vano a giorno
Cassetto battifondi e vano a giorno



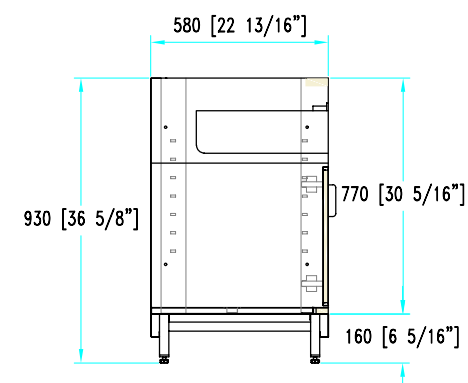
Tramoggia battifondi
e vano a giorno



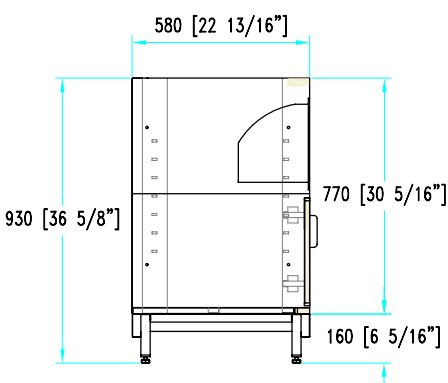
Cassetto cassa e vano a giorno
Cassetto battifondi e vano a giorno



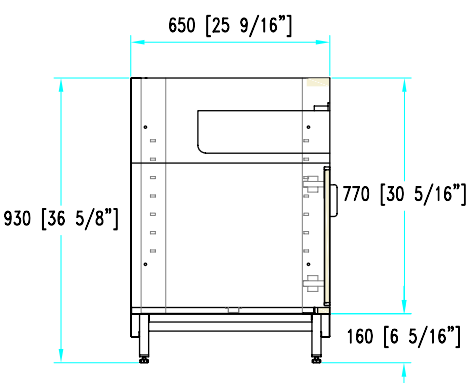
Tramoggia battifondi
e vano a giorno



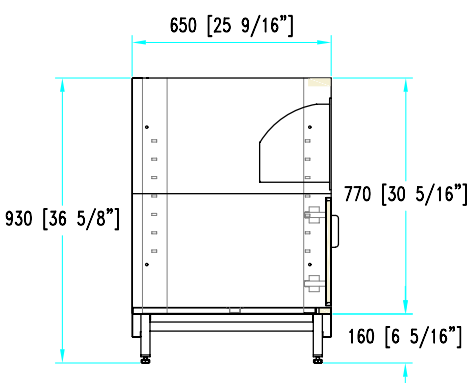
Cassetto cassa e vano con anta inox
Cassetto battifondi e vano con anta inox



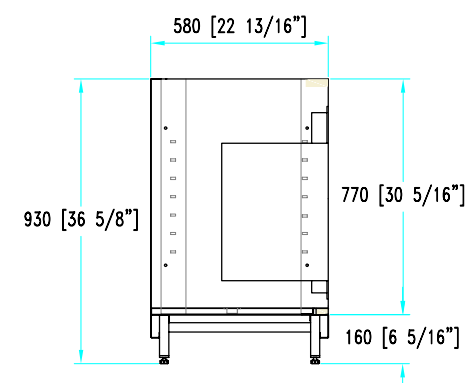
Tramoggia battifondi
e vano con anta inox



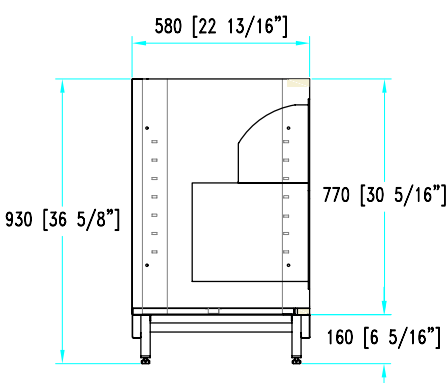
Cassetto cassa e vano con anta inox
Cassetto battifondi e vano con anta inox



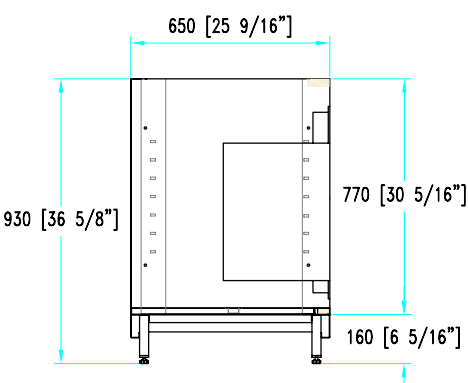
Tramoggia battifondi
e vano con anta inox



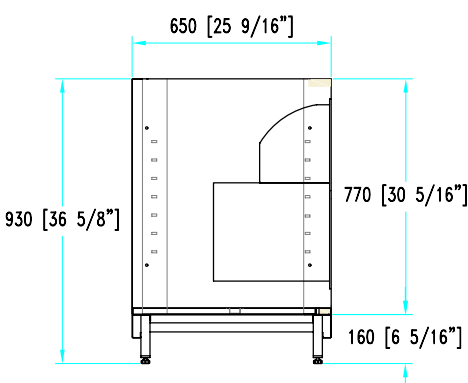
Tramoggia rifiuti basculante singola



Tramoggia rifiuti basculante doppia



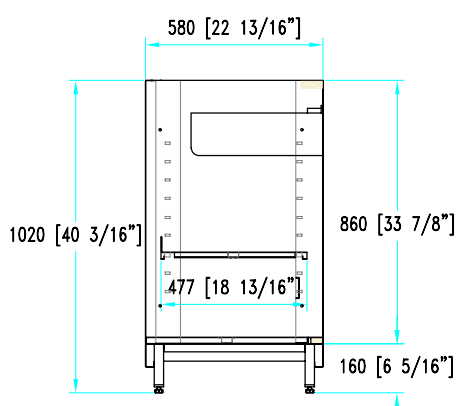
Tramoggia rifiuti basculante singola



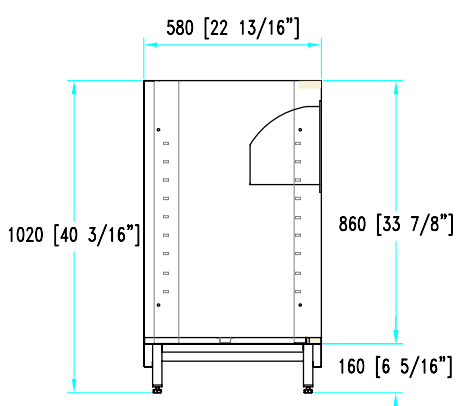
Tramoggia rifiuti basculante doppia

Moduli neutri speciali
struttura inox

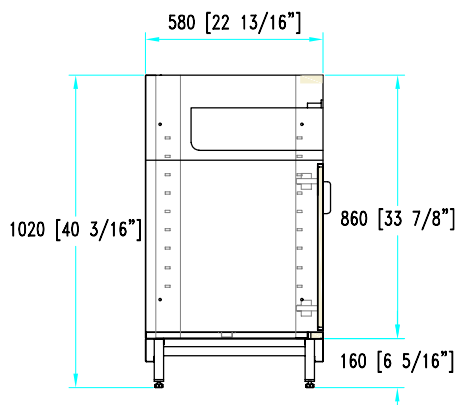
H 102
P 58



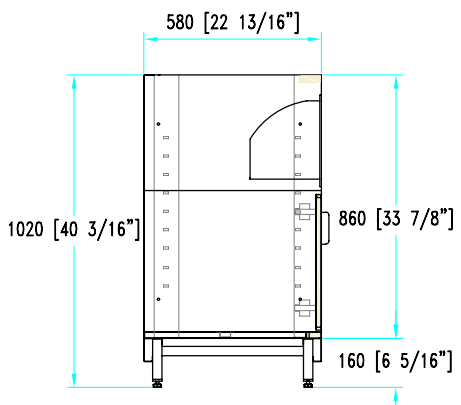
Cassetto cassa e vano a giorno
Cassetto battifondi e vano a giorno



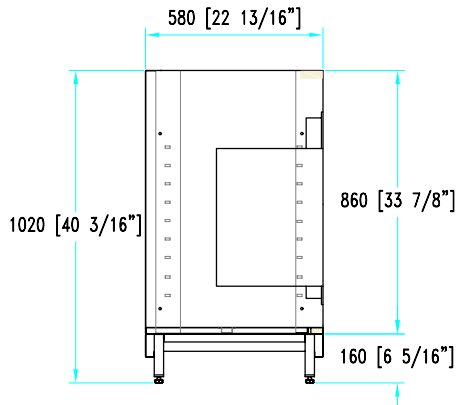
Tramoggia battifondi
e vano a giorno



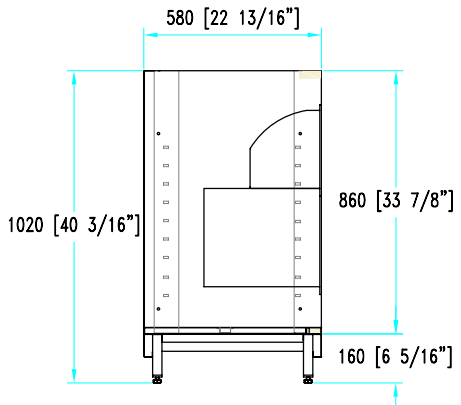
Cassetto cassa e vano con anta inox
Cassetto battifondi e vano con anta inox



Tramoggia battifondi
e vano con anta inox



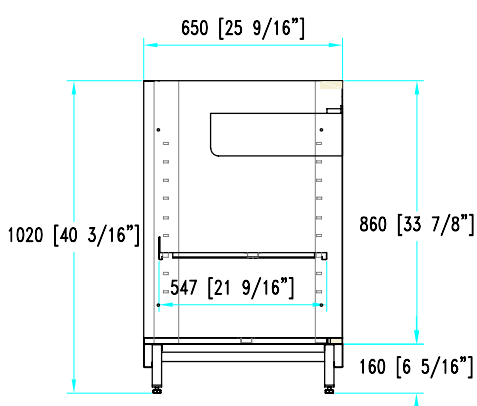
Tramoggia rifiuti basculante singola



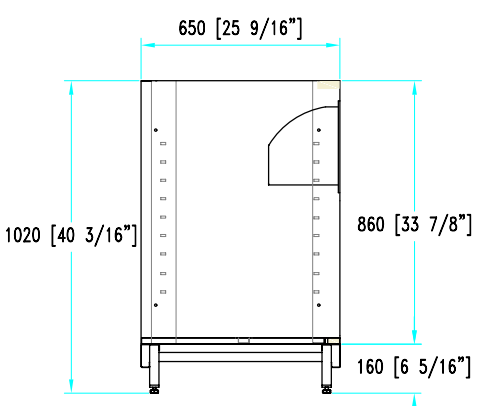
Tramoggia rifiuti basculante doppia

Moduli neutri speciali
struttura inox

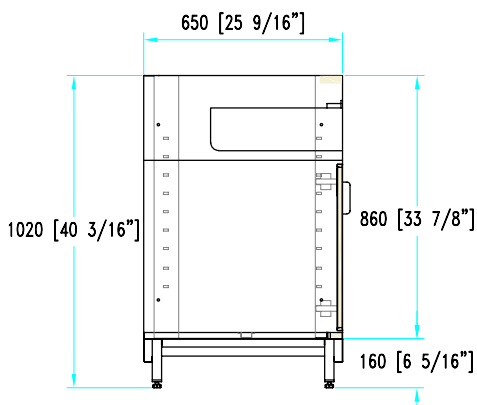
H 102
P 65



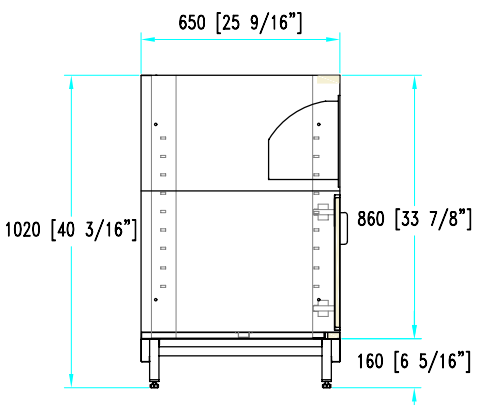
Cassetto cassa e vano a giorno
Cassetto battifondi e vano a giorno



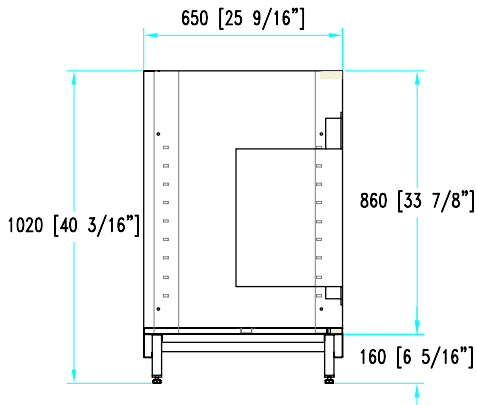
Tramoggia battifondi
e vano a giorno



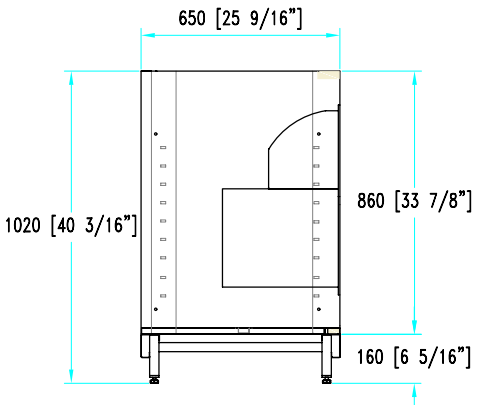
Cassetto cassa e vano con anta inox
Cassetto battifondi e vano con anta inox



Tramoggia battifondi
e vano con anta inox



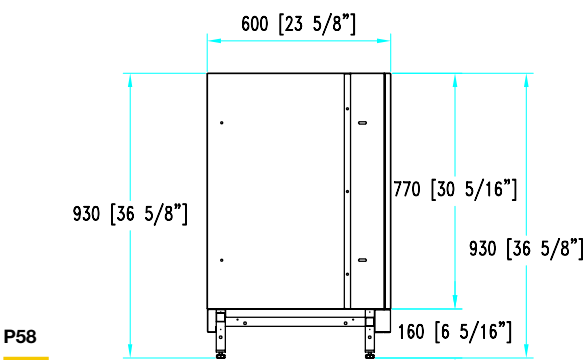
Tramoggia rifiuti basculante singola



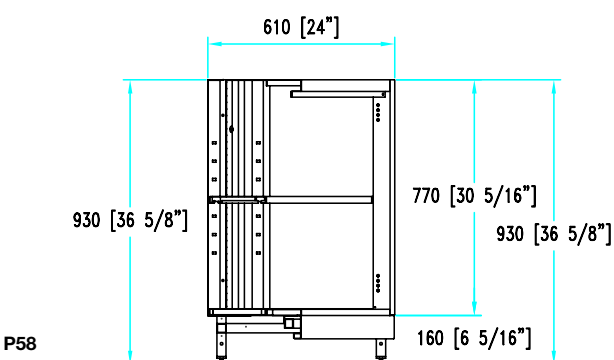
Tramoggia rifiuti basculante doppia

Moduli neutri

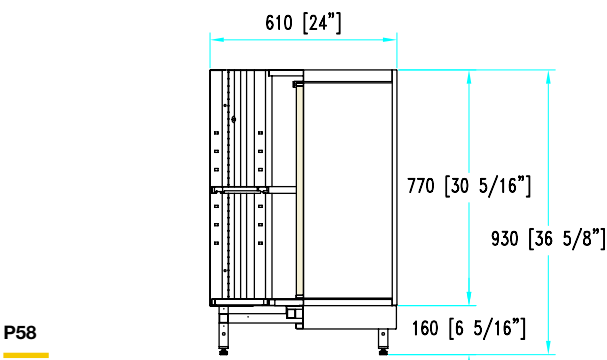
Moduli neutri ad angolo senza piano



Angolo interno 90°

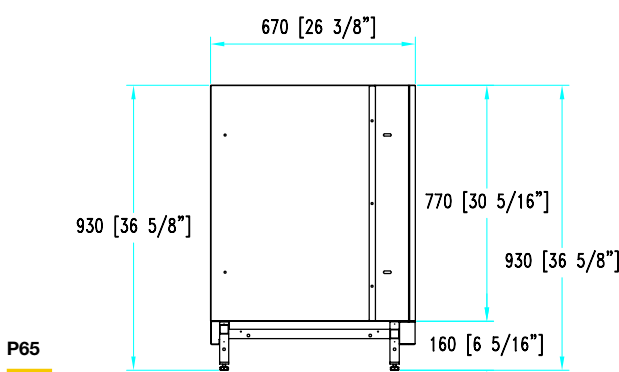


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

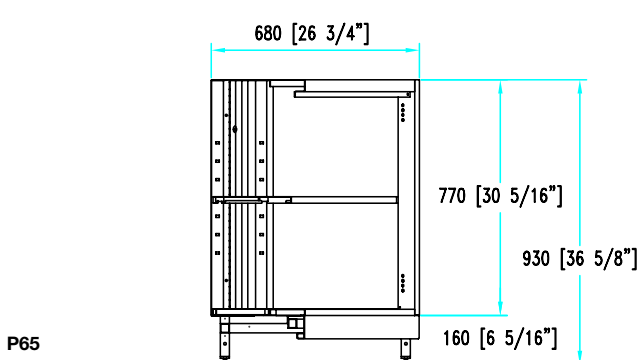


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

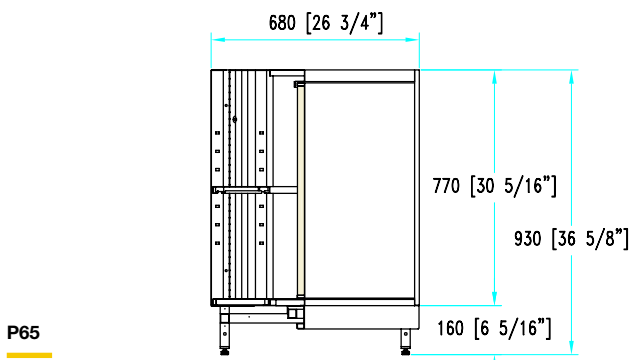
H 93 P 58-65



Angolo interno 90°

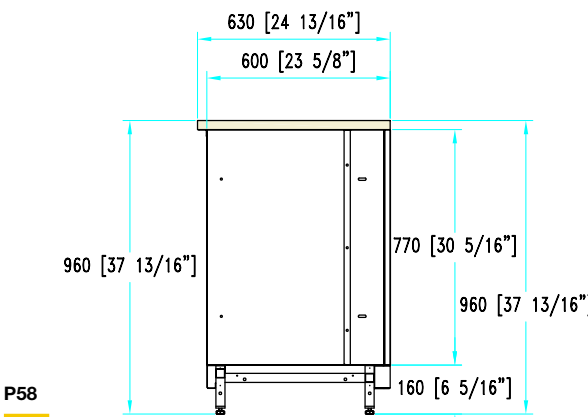


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

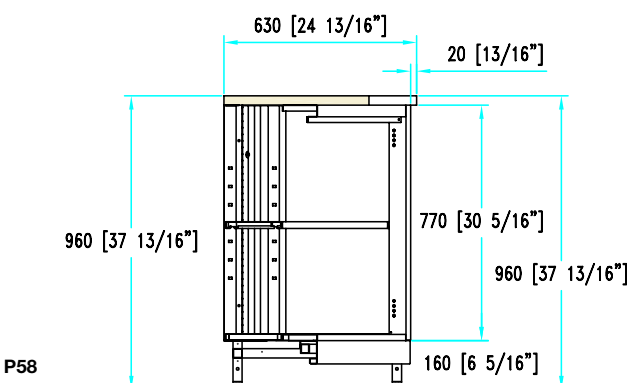


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

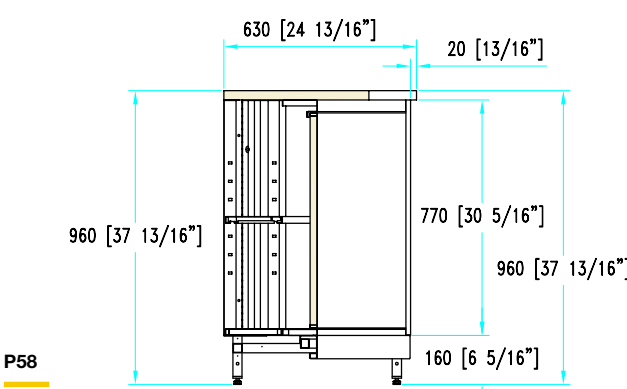
Moduli neutri ad angolo con piano senza alzata



