

Professional

Soluzioni al massimo
Top Solutions
Solutions au top
Höhere Lösungen



GN1/1 - 221



GN1/1 - 130



GN1/1 - 156

Tavoli refrigerati Gastronorm serie PROFESSIONAL

- estremo controllo sul prodotto conservato
- un'apprezzabile riduzione dei consumi energetici
- facilità di pulizia per un'igiene sempre più accurata
- elevate performance anche in ambienti critici
- semplicità e rapidità di accesso ai vani tecnici per le manutenzioni ordinarie e straordinarie.

La gamma:

modelli Gastronorm 1/1 ridotto (325x450) con profondità 600 mm
modelli Gastronorm 1/1 con profondità 700 mm
modelli Gastronorm 2/1 con profondità 800 mm

Sono disponibili con varie combinazioni di porte e cassetti ed in versione saladette. Sono previsti modelli a temperatura positiva e negativa con unità refrigerante incorporata oppure remota in versione predisposta con valvola termostatica.

Gastronorm Refrigerated Working Tables PROFESSIONAL Range

- Great control of the preserved foodstuff
- Sensible reduction of energy consumption
- Easy cleaning for a higher hygiene level
- High performances even in critical places
- Simple and fast access to the technical parts for ordinary and extraordinary maintenance.

The range:

Gastronorm 1/1 reduced (325 x 450) with 600 mm depth
Gastronorm 1/1 models with 700 mm depth
Gastronorm 2/1 models with 800 mm depth

Different combinations with drawers and doors and saladette versions are available. Models with positive or negative temperature, with built-in or remote refrigerating unit, in split or in pre-arranged version with thermostatic valve are also available.

Tables Réfrigérées Gastronorm série PROFESSIONAL

- extrême contrôle du produit conservé
- sensible réduction des consommations énergétiques
- facilité de nettoyage pour un très haut niveau d'hygiène
- très hautes performances même dans les endroits plus critiques
- simplicité et rapidité d'accès au compartiment frigorifique pour l'entretien ordinaire et extraordinaire.

La gamme:

modèles Gastronorm 1/1 réduit (325 x 450) avec profondeur 600 mm.
modèles Gastronorm 1/1 avec profondeur 700 mm
modèles Gastronorm 2/1 avec profondeur 800 mm

Les tables sont aussi disponibles en plusieurs combinaisons de portes et tiroirs et en version saladette; en modèles à température positive et négative avec groupe frigorifique incorporé ou à distance, en version split ou prédisposée avec vanne thermostatique.

Gastronorm gekühlte Arbeitstische Reihe PROFESSIONAL

- höchste Beaufsichtigung der bewahrten Nahrungsmittel
- erhebliche Verminderung des Energieverbrauchs
- mühelose Säuberung für eine immer sorgfältigere Reinlichkeitspflege
- hohe Leistungen auch in schwierigen Milieus.
- einfacher und schneller Zugriff zu den technischen Räumen für ordentliche und außerordentliche Wartung.

Die Reihe:

verringerten Gastronorm 1/1 Modelle (325x450) mit 600 mm Tiefe
Gastronorm 1/1 Modelle mit 700 mm Tiefe
Gastronorm 2/1 Modelle mit 800 mm Tiefe und

Es sind verschieden Ausführungen mit Türen und Schubladen und Saladette-Ausführungen verfügbar. Es stehen Modelle mit Normal- und Tieftemperatur, mit eingebautem Kühlaggregat, in Split-Ausführung mit Fernaggregat oder ohne Aggregat mit Thermostatventil für Anschluss an Zentralkühlung zur Verfügung.

Professional

Soluzioni al massimo
Top Solutions
Solutions au top
Höhere Lösungen

GN 1/1



P60



Funzionamento innovativo

La caratteristica principale di questa gamma è costituita dal sistema di refrigerazione di tipo "monoblocco" collegato ad un canale a soffitto che provvede alla distribuzione uniforme dell'aria fredda attraverso bocchette poste in corrispondenza dei montanti fra le porte per evitare il flusso diretto sul prodotto. L'assenza nel vano di elementi dell'impianto frigorifero permette una perfetta e agevole pulizia delle superfici interne.

