



legenda generale | general key | légende général | allgemeiner legende | legenda general

	categoria	category	catégorie	kategorie	categoría
	codice/modello	code/model	code/modèle	artikel/modell	codigo/modelo
	refrigerazione	refrigeration	réfrigération	kühlung	refrigeración
	refrigerazione statica	static refrigeration	réfrigération statique	statische kühlung	refrigeración estatica
	refrigerazione ventilata	ventilated refrigeration	réfrigération ventilée	ventilierte kühlung	refrigeración ventilada
	sbrinamento	defrosting	dégivrage	abtauung	descongelación
	sbrinamento manuale	manual defrosting	dégivrage manuel	manuelle abtauung	descongelación manual
	sbrinamento automatico	automatic defrosting	dégivrage automatique	abtauautomatik	descongelación automatica
	temperatura	temperature	température	temperatur	temperatura
	resa	yeld	charge	schnellkühlungsleitung	rendimiento
	temperatura aria	air temperature	température de l'air	temperatur	temperatura del aire
	temperatura al cuore	heart temperature	température au coeur	herz temperatur	temperatura del centro
	capacità	capacity	capacité	kapazität	capacidad
	potenza installata	power installed	puissance installée	watt-leistung	potencia instalada
	dimensioni	sizes	dimensions	grösse	medidas
	peso	weight	poids	gewicht	peso
	prezzo	price	prix	preis	precio
	imballo	package	emballage	verpackung	embalaje



imballo | package | emballage | verpackung | embalaje

Imballo: cartone compreso nel prezzo	Resa: franco nostro stabilimento	I.V.A.: non inclusa nel prezzo
Carton package: included in the price	Delivery: ex our works	V.A.T.: not included
Emballage: en carton compris dans le prix	Livraison: départ notre usine	T.V.A.: pas inclusé
Verpackung: mit Karton ist im Preis einbegriffen	Lieferung: ab unserem Werk	MWST.: nicht einbegriffen
Embalaje: carton incluido en el precio	Entrega: franco nuestro establecimiento	I.V.A.: no incluido

note | information | notes | bemerkungen | informaciones

Il collaudo dei nostri apparecchi è eseguito ad una temperatura ambiente di 30°C e umidità relativa del 60%.

Le caratteristiche dei prodotti così come le informazioni, per quanto redatti ed esposti con la maggior attenzione possibile, sono indicativi e quindi non impegnano la LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. che si riserva inoltre il diritto di apportare modifiche ai modelli ed ai materiali senza dare alcun preavviso.

The testing of our equipment is performed at a room temperature of 30°C and 60% of H.R. The technical features just like the rest of the information, even if revised and displayed with the utmost accuracy are approximated and because of this LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. is not binded. It also reserves all rights to apply changes to all models and materials without notice.


















Nos appareils sont essayés à une température ambiante de 30°C et 60% H.R. Information techniques et dimensions ainsi que toutes les informations sont indiquées avec le majeur soin possible, mais approximativement, et pour cette raison n'engagent pas LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l., qui se réserve le droit d'apporter des modifications dans les modèles, les matériaux et les emballages, sans préavis.

Die Endkontrolle unserer Geräte wird bei einer Raumtemperatur von 30°C und relativen Feuchtigkeit von 60% ausgeführt. Die technischen Daten und Illustrationen, auch wenn sie mit größtmöglicher Genauigkeit erstellt wurden, sind Richtdaten, die LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. absolut nicht binden, und behält sich das recht vor, Variationen an den Modellen und am Material anzubringen, ohne vorherige Benachrichtigung.

El ensayo de nuestros instrumentos se efectua a una temperatura ambiente de 30°C y H.R. del 60%. Las características técnicas, así como todas las informaciones, aunque redactadas y expuestas con la mayor atención posible, son indicativas y por eso no comprometen la LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. que tiene derecho a modificar los modelos y los materiales, sin ningun aviso.