Angolo interno 90°

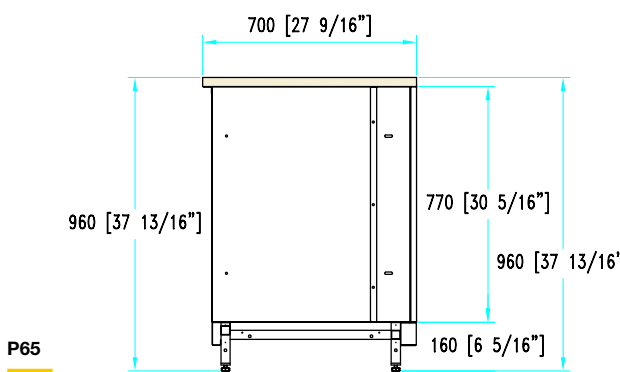


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

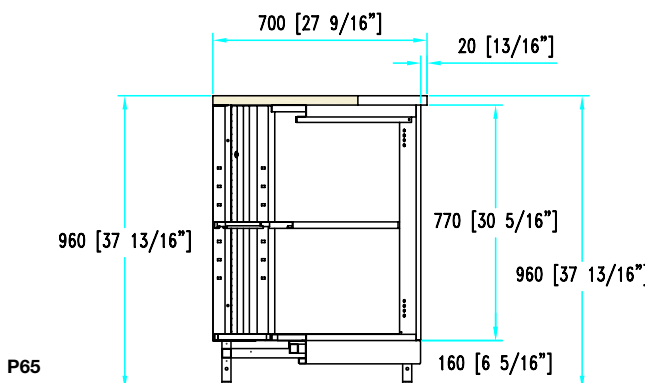


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

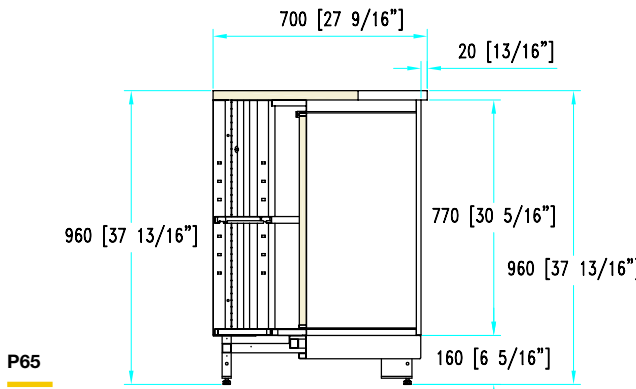
H 93 P 58-65



Angolo interno 90°

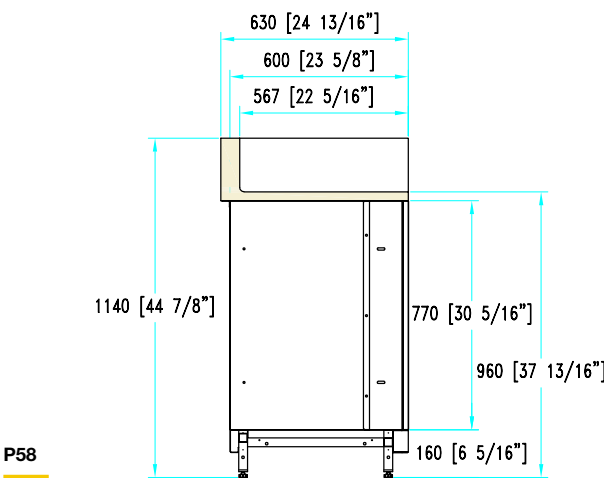


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

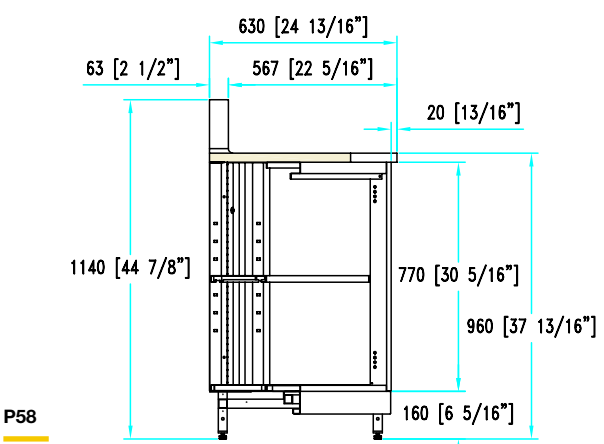


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

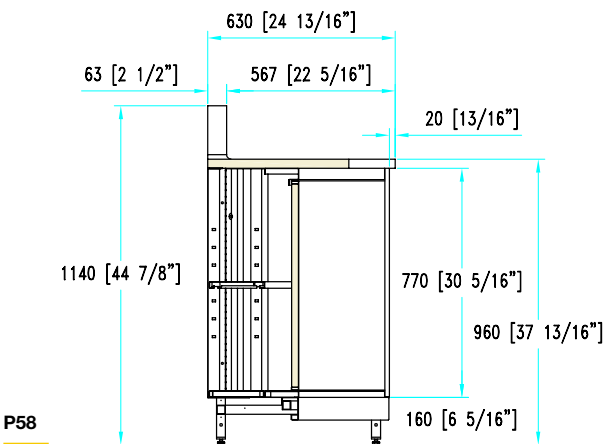
Moduli neutri ad angolo con piano con alzata



Angolo interno 90°

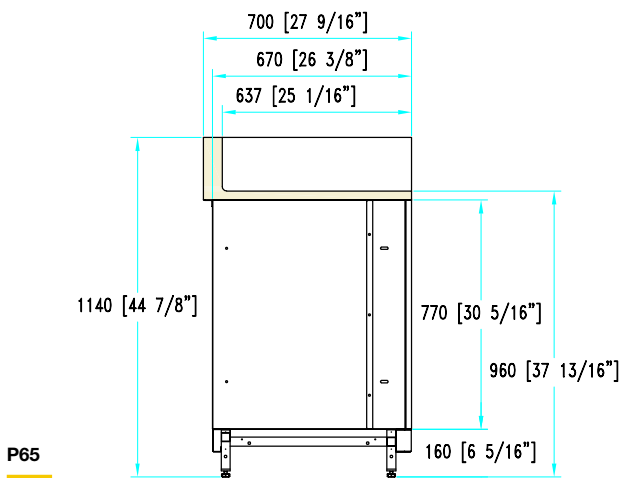


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

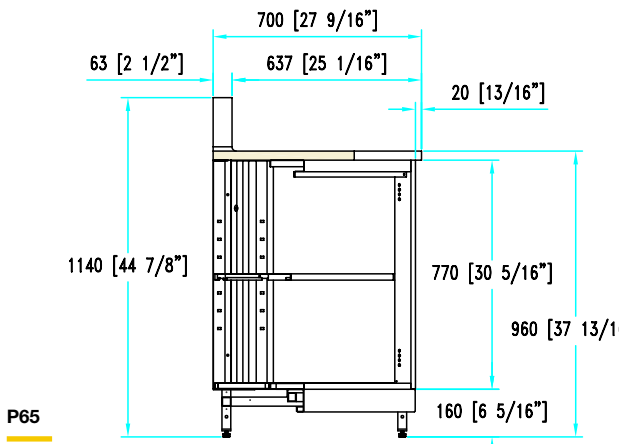


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

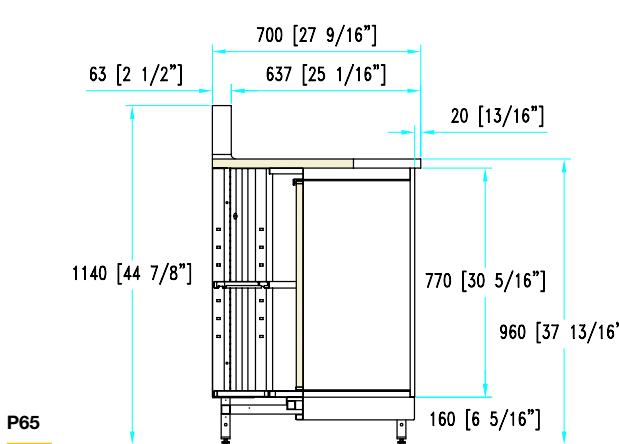
H 93 P 58-65



Angolo interno 90°

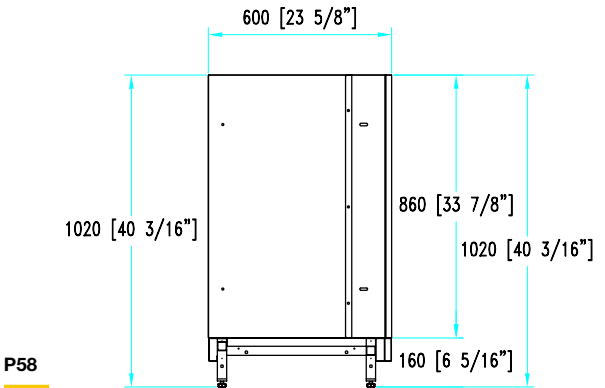


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

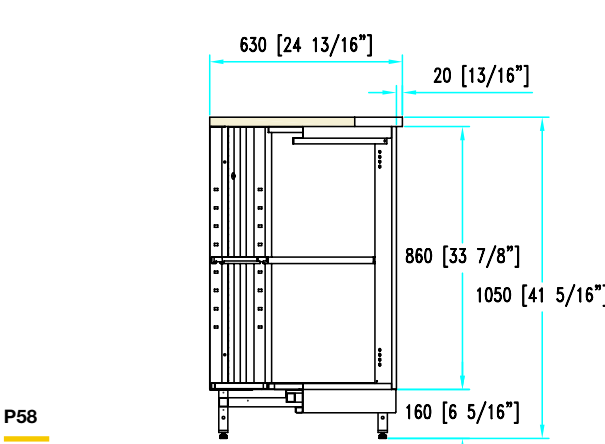


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

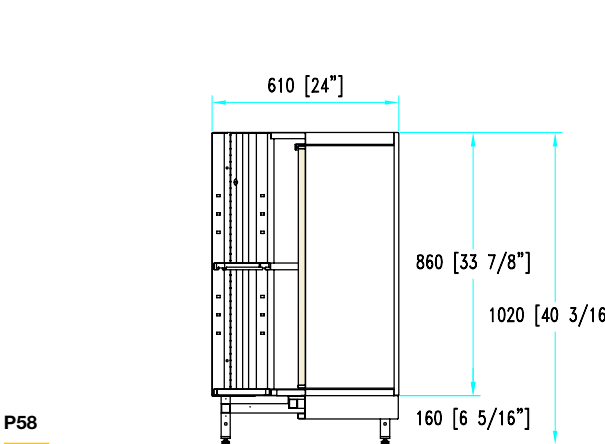
Moduli neutri ad angolo senza piano



Angolo interno 90°

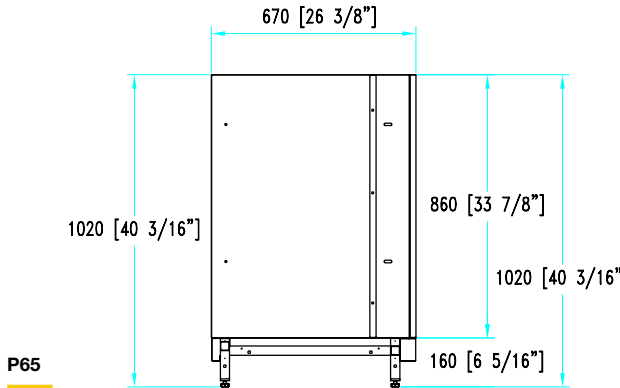


Angolo esterno 90°
Vano a giorno

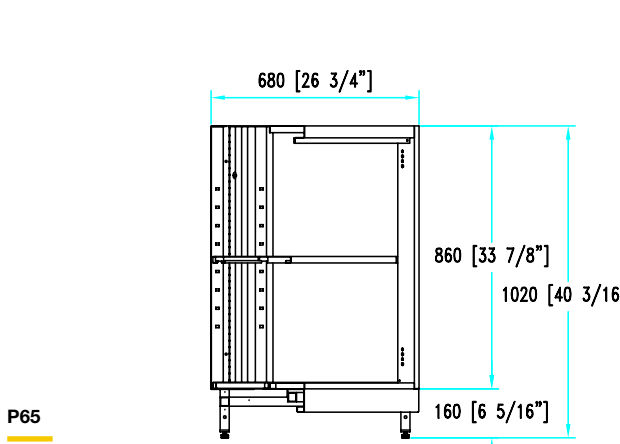


Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

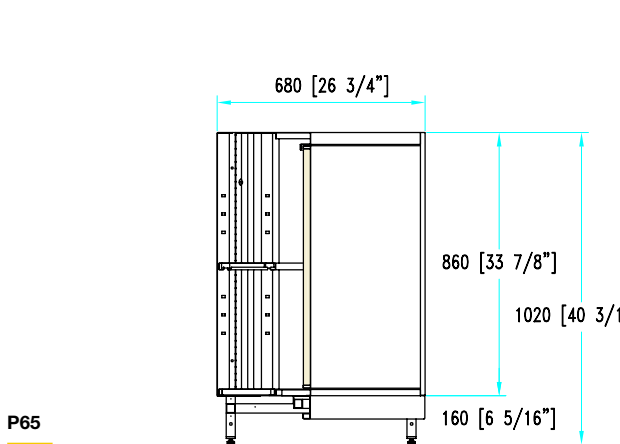
H 102 P 58-65



Angolo interno 90°

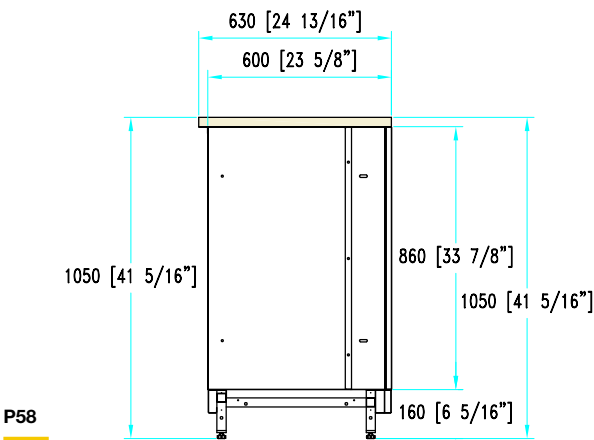


Angolo esterno 90°
Vano a giorno



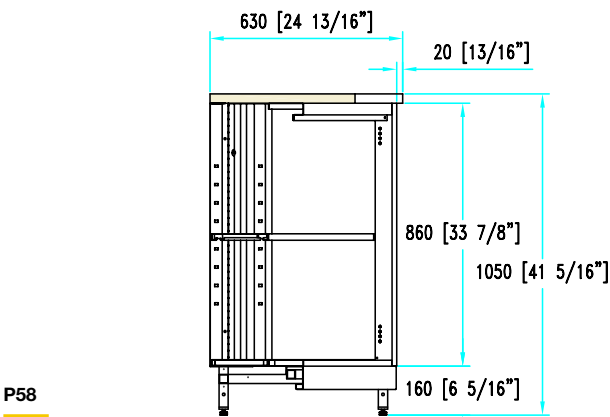
Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

Moduli neutri
ad angolo
con piano
senza alzata



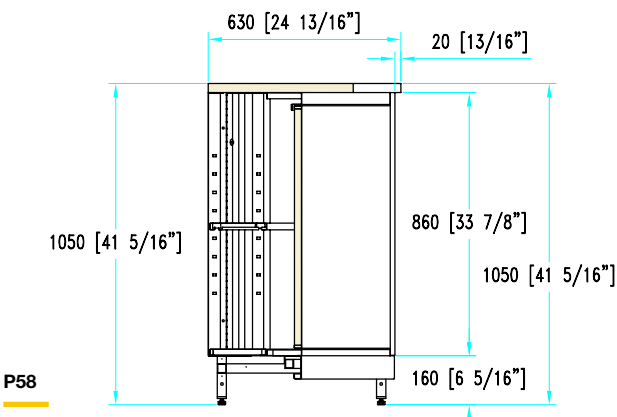
P58

Angolo interno 90°



P58

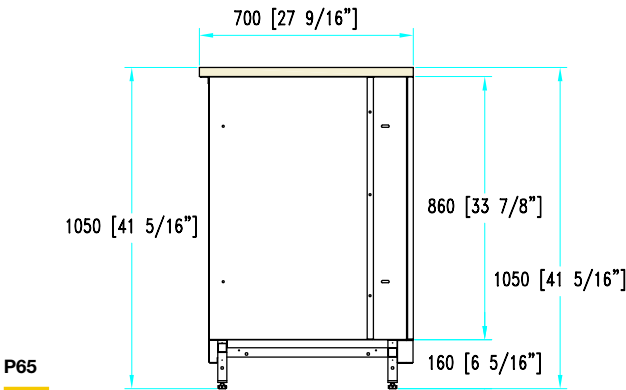
Angolo esterno 90°
Vano a giorno



P58

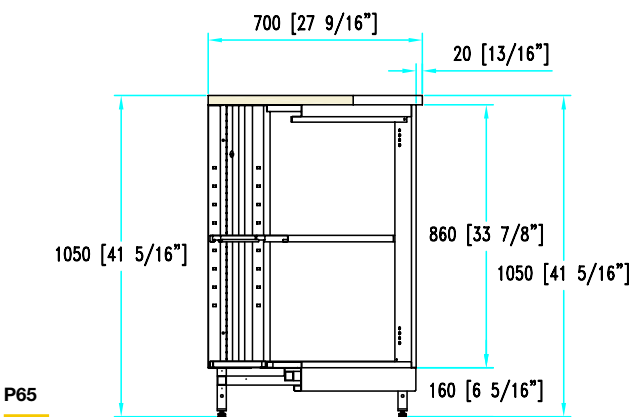
Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