Innovative Functioning

The main feature of this range consists in the mono-block type refrigerating unit, connected to an air channel on the internal ceiling which allows for a uniform distribution of cold air through openings placed between the doors, thus avoiding a direct air flush on the product. The removal of all elements of the refrigerating unit from the inside of the table allows an easy and complete cleaning of all internal surfaces.



Fonctionnement Innovant

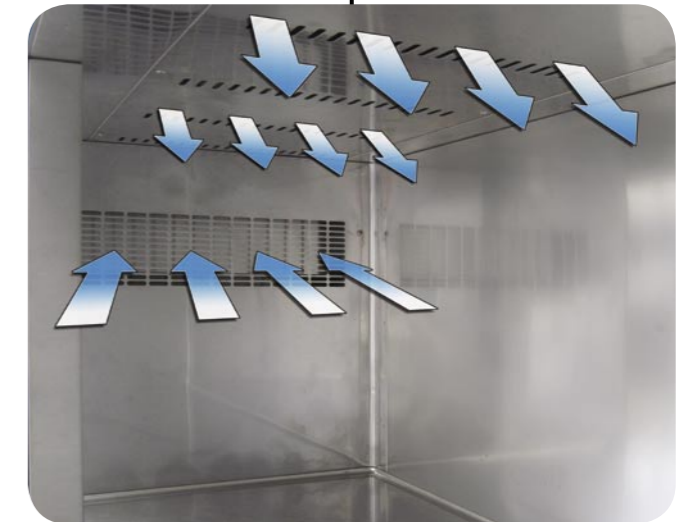
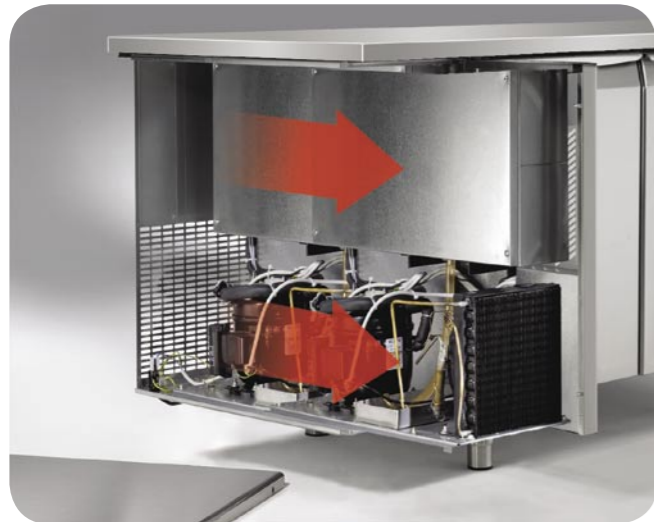
La caractéristique principale de cette série concerne le système de réfrigération de type « monobloc » branché à une canalisation à plafond qui distribue uniformément l'air froid à travers de trous de sortie de l'air en correspondance des montants des portes, afin d'éviter le souffle direct sur les produits. L'absence du groupe frigorifique de l'intérieur du meuble permet de nettoyer parfaitement et simplement les surfaces intérieures.

Erneuernde Arbeitsweise

Die bedeutendste Eigenschaft dieser Reihe ist das „monoblock“ Kühlungssystem, das mit einer Kanalisierung in der Decke des Tisches verbunden ist, die durch sich bei den Ständen zwischen den Türen befindende Ausblasstützen eine homogene Verteilung der kalten Luft besorgt, um das direkte Luftfließen über den Produkten zu vermeiden. Die Entfernung des Aggregats vom Innenraum erlaubt eine vollständige und mühelose Säuberung der Innenfläche.