optionals | optional | optionals | extra | opciones

 NO-FOG System	no-fog system a lato espositivo	no-fog system each glass side	no-fog system chaque côté vitrée	no-fog system jede glas seite	no-fog system cada cara vidrio
	colori speciali	special colours	couleurs speciaux	besondere farben	colores especiales
	illuminazione led (1 barra)	led light (1 bar)	éclairage à led (1 barre)	led beleuchtung (1 stab)	iluminación a led (1 barra)
	condensatore h ₂ o	condenser h ₂ o	condenseur h ₂ o	kondensator h ₂ o	condensador h ₂ o
	valvola termostatica	thermostatic valve	vanne thermostatique	einspritzventil	valvula termostatica
	panna temperatura: -2/+4°C	cream temperature: -2/+4°C	crème fouettée température: -2/+4°C	sahne temperatur: -2/+4°C	nata temperatura: -2/+4°C
	tropicalizzazione	tropicalization	tropicalisation	tropenfestigkeit	tropicalización
	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.
	vetrine installate oltre i 900 metri di altitudine	cabinets installed over 900 meters above sea level	vitaines installées à plus de 900 mètres d'altitude	über 900 mt. meeresspiegel in stallierten kühlvitainen	expositores instalados a más de 900 metros de altura
	kit di aggancio	coupling kit	kit de accrochage	anbausatz	kit de enganche
	finitura chrome	chrome finishing	finition chrome	chrome ausführung	coloración chrome
	kit ripiani in vetro composto da 5 ripiani	kit of n. 5 glass shelves	kit étagères en verre composé par 5 verres	kristallfächer kit: n. 5 gläser	kit estanterias n. 5 estanterias en cristal
	praline temperatura: +15/+18°C u.r. 40/60%	pralines temperature: +15/+18°C h.r. 40/60%	pralines température: +15/+18°C h.r. 40/60%	pralinen temperatur: +15/+18°C h.r. 40/60%	praline temperatura: +15/+18°C h.r. 40/60%
	kit serratura	door lock kit	kit serrure	schloss kit	kit cerradura
	rivestimento legno noce/ciliegio	wood covering walnut/cherry	revêtement en bois noyer/cerisier	holz verkleidung nussbaum/kirsch	revestimiento madera nogal/cerezo
	alzata con piano di servizio in plexiglass	shock-proof plexiglass stand with working top	shock-proof plexiglass stand with working top	die zahlblage ist aus plexiglas	alzado con plano de servicio en plexiglás
	porta coni	cone holder	porte cornet	elstüte halter	porta conos



accessori | accessories | accessories | zubehöre | accesorios

	griglia refrigerante	refrigerated grid	grille réfrigérée	kühlgitter	rejilla refrigerada
	griglia refrigerante con ripiano vetro	refrigerated grid with chromate grid	grille réfrigérée avec grille	kühlgitter mit gitter	rejilla refrigerada con estante en cristal
	griglia cromata regolabile	adjustable chromate grid	grille chromée réglable	regelbares gitter	rejilla de altura regulable
	griglia plastificata nera	black plastic coated shelf	grille plastifié noire	gitter aus schwarzen kunststoff abgedeckt	rejilla cubierta en plástico negro
	ripiano vetro rotante	rotating glass shelf	étagère en verre tournante	drehbares kristallfach	estante giratorio en cristal
	ripiano vetro	glass shelf	étagère en verre	kristallfach	estante en cristal
	cassetto farmacia con divisori interni	draw-out shelf with inner partitions	tiroir enlevable avec cloisons	ausziehbares schubfach mit inneren scheiden	cajón farmacia con divisorios interiores
	coppia guide	pair rails	couple de guides	paar schiene	pareja guias
	vassoio	tray	plateau	tablett	bandeja

you got
a
dream
you got
to
protect
it

dal film "La ricerca della felicità"