H 102
P 58-65



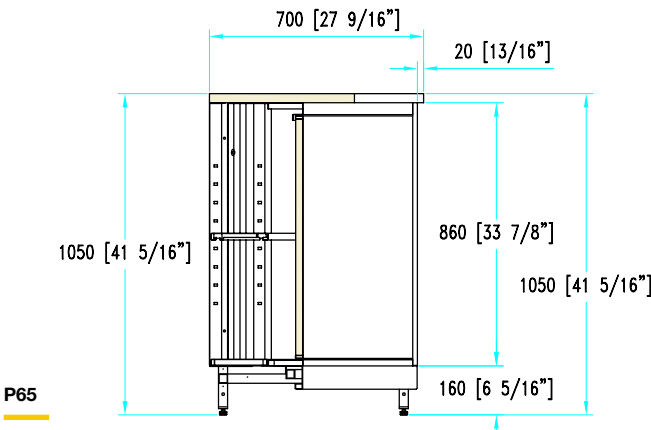
P65

Angolo interno 90°



P65

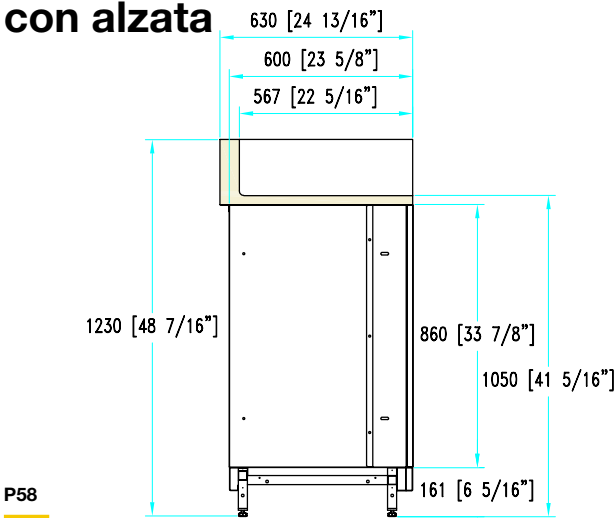
Angolo esterno 90°
Vano a giorno



P65

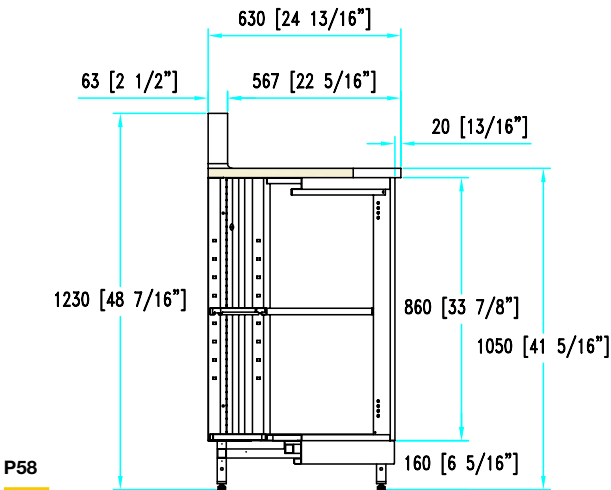
Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

Moduli neutri
ad angolo
con piano
con alzata



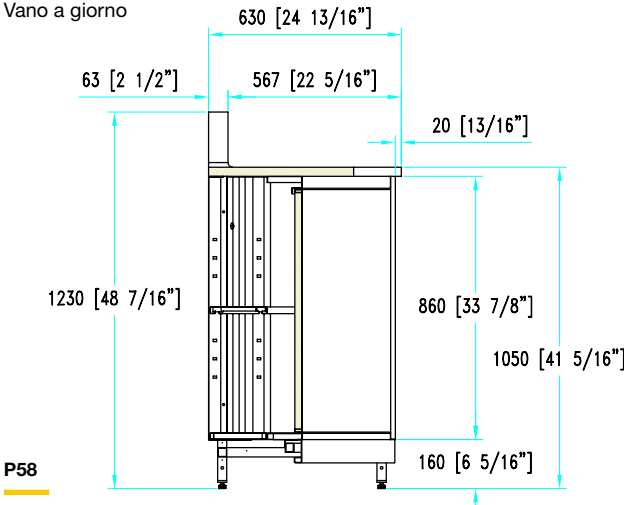
P58

Angolo interno 90°



P58

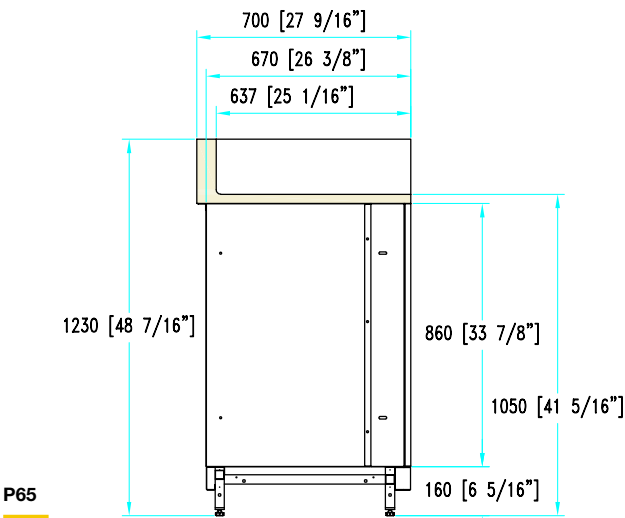
Angolo esterno 90°
Vano a giorno



P58

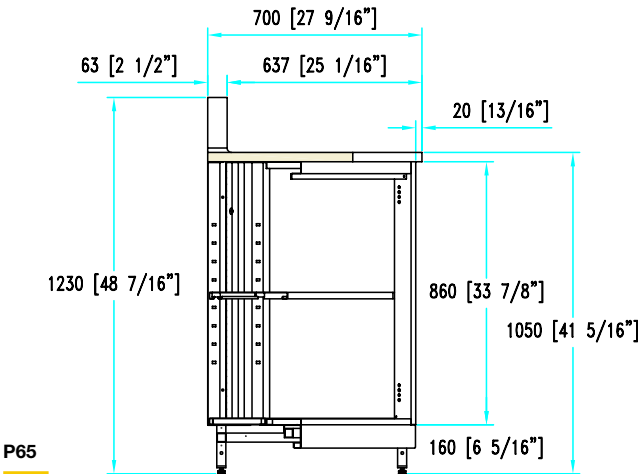
Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

H 102
P 58-65



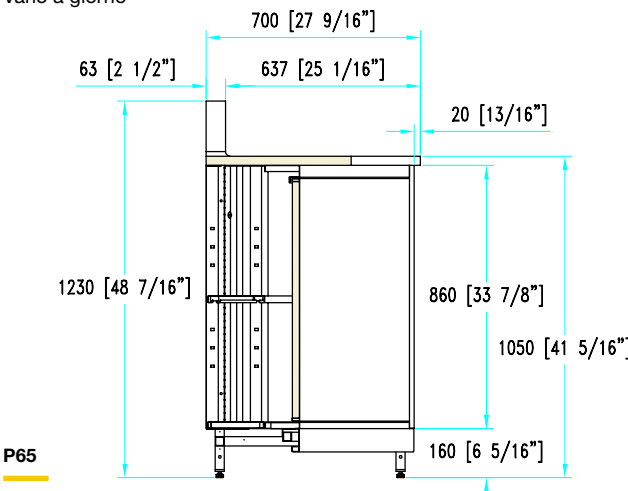
P65

Angolo interno 90°



P65

Angolo esterno 90°
Vano a giorno

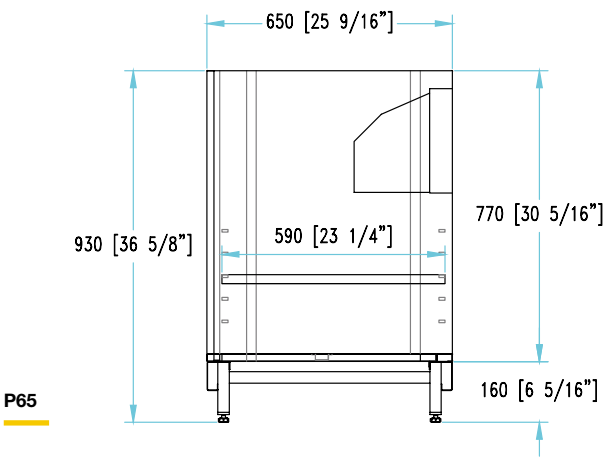
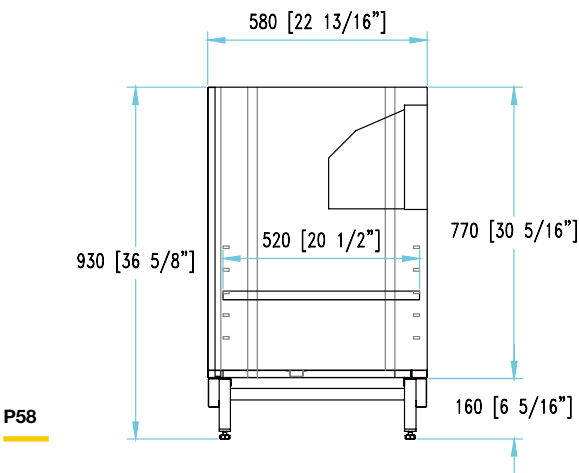


P65

Angolo esterno 90°
Vano con anta inox

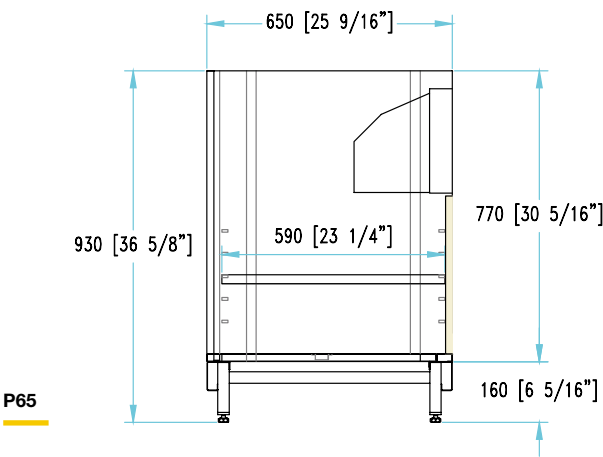
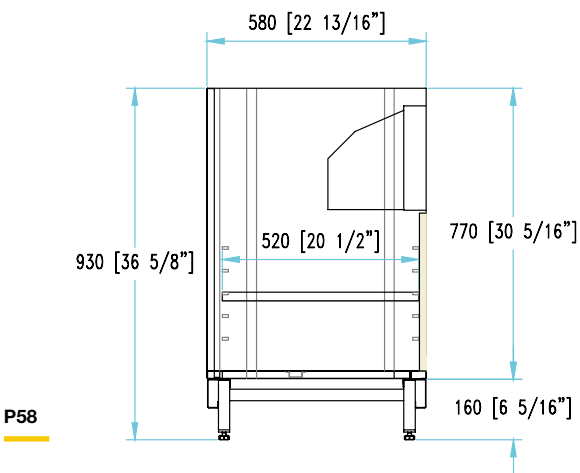
**Retrobanchi neutri
macchina caffè**
a giorno
senza piano

H 93
P 58-65



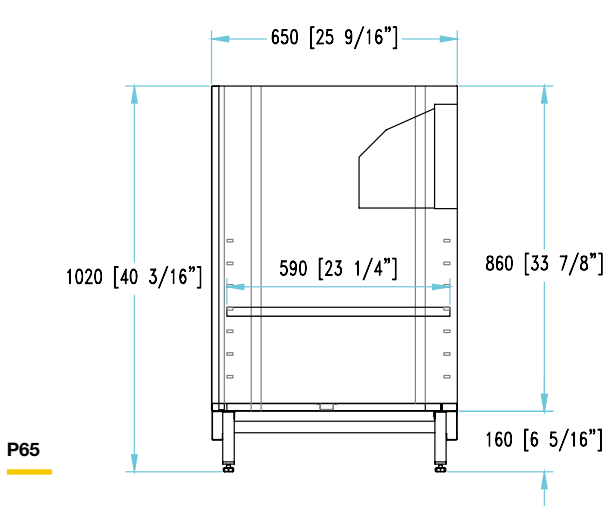
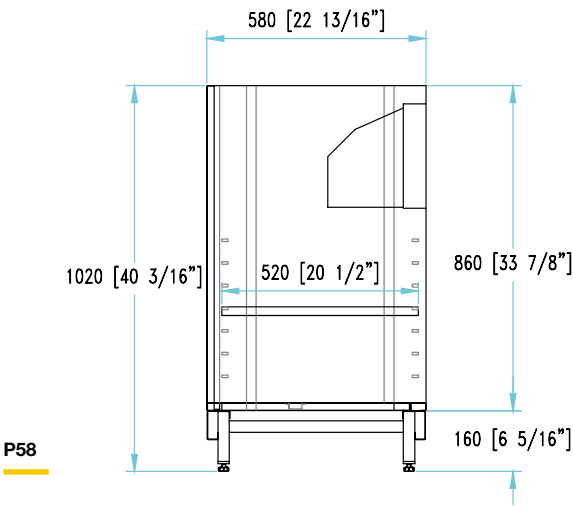
**Retrobanchi neutri
macchina caffè**
con sportelli
senza piano

H 93
P 58-65



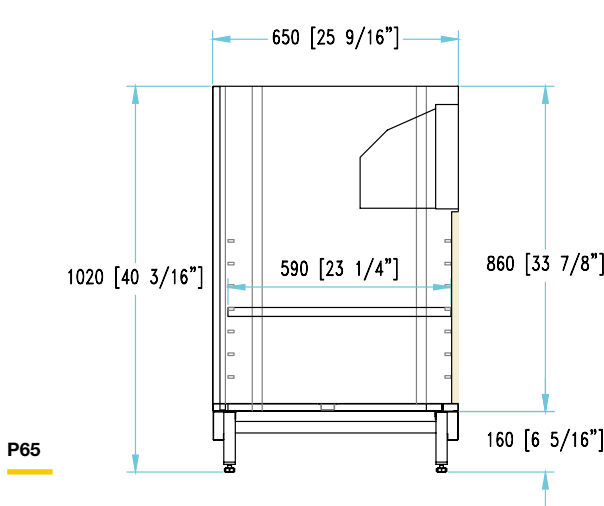
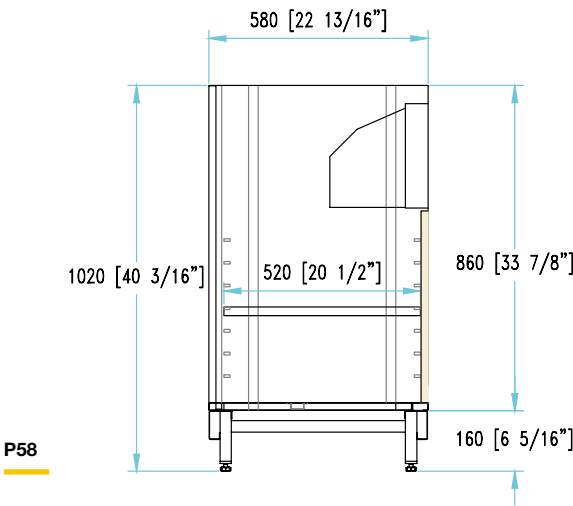
Retrobanchi neutri
macchina caffè
a giorno
senza piano

H 102
P 58-65



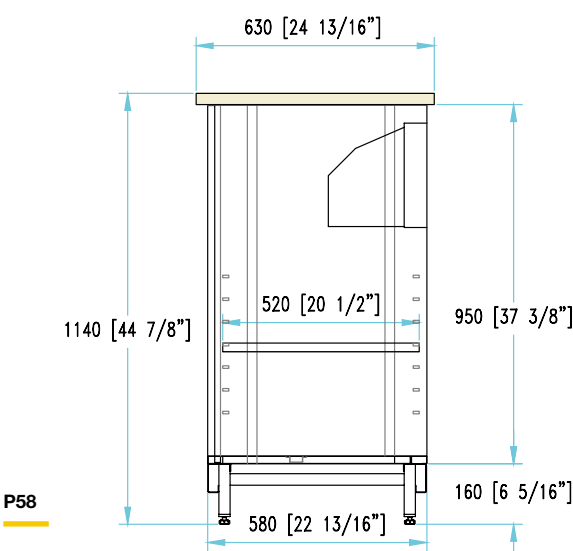
Retrobanchi neutri
macchina caffè
con sportelli
senza piano

H 102
P 58-65

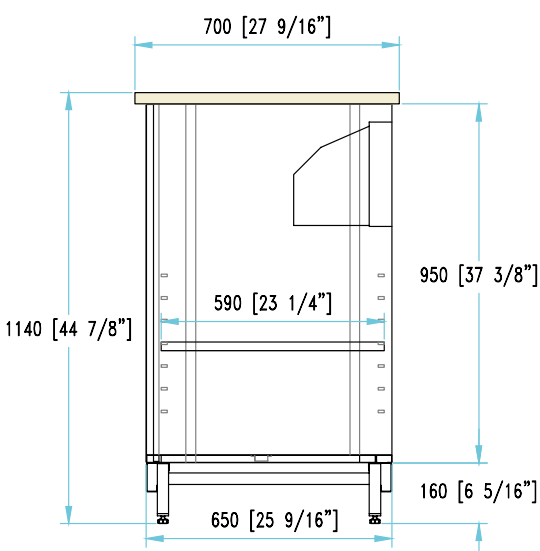


**Retrobanchi
macchina caffè**
a giorno
con piano
senza alzatina

H 114
P 58-65



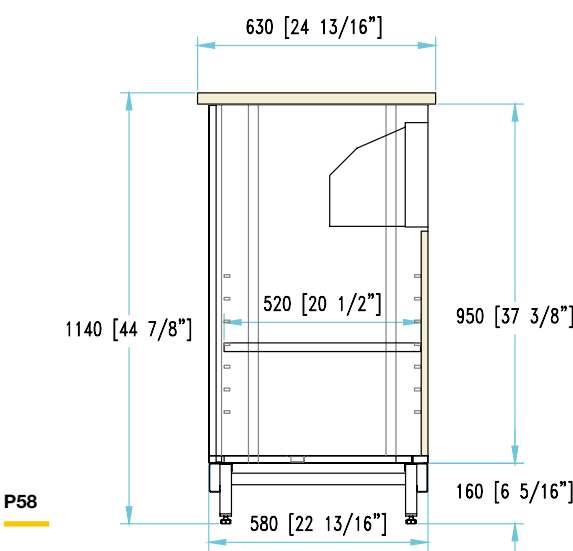
P58



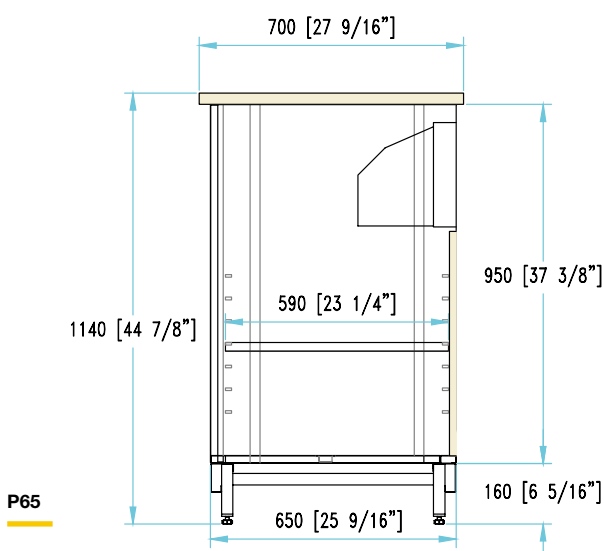
P65

Retrobanchi neutri
macchina caffè
con sportelli
con piano
senza alzatina

H 114
P 58-65



P58



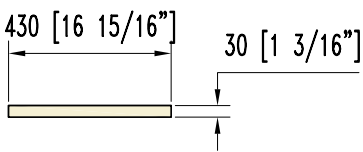
P65

Moduli neutri

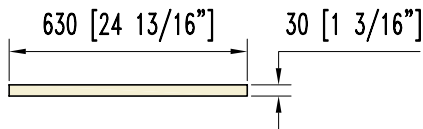
Piani
senza alzata
senza invaso

P 40-63-70

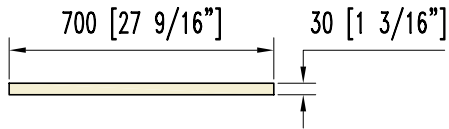
P40



P63



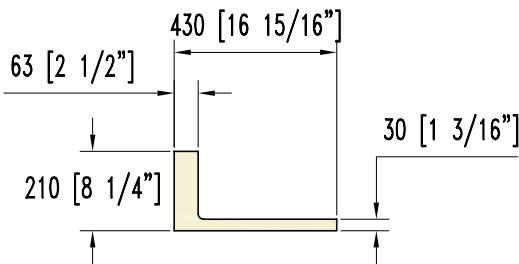
P70



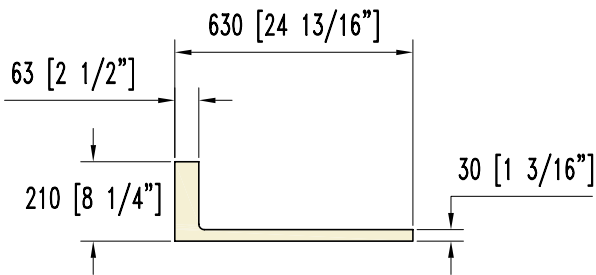
Piani
con alzata
senza invaso

P 40-63-70

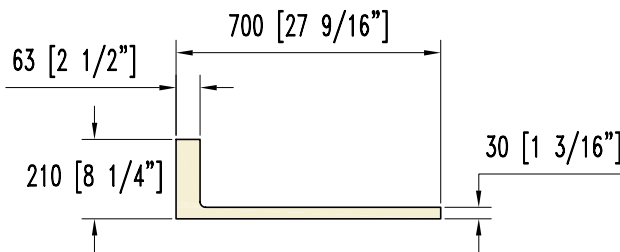
P40



P63



P70



LA GAMMA VETRINE

ABACO®

La gamma di vetrine



FLT80
DROP-IN FLAT



DPN80
DROP-IN



MTN80
MULTISERVICE



MTC100
MULTISERVICE COMBI



SNK80-B
ESPOSIZIONE BASSA



SNK80-A
ESPOSIZIONE ALTA



MTN80-S
MULTISERVICE SELF



DLT80
GELATO

I servizi delle vetrine

TN RS Statica

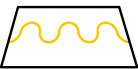
+4°C/+8°C

Vetrina a refrigerazione statica a temperatura positiva con sbrinamento automatico per fermata compressore. Ideale per prodotti freschi, gastronomia, pasticceria e beverage.