Professional

Soluzioni al massimo
Top Solutions
Solutions au top
Höhere Lösungen



- **Evaporatore interno tavolo Professional**
- working table Professional internal evaporator
- Evaporateur intérieur de la table Professional
- Innerer Verdampfer des Arbeitstisches Professional

GN 1/1 SAL - 175

Caratteristiche costruttive

- acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati
- spessore di isolamento 50 mm
- supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi
- gruppo frigorifero ventilato di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza
- pannello di comando elettronico
- sbrinamento ed evaporazione condensa automatici
- cruscotto anteriore apribile per la manutenzione ordinaria e la pulizia periodica del condensatore
- porte autochiudenti

Building Characteristics

- Stainless Steel AISI 304
- Inside with rounded corners
- 50 mm insulation thickness
- slide-ways and wire-shelves supports easily removable without using tools
- Easily removable and replaceable air-cooled monoblock refrigerating unit
- Electronic control panel
- automatic defrost and evaporation of the condense water
- Hinged front panel for ordinary maintenance and condensing unit periodical cleaning
- Self closing doors

Caractéristiques Constructives

- acier inox AISI 304
- Angles intérieurs arrondis
- Épaisseur d'isolation 50 mm
- supports pour glissières et clayettes amovibles sans outils
- Groupe frigorifique ventilé de type monobloc facilement amovible et remplaçable
- Panneau de contrôle électronique
- dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Tableau de bord antérieur fixé par charnières pour l'entretien ordinaire et le nettoyage périodique de l'unité de condensation
- Portes auto fermantes

Baueigenschaften

- Edelstahl AISI 304
- Abgerundete Innenkanten
- 50 mm Isolierung
- Ständer für Roste und Schienen, die ohne Hilfe von Werkzeugen entfernbar sind
- Leicht ausziehbares und ersetzbares umluftgekühltes Monoblockaggregat
- elektronische Schalttafel
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- aufklappbares Schaltbrett für die ordentliche Wartung und die periodische Säuberung des Kondensators
- selbstschließende Türe