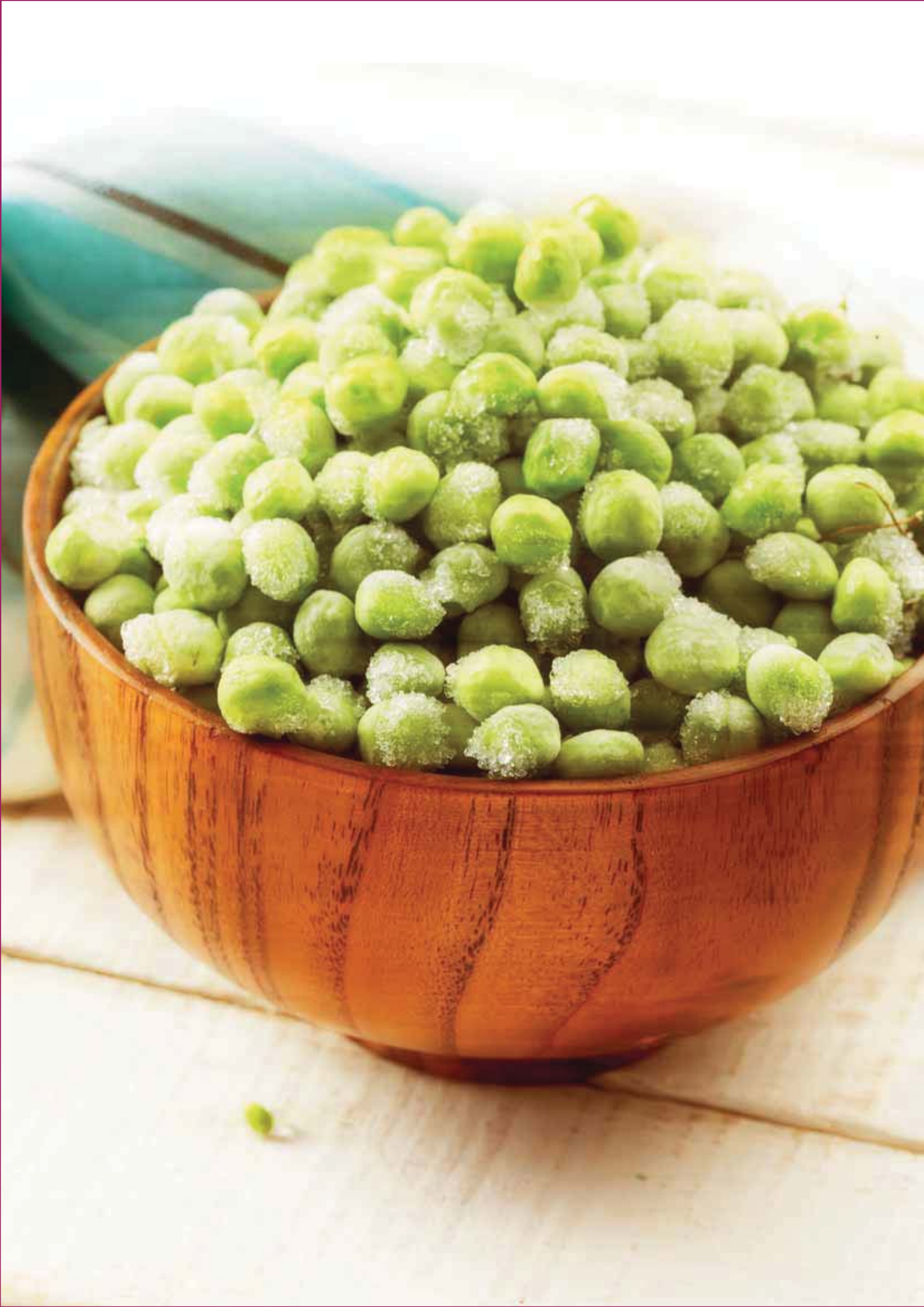
Armadi refrigerati professionali

refrigerated cabinets

armoires frigorifiques

kühlschränke

armarios frigoríficos





Armadio frigorifero

Linea di armadi frigoriferi a refrigerazione STATICA o VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico.

La struttura del mobile è disponibile in due versioni: BIANCA o ACCIAIO INOX, mentre la cella interna è in plastica termoformata a norme alimentari.

La dotazione di serie prevede il teletermostato touch screen e la serratura.

refrigerated cabinet

*Line of STATIC or VENTILATED refrigerated cabinets manufactured through environmental friendly gas.
The frame of the cabinet is available in two finishings: WHITE or STAINLESS STEEL.
The internal structure is on thermoformed plastic as per food laws.
The standard fitting includes the touch screen telethermostat and the door lock.*

armoire frigorifique

*Ligne d'armoires frigorifiques à réfrigération STATIQUE ou VENTILEE, réalisée avec l'utilisation de gaz écologique.
La structure de l'armoire est disponible en deux versions: BLANC ou ACIER INOX. L'intérieur est en plastique thermoformé suivant les normes alimentaires.
L'équipement standard inclue le téléthermostat touch screen et la fermeture à clé.*