TN RS PC
Piano caldo a secco

+4°C/+8°C
+65°C/+80°C

La vetrina ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox. La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.



SNK80-B

TN RV Ventilata

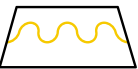
-1°C/+7°C

Vetrina a refrigerazione ventilata a temperatura positiva con sbrinamento automatico per fermata compressore. Ideale per prodotti freschi, gastronomia, pasticceria e beverage.

TN RV PC
Piano caldo a secco

-1°C/+7°C
+65°C/+80°C

La vetrina ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox. La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.



**FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80
MTC100**

TN RV CH Ventilata Praline

+14°C/+16°C

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e controllo dell'umidità relativa tramite sonda, temperatura positiva. L'ideale per cioccolato e praline.

Controllo dell'umidità relativa

L'aggiunta di un kit elettronico dedicato, permette la regolazione dell'umidità creando le condizioni ottimali per mantenere il cioccolato al di sotto del 50% di umidità relativa. La vetrina perfetta per preservare intatta la qualità e il gusto delle vostre creazioni.



**FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80
MTC100**

TB/TN RV Ventilata Gelato/Pastry

-18°C/+4°C

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento a gas caldo e inversione di ciclo (remoto). Ideale per la conservazione del gelato in vaschetta, monoporzioni e semifreddi.

Double Temperature

Le due vasche sono configurabili in modo indipendente permettendo di esporre in contemporanea prodotti in vaschetta e su piani. Questa tecnologia brevettata consente di differenziare contemporaneamente le temperature tra temperatura positiva e negativa per conservare e esporre al meglio qualsiasi prodotto di gelato o pasticceria.



DLT80

I servizi delle vetrine

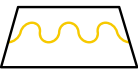
TC S Tavola Calda Secco

+65°C/+80°C

Vetrina a caldo secco temperatura positiva, l'ideale per gastronomia e snack.

Piano caldo a secco

La vetrina ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox. La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.



**FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80**

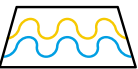
TC BM Tavola Calda Bagnomaria

+65°C/+80°C

Vetrina a caldo bagnomaria con temperatura regolabile l'ideale per gastronomia e snack.

Piano caldo a bagnomaria

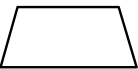
Il piano espositivo Bagnomaria è costituito da una struttura rialzata adatta a sostenere vaschette Gastronorm. L'acqua contenuta viene riscaldata tramite resistenza. La temperatura è regolabile fino ad un massimo di +80 °C



SNK80-B

N Non refrigerata

Vetrina non refrigerata, l'ideale per pasticceria secca come cornetti o brioches.



**MTN80
MTC100**



FLT80

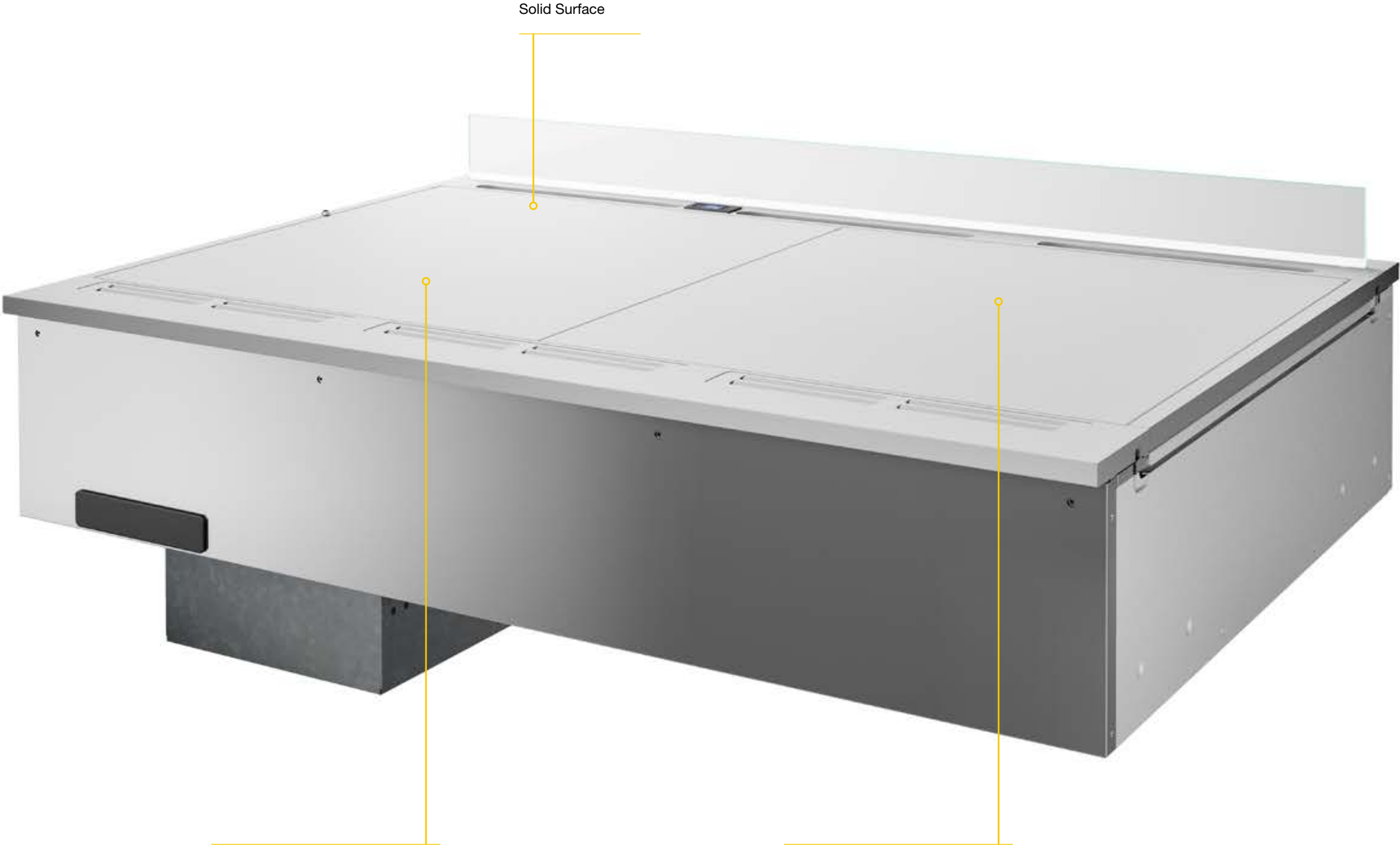
**DROP-IN
FLAT**

ABACO

Drop-in flat

P 80
L 100-125-150-175-200

- TN RV - Ventilata
- TN RV CH - Ventilata praline
- TC S - Secco
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo



Piani regolabili a tre posizioni con passo di 20 mm in grado di ricevere vassoi 60x40 cm (non forniti).

Vano ispezionabile per una pulizia più efficace.

Drop-in flat con basamento

H 117
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150

- TN RV - Ventilata
- TN RV - Ventilata con cella di riserva
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva

- TN RV CH- Ventilata praline
- TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
- TC S - Secco



Allineamento perfetto al banco bar grazie all'altezza totale da terra di 117 cm.



Sistema di chiusura con scorrevoli in metacrilato trasparente con sistema di scorrimento facilitato.

Castello vetri temperato finitura extrachiaro con illuminazione a LED.

Canalizzazione tra più elementi dello stesso servizio

Basamento in acciaio con piedini regolabili. Ruote optional.

Canalizzazione delle vetrine



Piano Caldo



La vasca ospita un piano caldo suddiviso in due parti e realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox.

La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.

Castello vetri



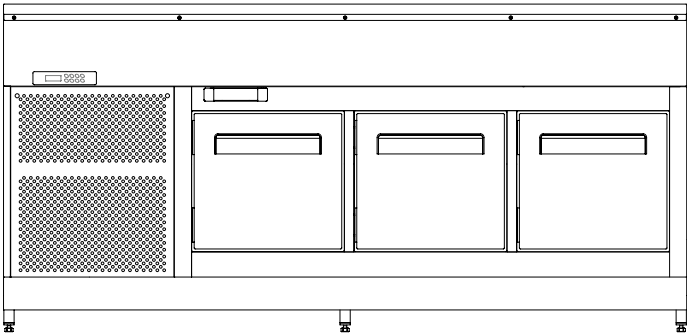
**Teca fissa con
Led e scorrevoli**

H 117



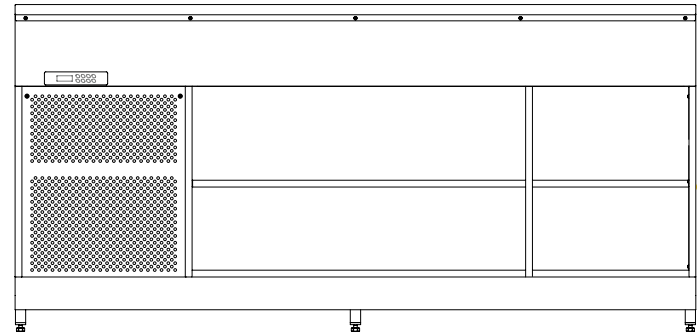
5.700 K
4.000 K

Allestimento posteriore



Riserva TN

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 vani
150	2 vani	2 vani
175	2 vani	3 vani
200	2 o 3 vani	2 o 3 vani
TDX	-	-
TSX	-	-



Senza riserva

Alloggiamento posteriore con mensole regolabili in altezza.

Dati tecnici

UC BORDO

LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Classe	3				
Condizioni ambientali	25°C/60% UR				
Temperatura di esercizio Pasticceria	-1/+7 °C				
Temperatura di esercizio Pralineria	+14/+16 °C				
Temperatura di esercizio del piano caldo	65 °C				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Refrigerante	R290				

VENTILATA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	934	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7

PRALINERIA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	721	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44

SECCO

Assorbimento a regime [W/A]	740/3.6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2
-----------------------------	---------	---------	----------	----------	----------

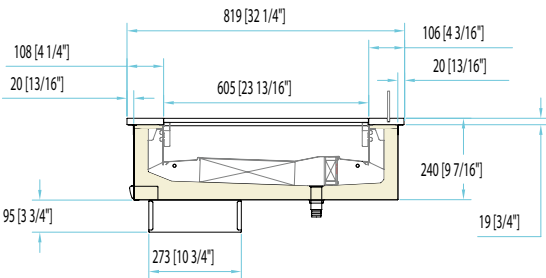
UC REMOTA VENTILATA

LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	56	63	78	84	97
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	760	760	660
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

UC REMOTA PRALINERIA

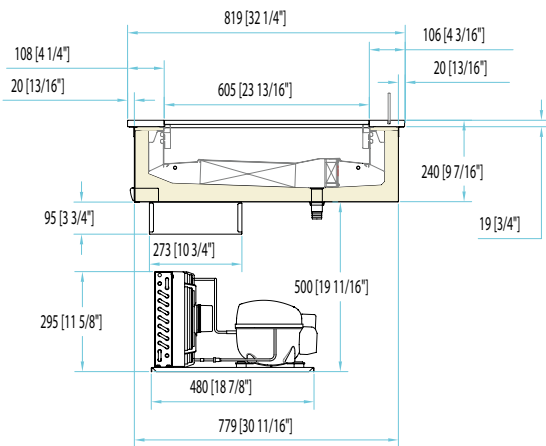
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	243	249	307	313	450
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	486	760	760
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	14,8	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

Sezioni TN RV



Vasca

H 117 P 80 L 100-125-150-175-200 TDX150-TSX150



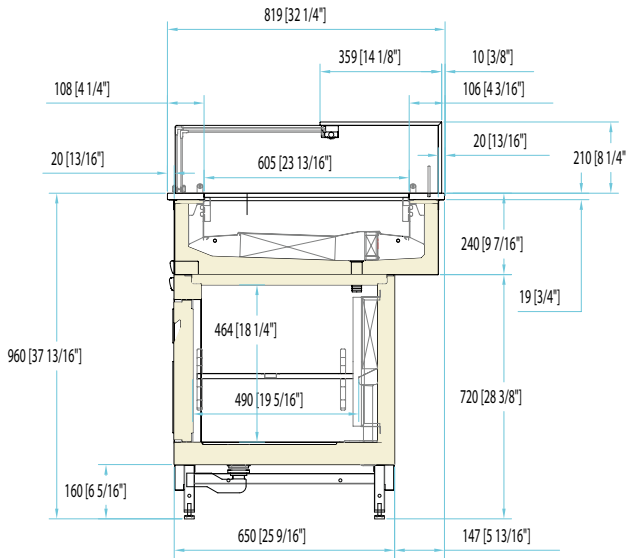
Vasca con unità condensatrice collegata

- TN RV - Ventilata
- TN RV - Ventilata con cella di riserva
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva

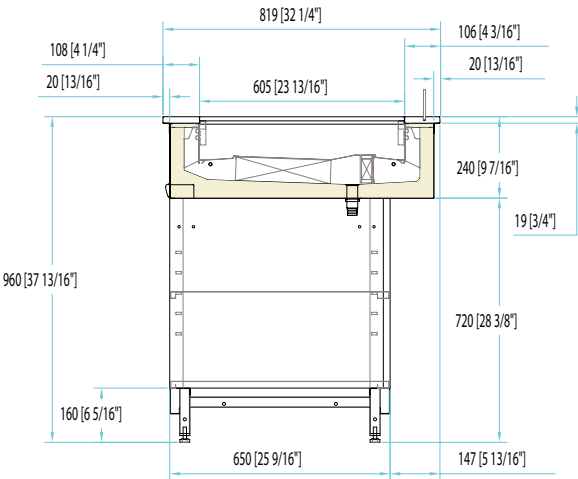
- TN RV CH- Ventilata praline
- TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
- TC S - Secco



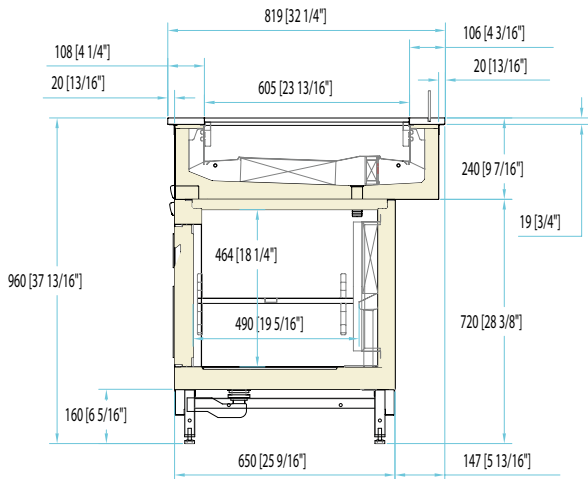
R290



H117 Teca illuminata + vasca con basamento e cella



Vasca con basamento neutro



Vasca con basamento e cella



DPN80

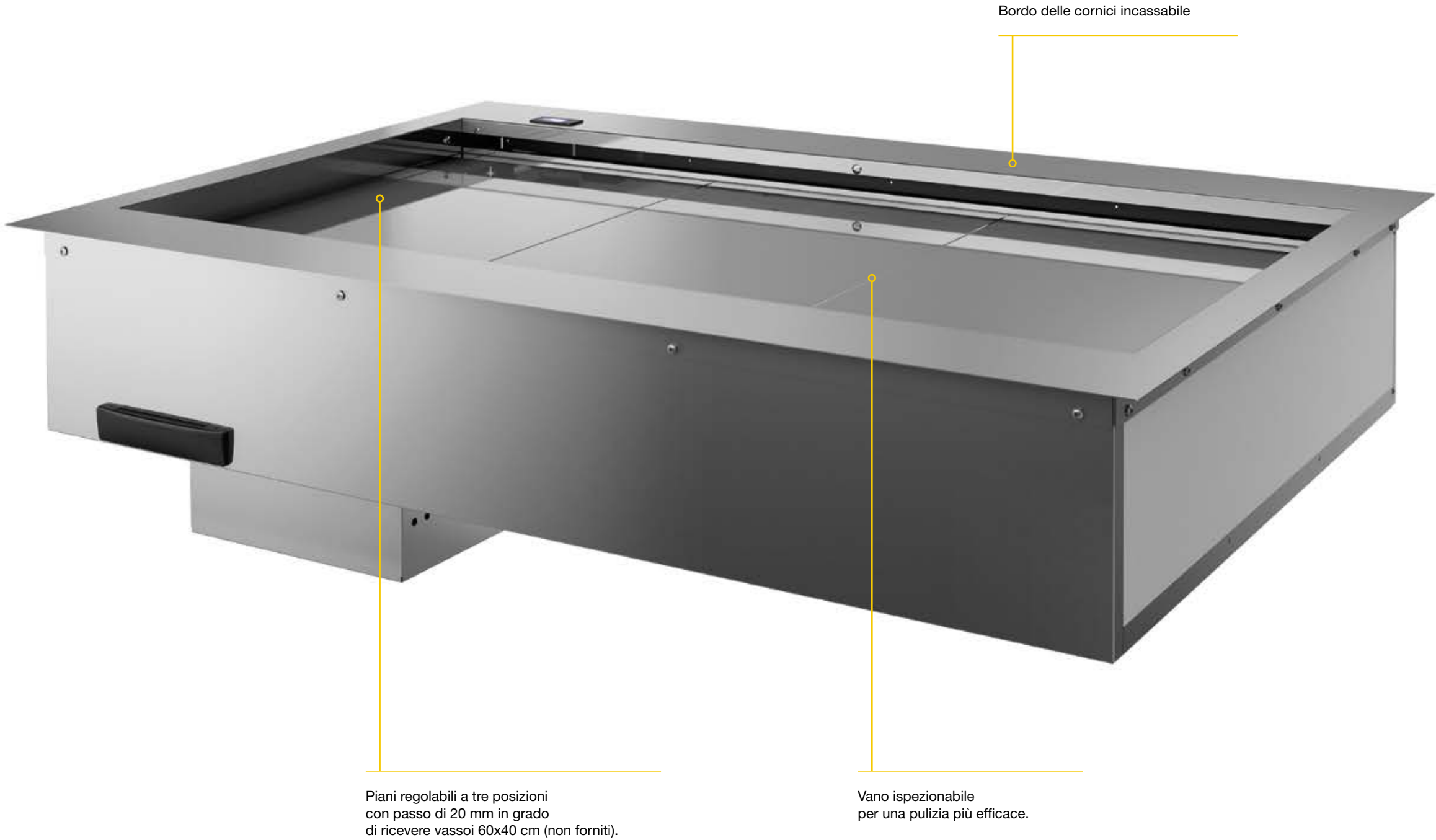
DROP-IN

ABACO

Drop-in da incasso

P 80
L 100-125-150-175-200

TN RV - Ventilata
TN RV CH - Ventilata praline
TC S - Secco
TN RV PC - Ventilata con piano caldo



Drop-in canalizzabile

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200

- TN RV - Ventilata
- TN RV - Ventilata con cella di riserva
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva

- TN RV CH - Ventilata praline
- TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
- TC S - Secco



Allineamento
perfetto
al banco bar
grazie all'altezza
totale da terra
di 117 cm.