Professional

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp. interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Gas	Peso				
MODELE	Dimensions	Capacity	Internal temp.	Classe	Power	Absorption	Gas	Weight				
MODEL	Dimensions	Capacité	Temp. Intérieure	Classe	Puissance	Absorption	Gaz	Poids				
MODELL	Abmessungen	Kapazität	Innentemperatur	Klasse	Leistung	Energieverbrauch	Kältemittel	Gewicht				
	mm	lt	°C	°C	watt	watt	gas	kg				
P.60	PROF 130.60.85 TNBV	TR	1306x600x850h	222	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	111	
			1759x600x850h	343	-2° +10°C	Max	1102	610		139		
	PROF 111.60.85 TNBV	TP	1116x600x850h	222	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	84	
			1569x600x850h	343	-2° +10°C	Max	1102	610		115		
	PROF 85.70.85 TNBV	BTV		853x700x850h	122	-2° +10°C			648	380		115
						-10° -20°C			610	550		117
	PROF 130.70.85 TNBV	BTV	TR	1306x700x850h	268	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	131
									-10° -20°C	748		642
	PROF 175.70.85 TNBV	BTV		1759x700x850h	414	-2° +10°C			1102	610		161
									-10° -20°C	953		819
	PROF 221.70.85 TNBV			2212x700x850h	560	-2° +10°C			1323	715		199
	PROF 66.70.85 TNBV	BTV		663x700x850h	122	-2° +10°C			648	310		95
-10° -20°C									610	550		97
PROF 111.70.85 TNBV	BTV	TP	1116x700x850h	268	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	104	
								-10° -20°C	748		642	104
PROF 156.70.85 TNBV	BTV		1569x700x850h	414	-2° +10°C			1102	610		137	
								-10° -20°C	953		819	137
PROF 202.70.85 TNBV			2022x700x850h	560	-2° +10°C			1323	715		167	
PROF 130.70.90 TNBV	BTV	TR	1306x700x900h	292	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	131	
								-10° -20°C	748		642	133
PROF 175.70.90 TNBV	BTV		1759x700x900h	451	-2° +10°C			1102	610		161	
								-10° -20°C	953		819	163
PROF 221.70.90 TNBV			2212x700x900h	610	-2° +10°C			1323	715		199	
PROF 111.70.90 TNBV	BTV	TP	1116x700x900h	292	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	104	
								-10° -20°C	748		642	104
PROF 156.70.90 TNBV	BTV		1569x700x900h	451	-2° +10°C			1102	610		137	
								-10° -20°C	953		819	137
PROF 202.70.90 TNBV			2022x700x900h	610	-2° +10°C			1323	715		167	
Saladette	SAL ECO TNV		900x700x870h	276	0° +10°C			250	250	R134 A	95	
	SAL2 130.70.85 TNBV	TR	1306x700x850h	268	-2° +10°C	T	+43° C	812	510	R404 A	131	
	SAL3 175.70.85 TNBV		1759x700x850h	414	-2° +10°C			1102	610		161	
	SAL4 221.70.85 TNBV		2212x700x850h	560	-2° +10°C			1323	715		199	
SAL2 111.70.85 TNBV		1116x700x850h	268	-2° +10°C	T		812	510		125		
SAL3 156.70.85 TNBV	TP	1569x700x850h	414	-2° +10°C	+43° C	Max	1102	610	R404 A	158		
SAL4 202.70.85 TNBV		2022x700x850h	560	-2° +10°C			1323	715		188		
Gastronorm 2/1	PROF 105.80.85 TNBV	BTV	1058x800x850h	221	-2° +10°C	T		812	510		88	
								-10° -20°C	748		642	90
	PROF 171.80.85 TNBV	BTV	TR	1716x800x850h	471	-2° +10°C	+43° C	Max	1323	715	R404 A	168
-10° -20°C									953	819		170
PROF 237.80.85 TNBV			2374x800x850h	720	-2° +10°C			1323	715		205	
Gastronorm 1/1	PROF 86.80.85 TNBV	BTV	868x800x850h	221	-2° +10°C	T		1323	715		95	
								-10° -20°C	953		819	97
	PROF 152.80.85 TNBV	BTV	TP	1526x800x850h	471	-2° +10°C	+43° C	Max	1323	715	R404 A	141
-10° -20°C									953	819		141
PROF 218.80.85 TNBV			2184x800x850h	720	-2° +10°C			1323	715		180	



- Pannello frontale tavolo refrigerato apribile
- Refrigerated working table hinged front panel
- Panneau frontal de la table réfrigérée sur charnières
- Aufklappbares Frontpaneel des gekühlten Arbeitstisches



- Pannello frontale apribile tavoli predisposti
- Pre-arranged working tables hinged front panel
- Panneau frontal des tables prédisposées sur charnières
- Aufklappbares Frontpaneel der voreingestellte-Arbeitstische



- Fondo interno stampato
- Moulded internal bottom
- Fond intérieur moulé
- Gestanzter Innenboden



- Piedini Inox regolabili
- Adjustable in height stainless steel feet
- Pieds en inox réglables en hauteur
- In Höhe verstellbare Stahlfüße



- Pannello comandi
- Control panel
- Panneau de contrôle
- Elektronische Schalttafel



- Cassetto
- Drawer
- Tiroir
- Schublade



- Massima capacità di stoccaggio
- Maximum storage capacity
- Capacité de conservation supérieure
- Maximale Lagerkapazität



- Guide antiribaltamento
- Anti-turnover slide-ways
- Glissières anti-renversement
- Anti-Umsturz Schienen

TR - con gruppo frigorifero incorporato / with incorporated refrigerating group / avec groupe frig. Inklus / mit eingebautem Kälteaggregat

TP - predisposto per gruppo frigorifero remoto / pre-arranged for refrigerating unit at distance / prédisposée pour groupe frig. à distance / voreingestellt für Fernkälteaggregat

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Speisungsspannung 230/1/50