Sistema di chiusura con scorrevoli
in metacrilato trasparente
con sistema di scorrimento facilitato.

Castello vetri temperato
finitura extrachiaro
con illuminazione a LED.

Fornibile senza piano lato
operatore e lato cliente
per permettere una completa
personalizzazione.

Canalizzazione
tra più elementi
dello stesso servizio

Basamento in acciaio
con piedini regolabili.
Ruote optional.

Terminale Drop-in canalizzabile

H 117-135
P 80
L TDX150-TSX150

TN RV - Ventilata
TN RV CH - Ventilata praline
TC S - Secco
TN RV PC - Ventilata con piano caldo



Allineamento
perfetto
al banco bar
grazie all'altezza
totale da terra
di 117 cm.

Sistema di chiusura con scorrevoli
in metacrilato trasparente
con sistema di scorrimento facilitato.

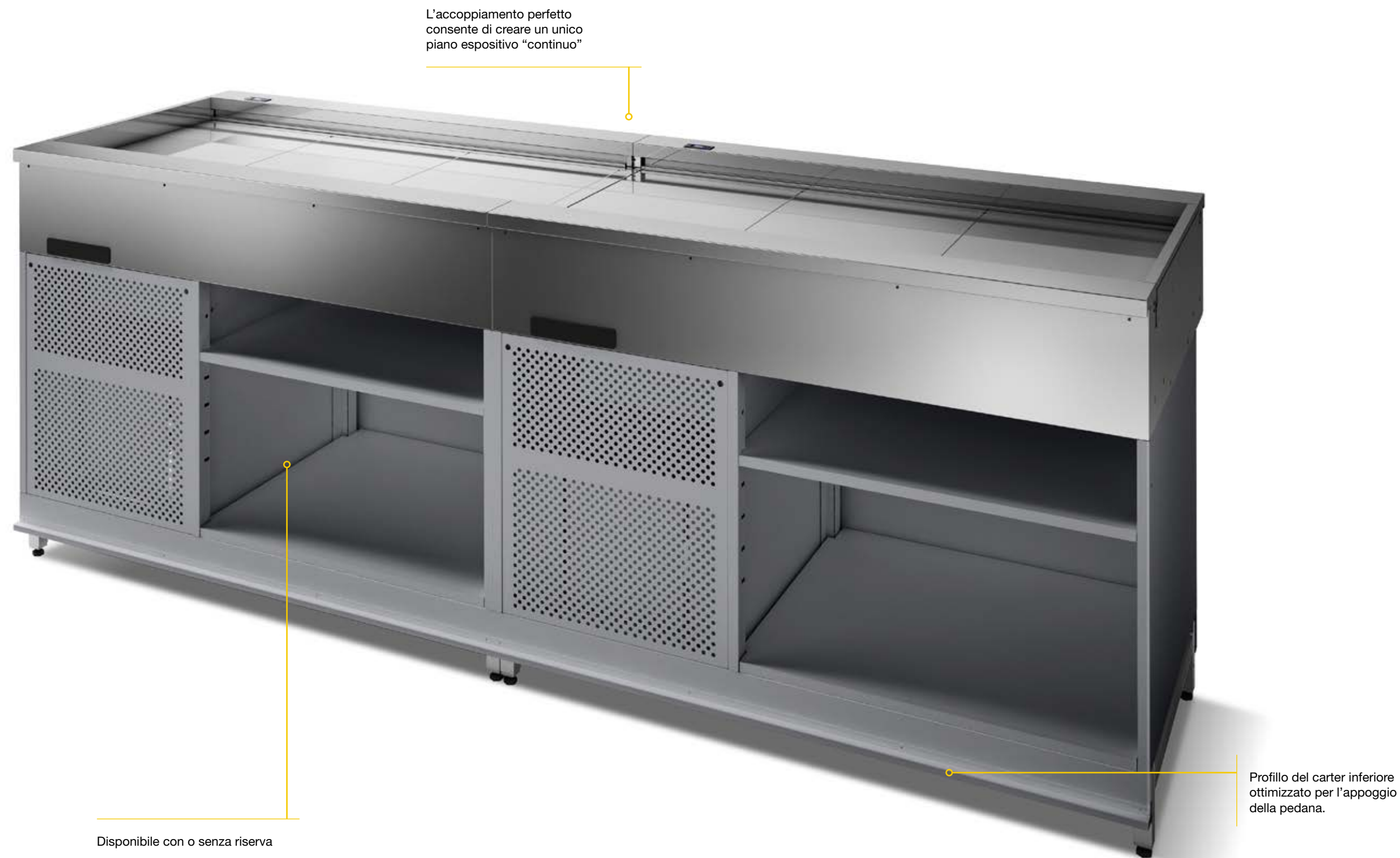
Castello vetri temperato
finitura extrachiaro
con illuminazione a LED.

Fornibile senza piano lato
operatore e lato cliente
per permettere una completa
personalizzazione.

Canalizzazione
tra più elementi
dello stesso servizio

Basamento in acciaio
con piedini regolabili.
Ruote optional.

Canalizzazione delle vasche



Teca vetro



**Teca in vetro
aperta** (solo extra EU)

H 117

5.700 K
4.000 K



**Teca fissa con
Led e scorrevoli**

H 117

5.700 K
4.000 K

Castello vetri apribile

Castello vetri apribile



Castello vetri apribile
con Led e scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K

Castello vetri apribile



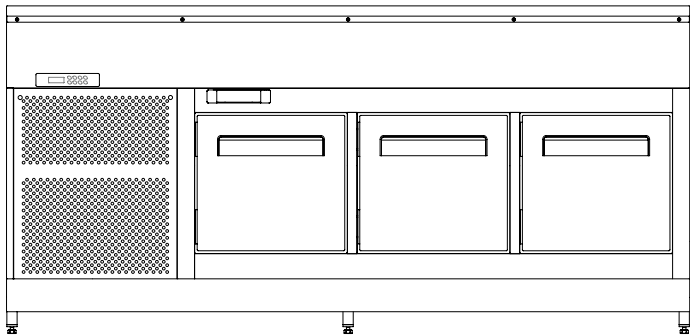
Mensole riscaldabili
e illuminabili (optional)

Castello vetri apribile
con Led e scorrevoli

H 135

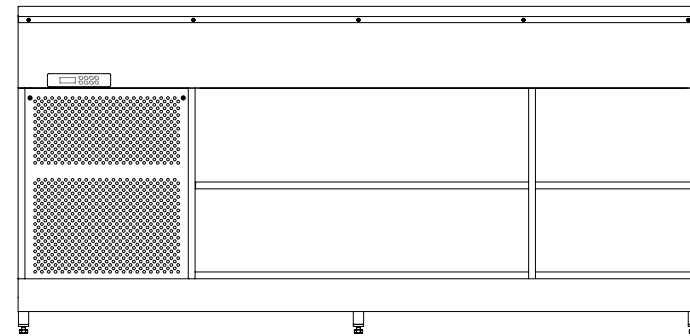
5.700 K
4.000 K

Allestimento posteriore



Riserva TN

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 vani
150	2 vani	2 vani
175	2 vani	3 vani
200	2 o 3 vani	2 o 3 vani
TDX	-	-
TSX	-	-



Senza riserva

Alloggiamento posteriore con mensole regolabili in altezza.

Personalizzazione vasche



Interno Vasca, profilo frontale e profili laterali personalizzabili.

Nero RAL 9004
RAL a scelta



Piano Caldo in materiale Ceramico Laminam™

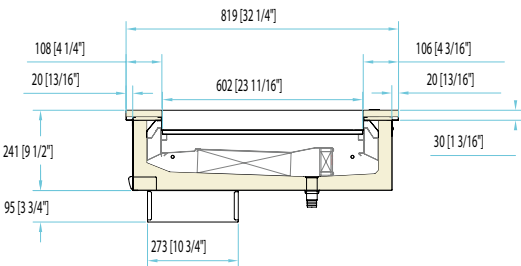
Grigio scuro

Sezioni
TN RV
TN RV PC
TN RV CH

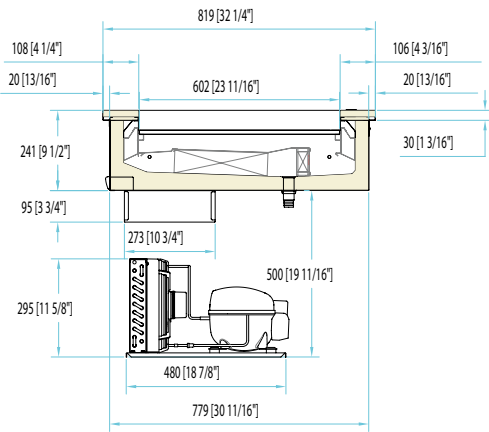
H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150

TN RV - Ventilata
TN RV - Ventilata con cella di riserva
TN RV PC - Ventilata con piano caldo
TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva

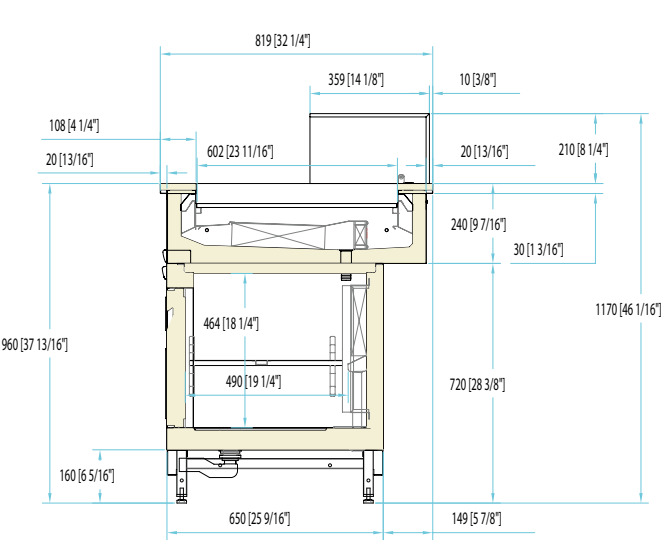
TN RV CH - Ventilata praline
TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
TC S - Secco



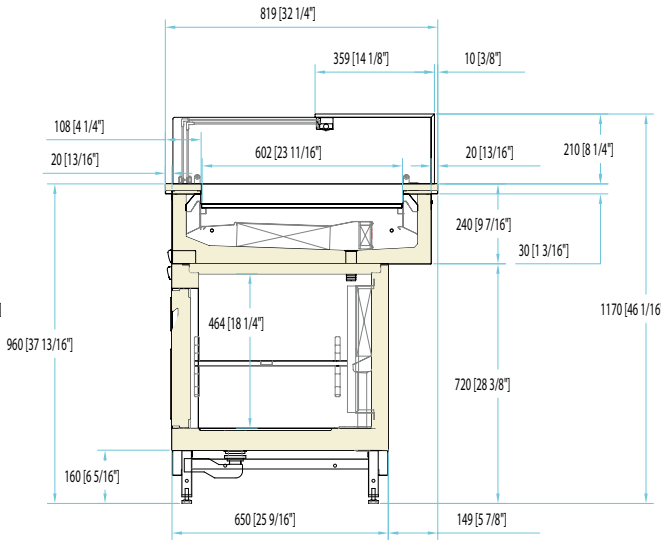
Vasca



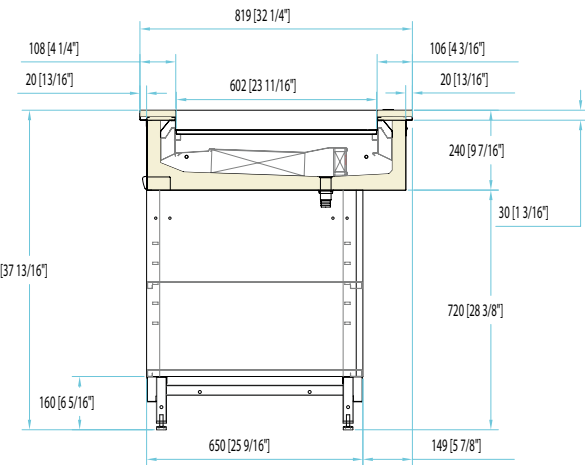
Vasca con Unità Condensatrice collegata



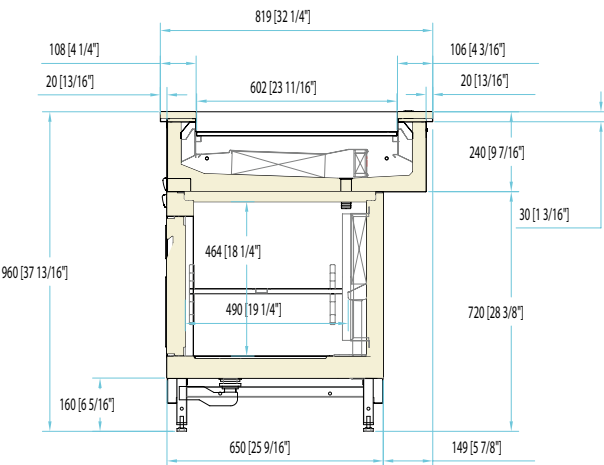
H117 Teca aperta + vasca con basamento e cella
(solo extra EU)



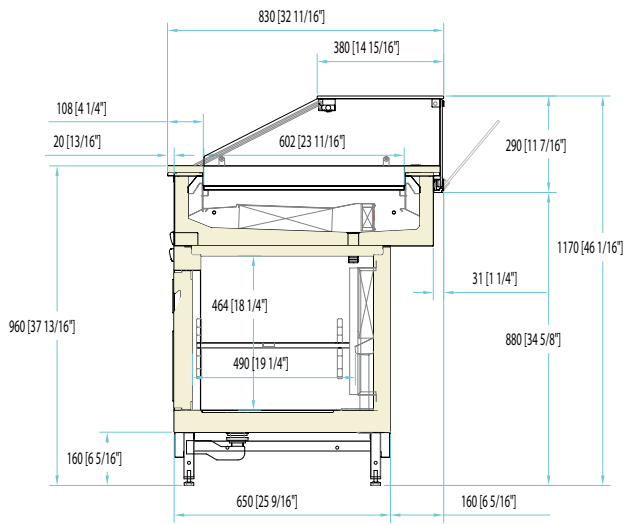
H117 Teca illuminata + vasca con basamento e cella



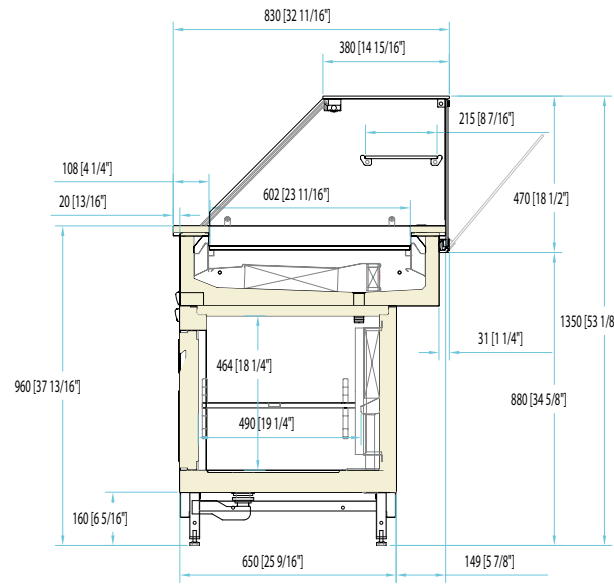
Vasca con basamento neutro



Vasca con basamento e cella

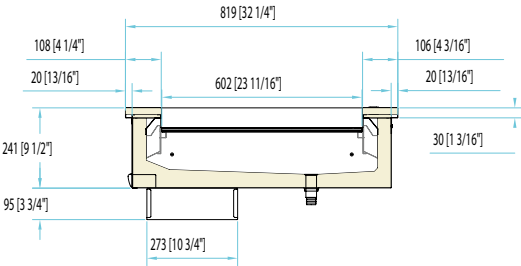


H117 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella

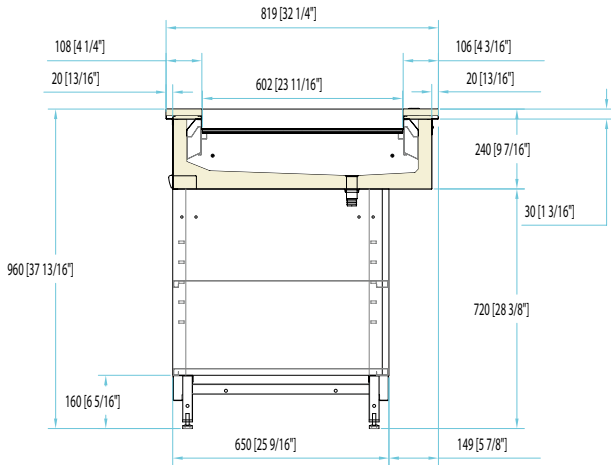


H135 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella

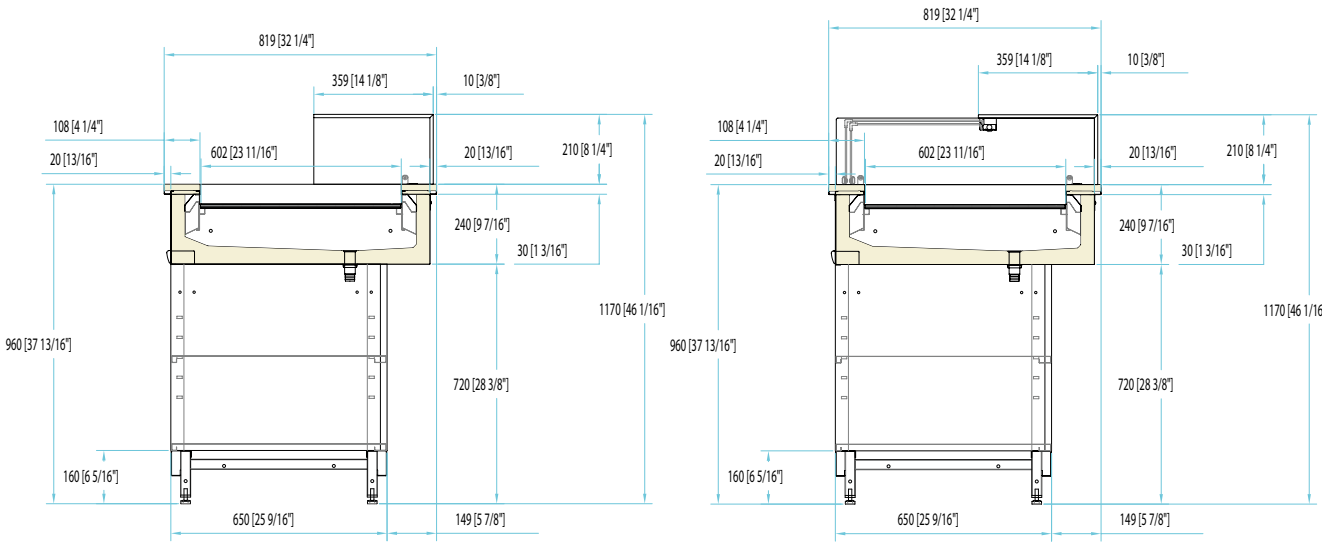
Sezioni
TC S



Vasca

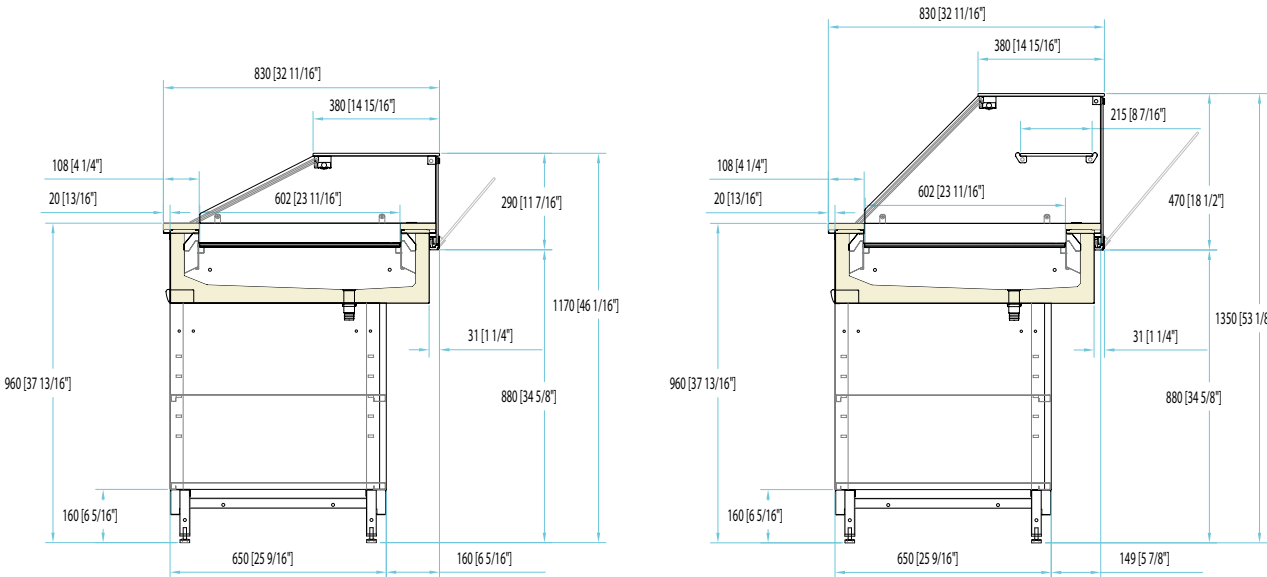


Vasca con basamento neutro



H117 Teca aperta + vasca con basamento

H117 Teca illuminata + vasca con basamento



H117 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento

H135 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento

Dati Tecnici

UC BORDO					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Classe	3				
Condizioni ambientali	25°C/60% UR				
Temperatura di esercizio Pasticceria	-1/+7 °C				
Temperatura di esercizio Pralineria	+14/+16 °C				
Temperatura di esercizio del piano caldo	65 °C				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Refrigerante	R290				
VENTILATA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	934	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7
Classe Energetica	A F	A G	A G	A G	A G
PRALINERIA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	721	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44
SECCO					
Assorbimento a regime [W/A]	740/3,6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2

UC REMOTA VENTILATA					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	56	63	78	84	97
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	760	760	660
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

UC REMOTA PRALINERIA					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	243	249	307	313	450
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	486	760	760
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	14,8	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

SNK80-B

**VETRINA SNACK
ESPOSIZIONE
BASSA**

ABACO

Vetrina Snack esposizione bassa

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200

TN RS - Statica	TN RV PC - Ventilata con piano caldo
TN RS - Statica con cella di riserva	TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva
TN RS PC - Statica con piano caldo	TN RV CH - Ventilata praline
TN RS PC - Statica con piano caldo e cella di riserva	TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
TN RV - Ventilata	TC S - Secco
TN RV - Ventilata con cella di riserva	TC BM - Bagnomaria



Terminale Snack esposizione bassa

H 117-135
P 80
L TDX150-TSX150

TN RV - Ventilata	TN RS - Statica
TN RV PC - Ventilata con piano caldo	TN RS PC - Statica con piano caldo
TC S - Secco	TN RV CH - Ventilata praline



Vetrina Snack
esposizione bassa
**Tavola calda
secco**

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150 - TSX150

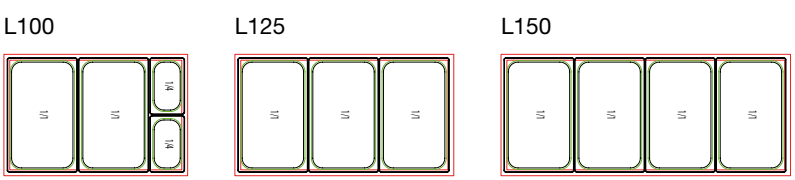


La vasca ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox.

La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.

Vetrina Snack
esposizione bassa
**Tavola calda
bagnomaria**

H 117-135
P 80
L 100-125-150



Configurazione Castello vetri

Castello vetri apribile



Castello vetri
apribile con Led
e scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K

Castello vetri apribile



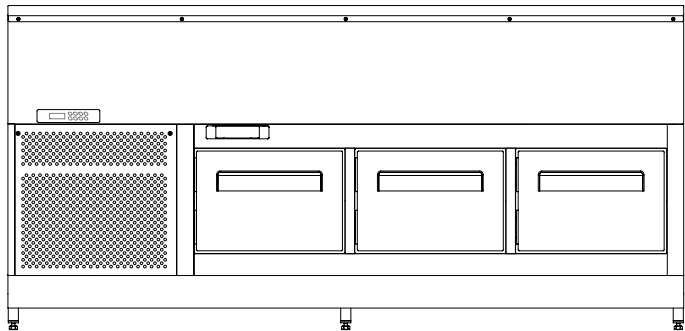
Mensole riscaldabili
e illuminabili (optional)

Castello vetri
apribile con Led
e scorrevoli

H 135

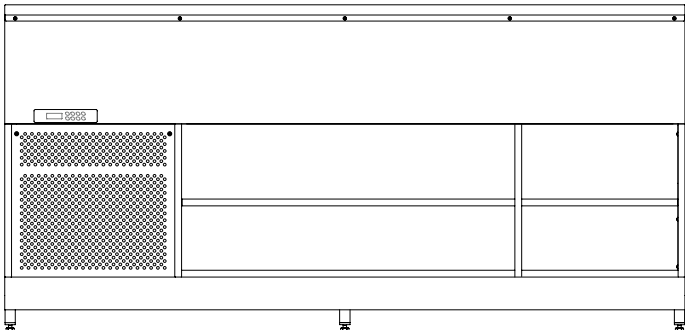
5.700 K
4.000 K

Allestimento posteriore



Riserva TN

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 vani
150	2 vani	2 vani
175	2 vani	3 vani
200	2 o 3 vani	2 o 3 vani
TDX	-	-
TSX	-	-



Senza riserva

Alloggiamento posteriore con mensole regolabili in altezza.

Personalizzazione vasche



Vasca a refrigerazione ventilata.

Interni in acciaio inox AISI 304

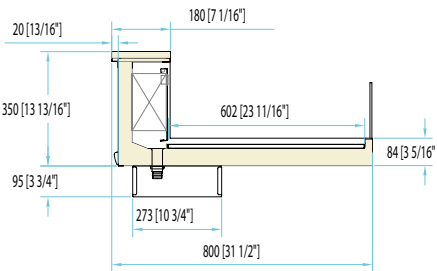


Interno Vasca, profilo frontale e profili laterali personalizzabili.

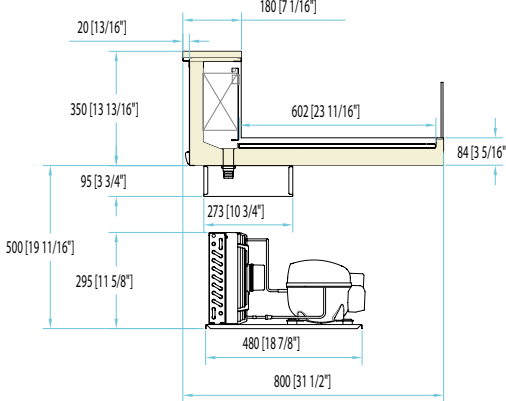
Nero RAL 9004
RAL a scelta

Sezioni
TN RS
TN RS PC

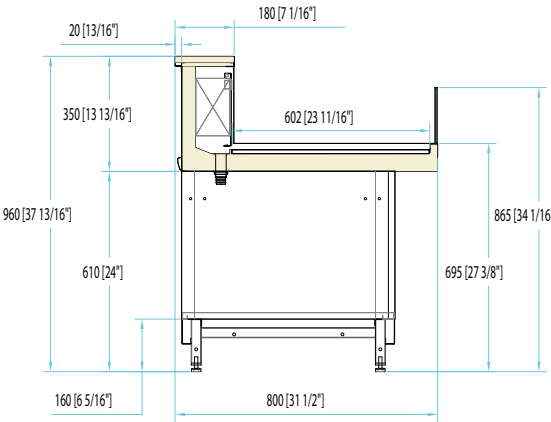
H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150



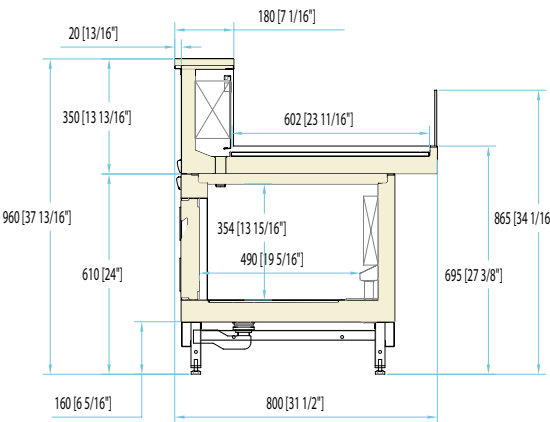
Vasca



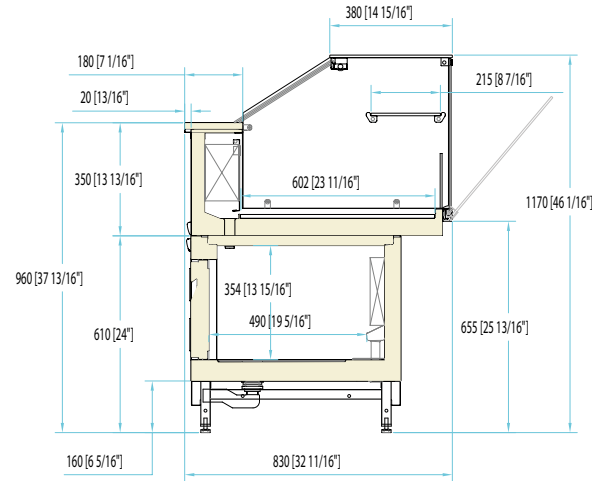
Vasca con Unità Condensatrice collegata



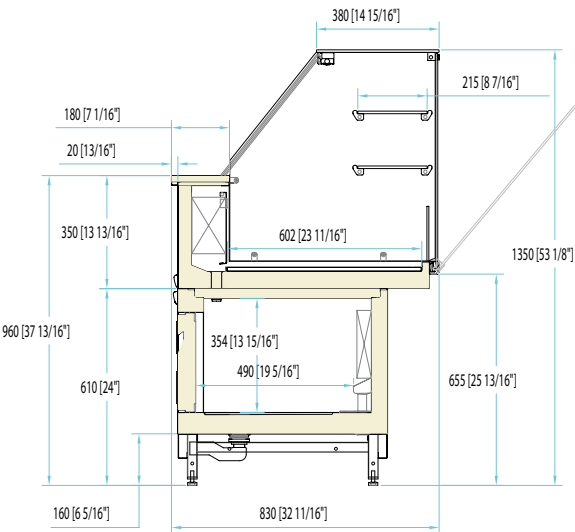
Vasca con basamento neutro



Vasca con basamento e cella



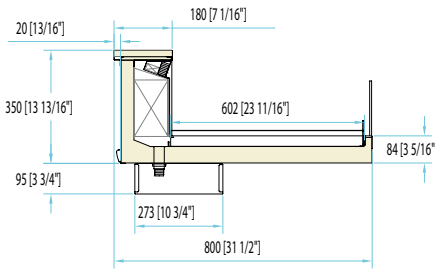
H117 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella



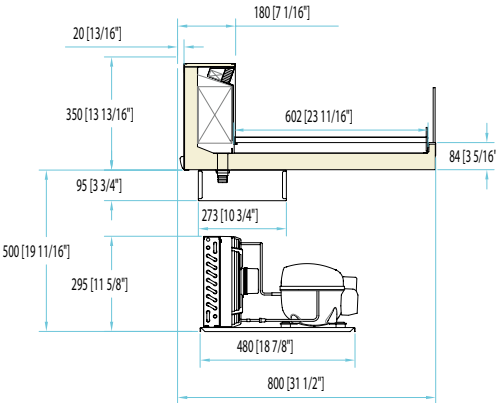
H135 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella

Sezioni
TN RV
TN RV PC
TN RV CH

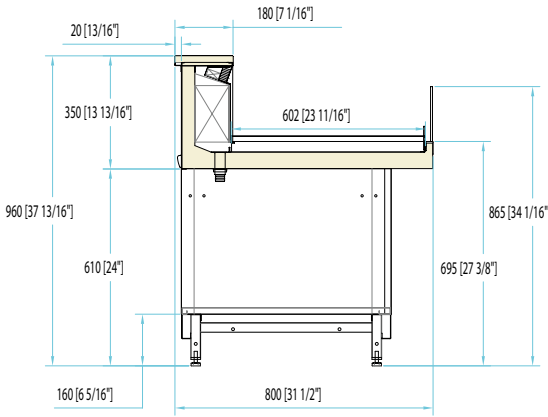
H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150



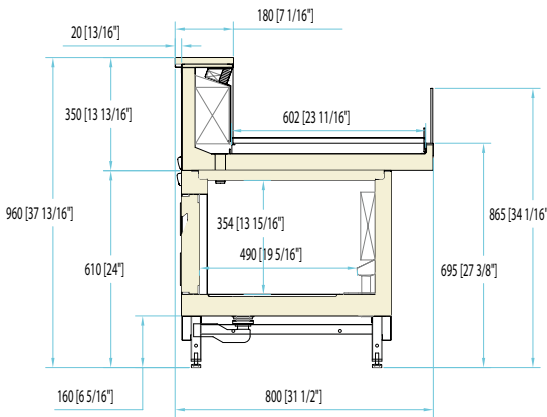
Vasca



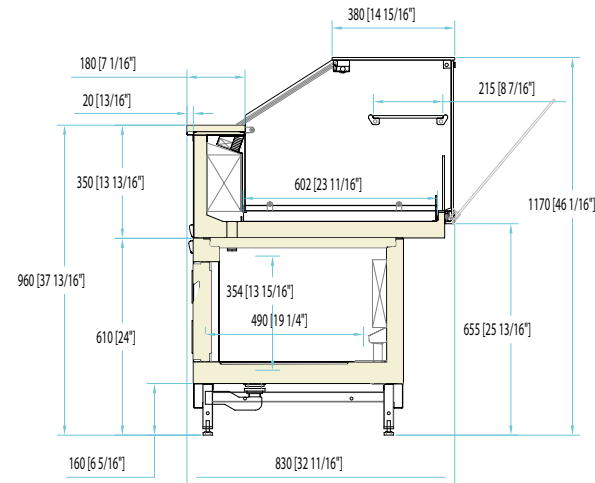
Vasca con Unità Condensatrice collegata



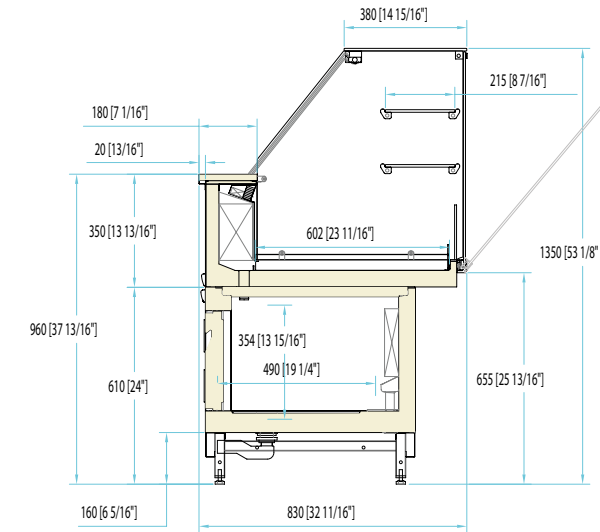
Vasca con basamento neutro



Vasca con basamento e cella

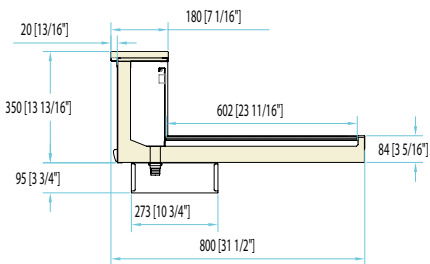


H117 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella



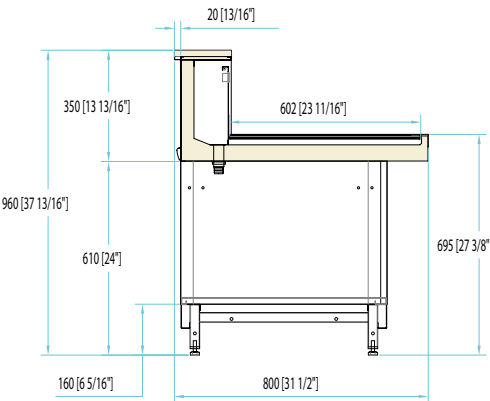
H135 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella

Sezioni
TC S



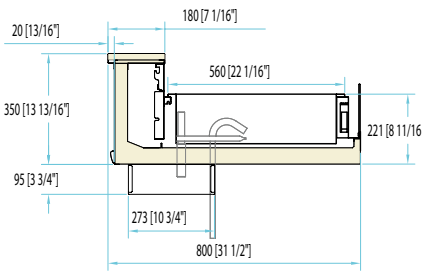
Vasca

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150



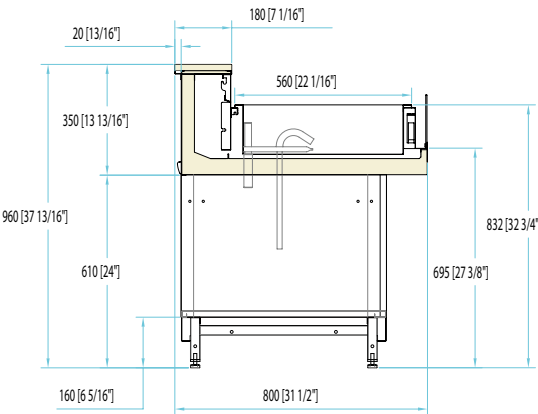
Vasca con basamento

Sezioni
TC BM

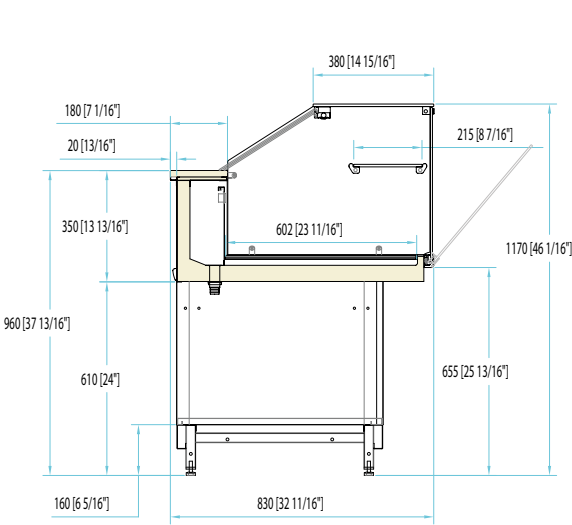


Vasca

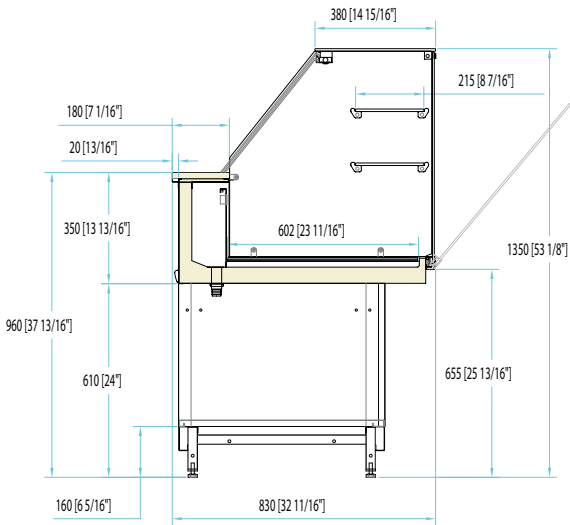
H 117-135
P 80
L 100-125-150



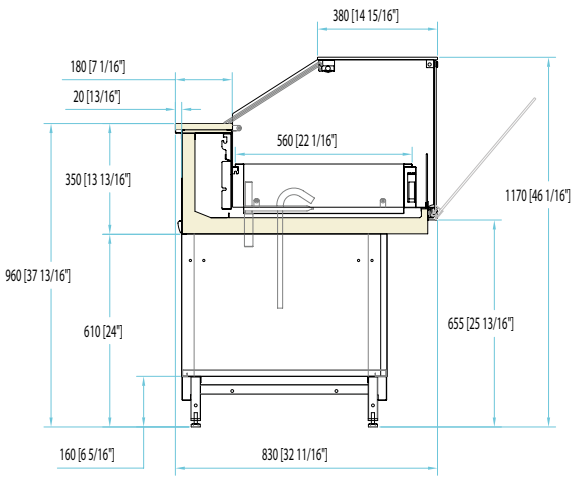
Vasca con basamento



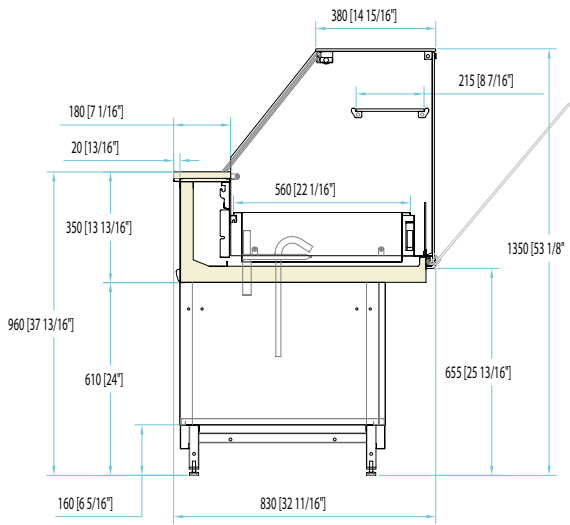
H117 Vetrolucente + vasca con basamento e cella



H135 Vetrolucente + vasca con basamento e cella



H117 Vetrolucente + vasca con basamento e cella



H135 Vetrolucente + vasca con basamento e cella

Dati tecnici

UC BORDO					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Classe	3				
Condizioni ambientali	25°C/60% UR				
Temperatura di esercizio Pasticceria	+4/+8 °C				
Temperatura di esercizio Pralineria	+14/+16 °C				
Temperatura di esercizio del piano caldo	65 °C				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Refrigerante	R290				
VENTILATA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	934	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7
Classe Energetica	A F	A G	A G	A G	A G
STATICA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	721	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	296/2,14	302/2,2	347/2,5	353/2,56	408/2,9
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	43/0,3	49/0,35	57/0,41	63/0,46	70/0,5
PRALINERIA					
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	721	934	934w
Assorbimento a regime [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44
SECCO					
Assorbimento a regime [W/A]	740/3,6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2

UC REMOTA VENTILATA					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	56	63	78	84	97
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	760	760	660
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

UC REMOTA STATICA					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	43	49	57	63	70
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	486	760	660
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	14,8	20	20
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

UC REMOTA PRALINERIA					
LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	243	249	307	313	450
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	486	760	760
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	14,8	20	20
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

SNK80-A

**VETRINA SNACK
ESPOSIZIONE
ALTA**

ABACO®

Vetrina Snack esposizione alta

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200

TN RV - Ventilata
TN RV - Ventilata con cella di riserva
TN RV PC - Ventilata con piano caldo
TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva

TN RV CH - Ventilata praline
TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
TC S - Secco

aria
R290



Terminale Snack esposizione alta

H 117-135
P 80
L TDX150-TSX150

TN RV - Ventilata
TN RV PC - Ventilata con piano caldo
TN RV CH - Ventilata praline
TC S - Secco



Castello vetri temperato
finitura extrachiaro
con illuminazione a Led.
Disponibile in due altezza
H117 e H135

Vetro frontale apribile
a compasso
per una pulizia
più efficace.

Mensole in vetro
(con possibilità di illuminazione a Led).

Sistema di chiusura con scorrevoli in metacrilato trasparente
con sistema di scorrimento facilitato. Piano di servizio in acciaio INOX

Basamento in acciaio
con piedini regolabili

Castello vetri

Castello vetri apribile



Castello vetri apribile con Led e scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K

Castello vetri apribile

Mensole riscaldabili e illuminabili (optional)

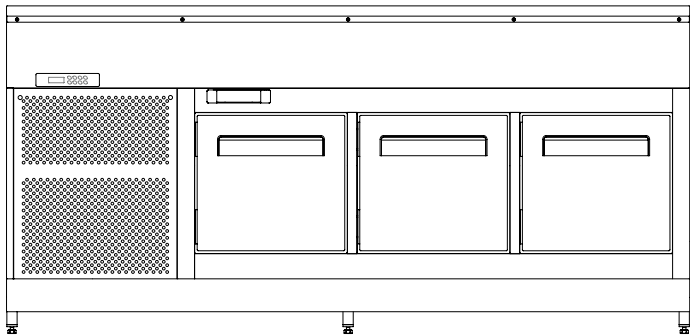


Castello vetri apribile con Led e scorrevoli

H 135

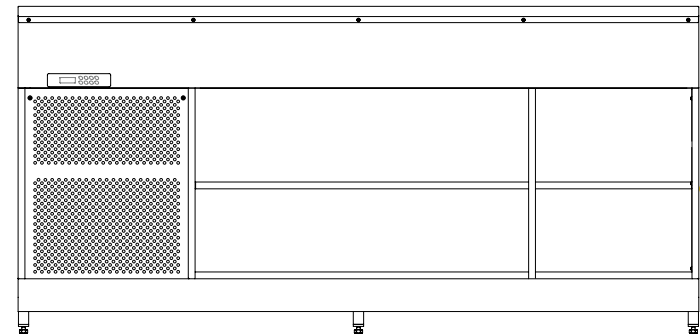
5.700 K
4.000 K

Allestimento posteriore



Riserva TN

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 vani
150	2 vani	2 vani
175	2 vani	3 vani
200	2 o 3 vani	2 o 3 vani
TDX	-	-
TSX	-	-



Senza riserva

Alloggiamento posteriore con mensole regolabili in altezza.

Personalizzazione vasche



Interno Vasca, profilo frontale e profili laterali personalizzabili.

Nero RAL 9004
RAL a scelta



Piano Caldo in materiale Ceramico Laminam™

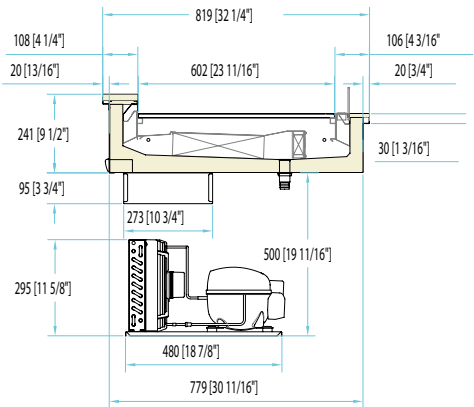
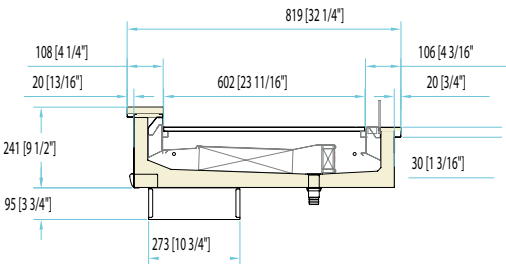
Grigio scuro

Sezioni
TN RV
TN RV PC
TN RV CH

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150

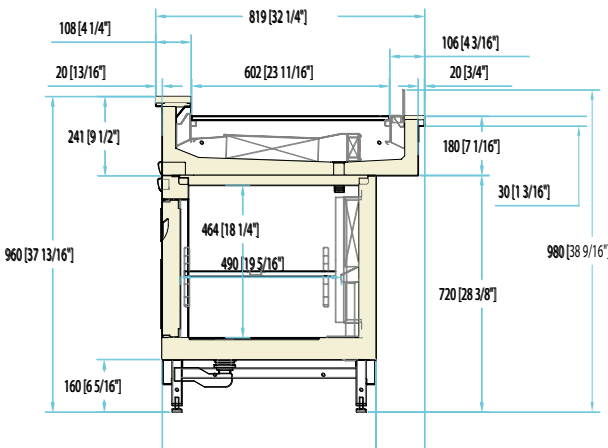
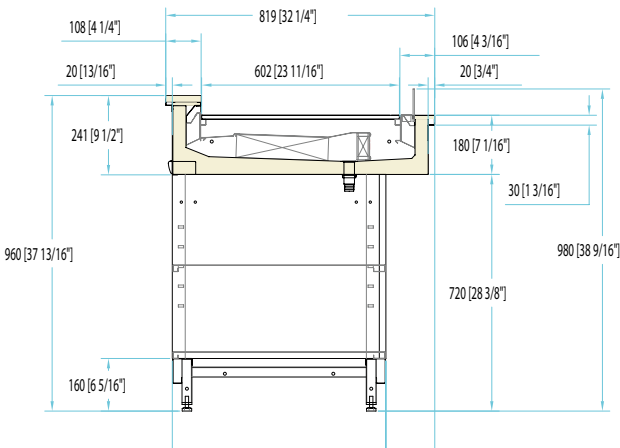
- TN RV - Ventilata
- TN RV - Ventilata con cella di riserva
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo
- TN RV PC - Ventilata con piano caldo e cella di riserva

- TN RV CH - Ventilata praline
- TN RV CH - Ventilata praline con cella di riserva
- TC S - Secco



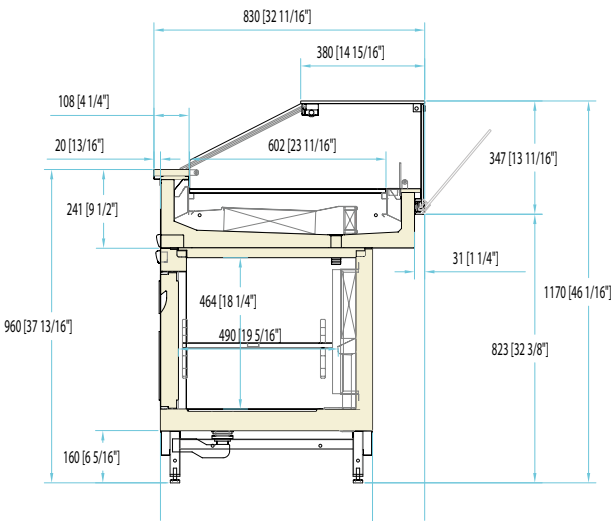
Vasca

Vasca con unità condensatrice collegata

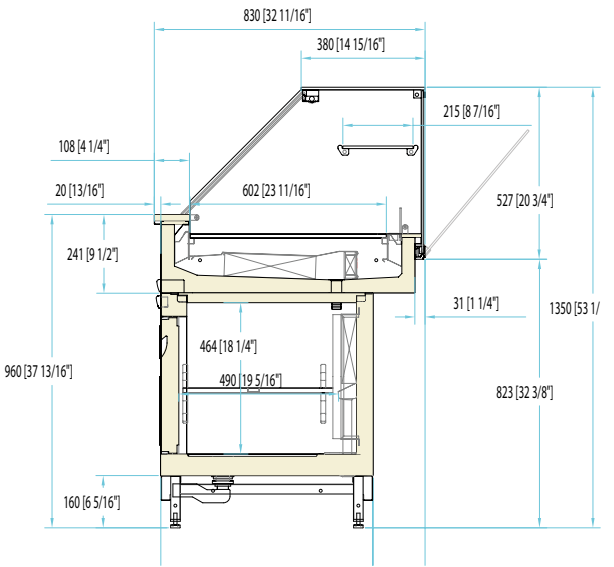


Vasca con basamento neutro

Vasca con basamento e cella



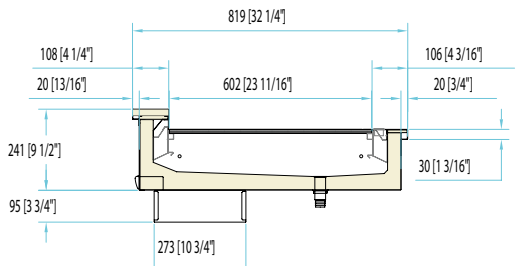
H117 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella



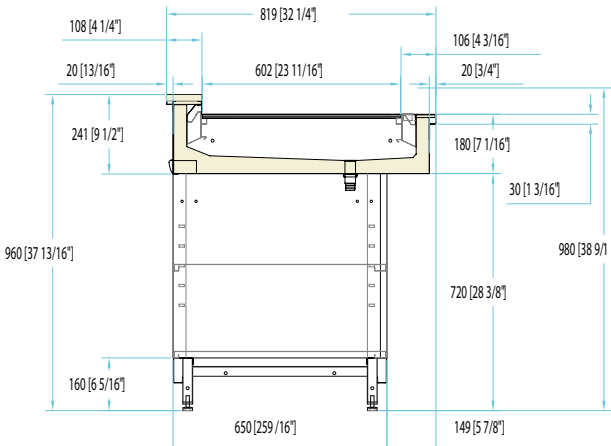
H135 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento e cella

Sezioni
TC S

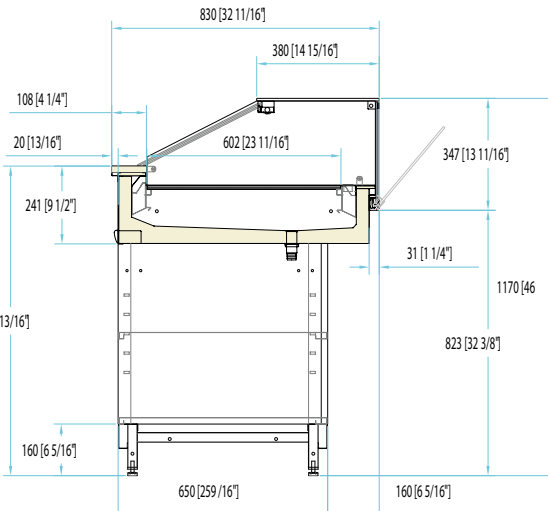
H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150



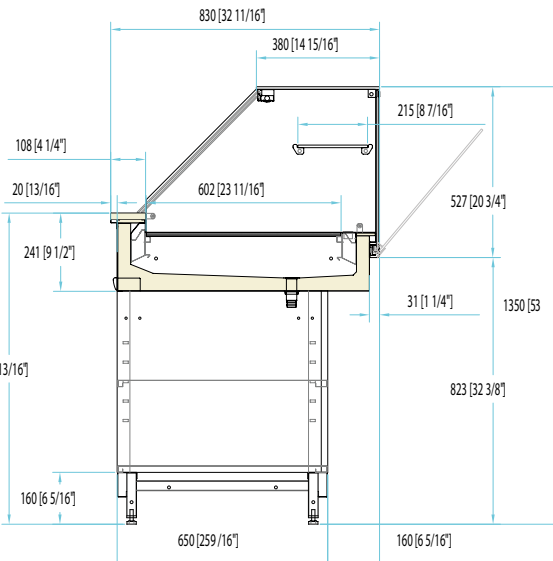
Vasca



Vasca con basamento neutro



H117 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento



H135 Vetro apribile illuminato + vasca con basamento

Dati tecnici

UC BORDO

LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Classe	3				
Condizioni ambientali	25°C/60% UR				
Temperatura di esercizio Pasticceria	-1/+7 °C				
Temperatura di esercizio Pralineria	+14/+16 °C				
Temperatura di esercizio del piano caldo	65 °C				
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Refrigerante	R290				

VENTILATA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	934	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7
Classe Energetica					

PRALINERIA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	721	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44

SECCO

Assorbimento a regime [W/A]	740/3.6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2
-----------------------------	---------	---------	----------	----------	----------

UC REMOTA VENTILATA

LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	56	63	78	84	97
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	760	760	660
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

UC REMOTA PRALINERIA

LUNGHEZZA	100	125	150	175	200
Refrigeranti	R404A/ R452A				
Classe climatica	4				
Condizioni ambientali	30°C/55% UR				
Sbrinamento	Fermata compressore				
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50				
Statico [W/A]	243	249	307	313	450
Assorbimento Unità Condensatrice [W]	486	486	486	760	760
Peso unità condensatrice [kg]	14,8	14,8	14,8	20	25,5
Dimensioni unità condensatrice LxPxH[mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 0-15mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tubazioni: Liquida/Aspirazione 16-30mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

DLT80

VETRINA GELATO

ABACO

Vetrina Gelato

H 117-135
P 80
L 125

TB/TN RV - Ventilata laterale



Vetro frontale e superiore
bassoemissivi riscaldati.
Vetri laterali stratificati riscaldati.
Illuminazione a led.

Sistema di chiusura con scorrevoli
in metacrilato trasparente
con sistema di scorrimento facilitato.

Sistema di chiusura notturna
con pannelli coibentati che interagiscono
con il controllore bloccando gli sbrinamenti.
Tutto questo permette un importante
risparmio energetico e una perfetta
conservazione del gelato.

Canalizzazione tra più elementi
dello stesso servizio e accoppiabile
con tutta la linea drop-in.

La ripresa dell'aria posteriore
consente di non inserire prese
d'aria nella pannellatura frontale.

Basamento in acciaio
con piedini regolabili.
Ruote optional.

Canalizzazione con altri elementi

FLT80-C
DPN80-C
SNK80-A

Allineamento perfetto alla linea drop-in
grazie all'altezza totale da terra di 117 cm
e alla profondità di soli 80 cm.



DLT80 è allineabile alle vetrine FLT80, DPN80 e SNK80-A
sia in profondità 80 cm che in altezza 117 e 135 cm.

La ripresa dell'aria posteriore consente
di non inserire prese d'aria nella pannellatura frontale
permettendo layout senza interruzioni visive.

Doppia Temperatura e configurazione delle vasche



Temperatura Negativa -18 °C

Entrambe le vasche lavorano a temperatura negativa con la possibilità di differenziare le temperature.



Temperatura Negativa -18 °C e Positiva +4 °C

Ognuna delle due vasche può lavorare sia temperatura positiva che negativa in modo indipendente, quindi è possibile esporre insieme gelato e pasticceria!



Temperatura Positiva +4 °C

Entrambe le vasche lavorano a temperatura positiva con la possibilità di differenziare le temperature.



5 Lt
360 x 165 x 120h



5 Lt
360 x 250 x 80h



Portastecchi
360 x 250 x 80h



Piani
360 x 250 x 80h

DLT80 è l'unica vetrina professionale a doppia fila di vaschette da 5 lt. in soli 80 cm di profondità. Per raggiungere questo risultato il team R&D ha brevettato un nuovo tipo di ventilazione laterale (brevettata) che permette di minimizzare lo spazio in profondità.

Le due vasche sono configurabili in modo indipendente permettendo di esporre in contemporanea prodotti in vaschetta e su piani. Questa tecnologia brevettata consente di differenziare contemporaneamente le temperature tra temperatura positiva e negativa per conservare e esporre al meglio qualsiasi prodotto di gelato o pasticceria.

Night mode

Conservazione del gelato in vetrina



La doppia centralina permette un preciso controllo e impostazione delle due vasche interne permettendo una differenza di max 8 °C tra le due.

I coperchi per la funzione notturna possono essere posizionati nello specifico alloggiamento in modo da averli sempre a portata di mano.

Funzione diurna.
Il gelato viene esposto in vaschette o piani.



Funzione notturna.
Il gelato viene conservato sotto i coperchi.



Per attivare il sistema di conservazione notturna del gelato è sufficiente applicare i coperchi sopra le vaschette. I sensori magnetici rilevano la presenza dei coperchi e modificano il ciclo degli sbrinamenti trasformando la vetrina in un vero e proprio conservatore con un importante vantaggio operativo e di risparmio energetico.

Configurazione Castello vetri



Teca fissa
con Led
e scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K



Castello vetri
apribile con Led
e scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K

H 135

5.700 K
4.000 K

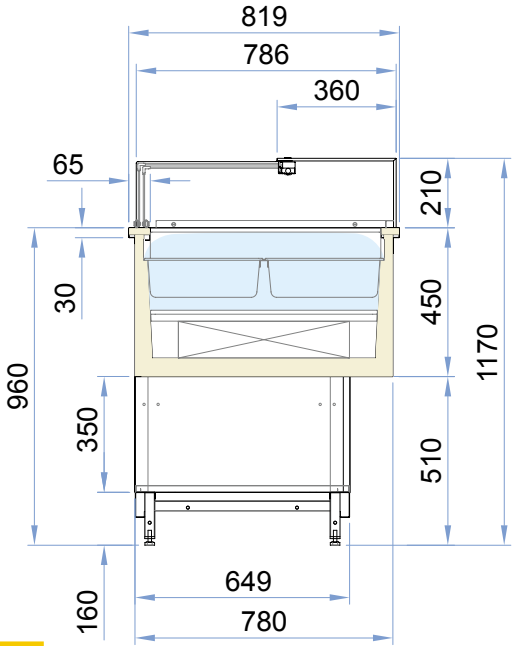
Sezioni
RV TB/TN

H 117-135
P 80
L 125

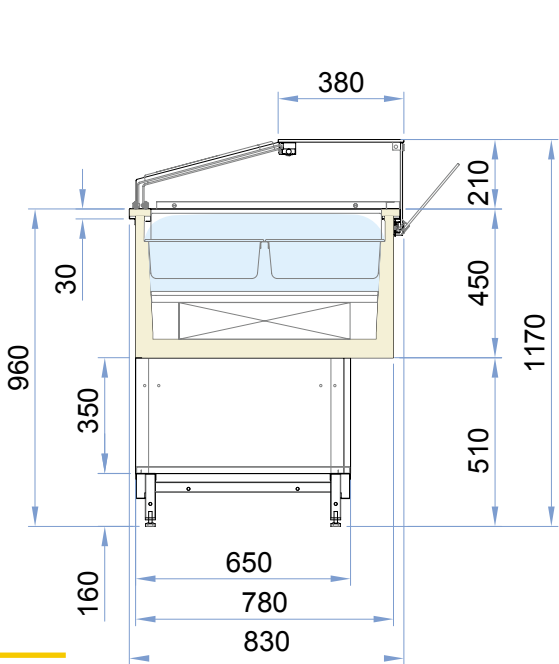
Dati tecnici

UC BORDO

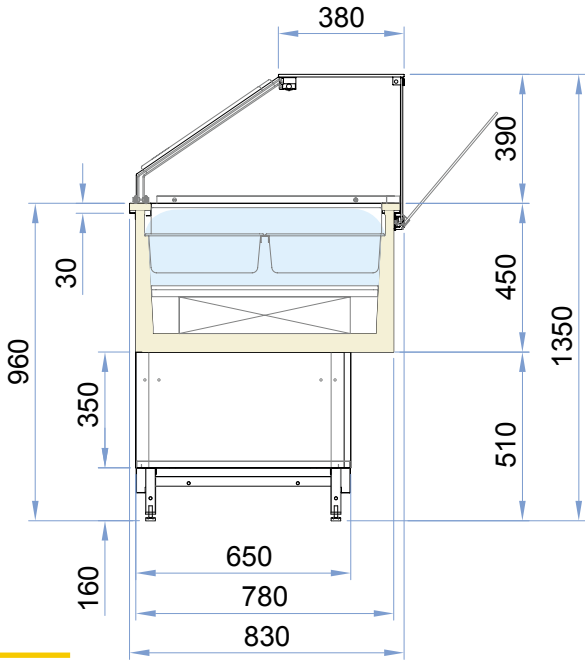
LUNGHEZZA	125
Classe	4
Condizioni ambientali	30°C/55% UR
Temperatura di esercizio Pasticceria	+4/+8 °C
Temperatura di esercizio Gelateria	-20/+2 °C
Compressori [q.tà/ tipo]	2/ ermetici
Sbrinamento	Gas Caldo
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50/ 1Ph
Assorbimento elettrico (regime)	1.350 W / 7,5A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1.240 W / 6,6A
Refrigerante	R290
Peso	150 kg
Classe energetica	A B C



H117 Teca fissa con led e scorrevoli



H117 Vetro apribile con led e scorrevoli



H135 Vetro apribile con led e scorrevoli

MTN80

VETRINA MULTISERVICE

ABACO



Vetrina Multiservice Servita

H 117-135
P 80
L 100-130-150

aria

R290

Mensole in vetro con illuminazione a Led

Sistema di chiusura con porte scorrevoli in vetro camera e telaio in PVC.

Fianchi in Vetro Camera
Disponibile in due altezze
H117 e H135

Vetro frontale apribile
verso il basso dotato di
fine corsa e meccanismo
di sicurezza.



Basamento in acciaio
con piedini regolabili

Vetrina Multiservice Self

H 117-135
P 80
L 100-130-150

TN RV - Ventilata



Tenda di chiusura notturna integrata nell'ingombro frontale del vetro

Sistema di chiusura con porte scorrevoli in vetro camera e telaio in PVC.

Fianchi in Vetro Camera
Disponibile in due altezze
H117 e H135

Mensole in vetro
con illuminazione a Led



MTN80 Self prevede come optional il fianco con la parte superiore in vetro a sezione trapezoidale. Questa soluzione, che aumenta la visibilità e l'appeal del prodotto esposto, è prevista anche in caso di canalizzazione, quando l'ultima vetrina è Self service.

Canalizzabile con altre MTN80 sia nella versione Servita che Self.

Basamento in acciaio con piedini regolabili

Allestimento posteriore

Sistema di chiusura con porte scorrevoli in vetro camera e telaio in PVC.

Castello vetri apribile con Led e porte scorrevoli

H 117

5.700 K

4.000 K

3.000 K

Il profilo del carter posteriore permette un facile inserimento della pedana





Acciaio + LED

Mensole regolabili in altezza

A

B

C

D

H135 Self			H135			
	L100	L130	L150	L100	L130	L150
A	907x260 mm	1207x260 mm	1407x260 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
B	907x350 mm	1207x350 mm	1407x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm

B

C

D

H117 Self			H117			
	L100	L130	L150	L100	L130	L150
B	907x260 mm	1207x260 mm	1407x260 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
C	907x350 mm	1207x350 mm	1407x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm

Self
Configurazione
Castello vetri



Castello vetri
Self con Led
e porte scorrevoli

H 117

- 5.700 K
- 4.000 K
- 3.000 K



Castello vetri
Self con Led
e porte scorrevoli

H 135

- 5.700 K
- 4.000 K
- 3.000 K

Servita
Configurazione
Castello vetri



Mensole con illuminazione
integrata senza fili regolabili
su cremagliere elettrificate.

Luce Led superiore

Castello vetri
Self con Led
e porte scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K
3.000 K



Mensole con illuminazione
integrata senza fili regolabili
su cremagliere elettrificate.

Luce Led superiore

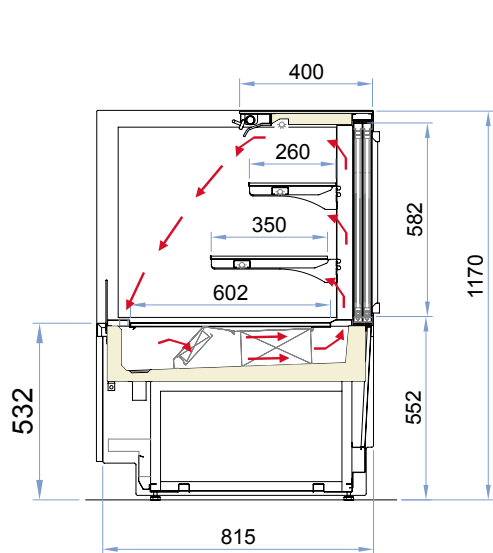
Castello vetri
Self con Led
e porte scorrevoli

H 135

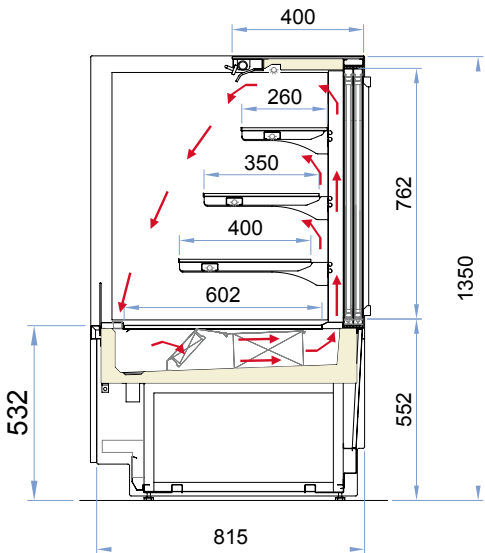
5.700 K
4.000 K
3.000 K

Sezioni
RV TN

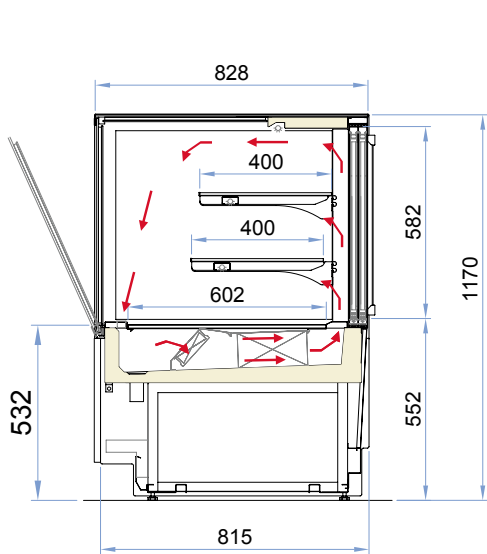
H 117-135
P 80
L 100-130-150



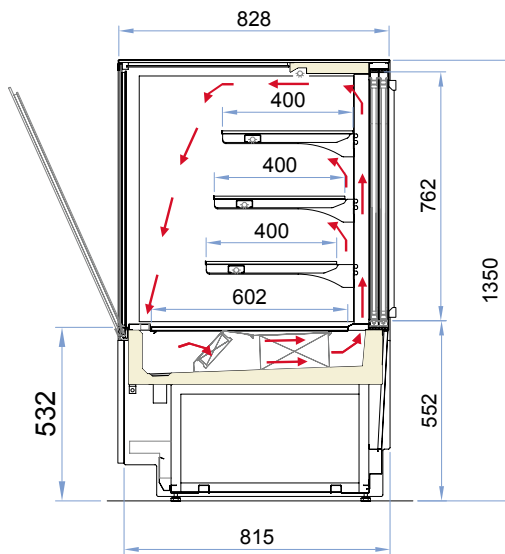
H117 Self con led e scorrevoli



H135 Self con led e scorrevoli



H117 Vetro apribile con led e scorrevoli



H135 Vetro apribile con led e scorrevoli

Dati tecnici

MTN80 UC BORDO

LUNGHEZZA	100	130	150
Classe	3		
Condizioni ambientali	25°C/60% UR		
Temperatura di esercizio Pasticceria	-1/+5 °C		
Temperatura di esercizio Pralineria	+14/+16 °C		
Temperatura di esercizio del piano caldo	65 °C		
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico		
Sbrinamento	Fermata compressore		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50/1Ph		
Refrigerante	R290		

VENTILATA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	880	1150	
Assorbimento a regime [W/A]	530/3,1	550/3,1	
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	35/0,2	35/0,2	
Classe Energetica			

PRALINERIA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	880	880	
Assorbimento a regime [W/A]	750/4,2	770/4,3	
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	35/0,2	35/0,2	

SECCO

Assorbimento a regime [W/A]	800/3.5	930/4,2	
-----------------------------	---------	---------	--

MTN80-S UC BORDO

LUNGHEZZA	100	130	150
Classe	3		
Condizioni ambientali	25°C/60% UR		
Temperatura di esercizio Pasticceria	-1/+7 °C		
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico		
Sbrinamento	Fermata compressore		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50/1Ph		
Refrigerante	R290		

VENTILATA

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	1600	1800	
Assorbimento a regime [W/A]	850/3,9	910/4,1	
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	60/0,3	60/0,3	
Classe Energetica			

MTC100

VETRINA MULTISERVICE COMBINATA

ABACO



Vetrina Multiservice Combinata

H 117-135
P 100
L 100-130-150

TN RV - Ventilata
TN RV CH - Ventilata Praline
TC S - Secco
N - Non refrigerata



Fianchi in Vetro Camera
Disponibile in due altezza
H117 e H135

Tenda di chiusura
notturna integrata
nell'ingombro frontale
del vetro

Refrigerazione ventilata con singolo
evaporatore per entrambi i vani. È
possibile disattivare la refrigera zione
rendendo non refrigerato il solo vano
superiore attraverso un tasto posto
sul quadro comandi. Su richiesta è
possibile riscaldare il piano espositivo
(optional) del solo vano superiore
attraverso un tasto posto sul quadro
comandi.

Canalizzabile con altre MTC100

Configurazione Castello vetri



Castello vetri
con Led
e scorrevoli

H 117

5.700 K
4.000 K
3.000 K



Castello vetri
con Led
e scorrevoli

H 135

5.700 K
4.000 K
3.000 K

Allestimento posteriore

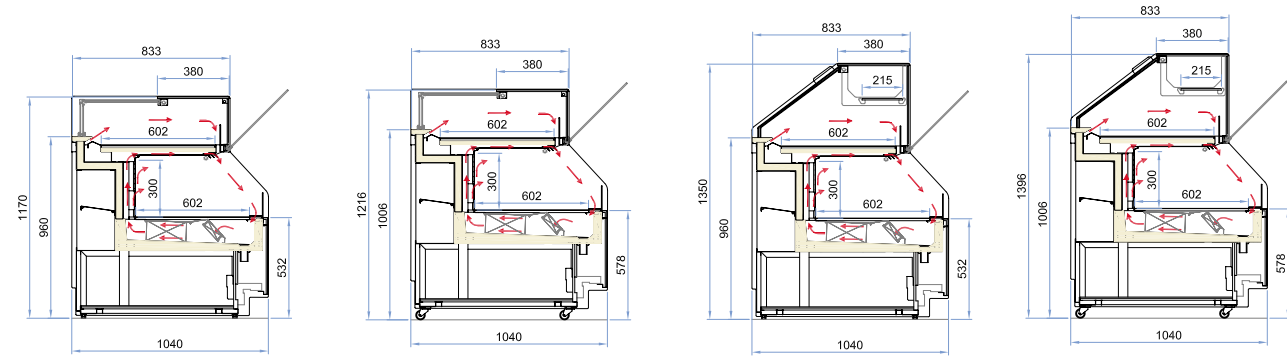


Sistema di chiusura con scorrevoli in metacrilato

Il vano portaoggetti è diviso da un piano intermedio, utile e comodo per le attrezzature bar come bicchieri e sacchetti per il Take Away.

Dati tecnici

MTC100 UC BORDO			
LUNGHEZZA	100	130	150
Classe	3		
Condizioni ambientali	25°C/60% UR		
Temperatura di esercizio Pasticceria	-1/+7 °C		
Temperatura di esercizio del piano caldo	65 °C		
Compressori [q.tà/ tipo]	1/ ermetico		
Sbrinamento	Fermata compressore		
Alimentazione elettrica [V/hz]	230/50/1Ph		
Refrigerante	R290		
VENTILATA + VENTILATA			
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	880	1150	1350
Assorbimento a regime [W/A]	890/4	910/4,1	1150/4,7
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	60/0,3	60/0,3	80/0,4
Classe Energetica H117			
Classe Energetica H135			
VENTILATA + SECCO			
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	880	1150	1350
Assorbimento a regime [W/A]	1610/6,3	1820/7,1	2250/8,8
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	780/3	970/3,8	1180/4,6
Classe Energetica H117			
Classe Energetica H135			
VENTILATA + NEUTRO			
Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	880	1150	1350
Assorbimento a regime [W/A]	890/4	910/4,1	1150/4,7
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	60/0,3	60/0,3	80/0,4
Classe Energetica H117			
Classe Energetica H135			



RV TN - RV TN
H117
P100

RV TN - RV TN
H135
P100



ISA was founded in Umbria in 1963, in the heart of Italy, renowned worldwide for its artisan, industrial, and creative excellence. Thanks to the new highly technological and efficient factory, and the presence in more over 110 countries, ISA is one of the most important players in the production of refrigerated display units and furniture for the ice-cream industry, pastry, food service, and organized distribution all over the world.

ISA nasce in Umbria nel 1963, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa. Grazie al nuovo stabilimento, dotato delle più avanzate tecnologie, e alla presenza in oltre 110 paesi, ISA è uno dei player più importanti al mondo nella produzione di espositori refrigerati e arredamento per gelateria, pasticceria, ristorazione e distribuzione organizzata.



In the interest of continual product improvements, ISA S.p.A. reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.

La ISA S.p.A. nell'ambito del continuo miglioramento del prodotto, si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri modelli.



ISA S.p.A.

via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy

T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. abaco.uta@isaitaly.com

www.abaco.isaitaly.com