kühlschrank

*Kühlschranklinie mit STATISCHER oder VENTILIERTER Kühlung, unter Verwendung von umweltfreundlichem Gas hergestellt.
Die Struktur ist in zwei verschiedenen Ausführungen verfügbar: WEISS oder INOX-STAHL. Der Innenraum ist aus weissem Lebensmittel geeigneten Kunststoff hergestellt.
Schlüssel und touch screen telethermostat sind in der Standard Ausstattung einbegriffen.*

armario frigorífico

*Linea de armarios frigoríficos de refrigeración ESTÁTICA o VENTILADA, realizados a través de la utilización de gas ecológico.
La estructura del mueble se encuentra disponible en dos versiones: BLANCA o en ACERO INOX, mientras que la celda interior es en plástico termo moldeado según normas alimentarias.
La dotación de serie prevé el teletermostato touch screen y cierre con llave.*



+8/-25 °C



WNE130



XPE160



+8/-25 °C



+8/-25 °C



WPE380



XNE380



+8/-25 °C



WNE600



XNE600



Armadio vision

Linea di armadi a refrigerazione VENTILATA con porta a vetri idonea alla conservazione di bevande e a refrigerazione STATICA per il mantenimento di prodotti surgelati, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico. La struttura del mobile è in lamiera d'acciaio bianca, mentre la cella interna è in plastica termoformata a norme alimentari. Il modello BIB 900 oltre ad avere 2 porte scorrevoli, ha come dotazione di serie la chiusura a chiave.

vision refrigerated cabinet

Line of VENTILATED refrigerated cabinets with glass door suitable to preserve beverages and with STATIC refrigeration for frozen food conservation, manufactured through environmental friendly gas. The external finishing of the cabinet is in white steel while the internal structure is in thermoformed plastic as per food laws. BIB 900 is provided with two sliding doors and door lock.

armoire frigorifique vision

Ligne d'armoires frigorifiques à réfrigération VENTILÉE, avec porte en verre, parfaite pour la conservation des boissons et, à réfrigération STATIQUE, parfaite pour la conservation des produits surgelés; réalisée avec l'utilisation de gaz écologique. La structure de l'armoire est en acier blanc avec l'intérieur en plastique thermoformé suivant les normes alimentaires. Le modèle BIB 900, est équipé avec deux portes glissantes et fermeture à clé.

vision kühlschrank

Eine Baureihe von VENTILIERTEN Kühlschränken mit Glastür, die sich zur Aufbewahrung von Getränken und zur STATISCHEN Kühlung von Tiefkühlprodukten eignet und mit umweltfreundlichem Gas betrieben wird. Die Schrankstruktur besteht aus weißen Stahlblech und die innere Zelle aus thermogeformten Kunststoff, der den Lebensmittelgesetzen entspricht. Das Modell BIB 900 ist mit zwei Schiebetüren ausgestattet und ist serienmäßig mit einem abschließbaren Schloss versehen.

armario frigorífico vision

Línea de armarios con refrigeración VENTILADA con puerta de vidrio adecuada para la conservación de bebidas y con refrigeración ESTÁTICA para el mantenimiento de productos congelados, realizada por medio del uso de gas ecológico. La estructura del mueble es una chapa de acero blanca, mientras que la celda interior es en plástico termoconformado en conformidad con las leyes vigentes. El modelo BIB900, además de tener dos puertas corredizas, está equipado con cerradura con llave.



+2/-25 °C



BIB160



BIB380



+2/-25 °C



BIB900

+2/-25 °C





+2/-25 °C



ICE380



ICE600



+2/-25 °C

Armadio vision

vision refrigerated cabinet | armoire frigorifique vision | vision külschrank | armario frigorífico vision



		°C				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	€
BIB160		+2/+10			x2	156	0,17	↔ 60 ↗ 62 ↓ 84	46	↔ 66 ↗ 69 ↓ 100	55	€ 1.215,00
BIB380		+2/+10			x4	380	0,32	↔ 60 ↗ 62 ↓ 188	87	↔ 66 ↗ 69 ↓ 197	92	€ 1.390,00
BIB600		+2/+10			x4	600	0,35	↔ 78 ↗ 74 ↓ 188	110	↔ 84 ↗ 82 ↓ 197	120	€ 1.735,00
BIB900		+2/+10			x4 x4	900	0,75	↔ 101 ↗ 74 ↓ 200	170	↔ 108 ↗ 77 ↓ 210	185	€ 2.845,00
ICE130		-15/-25			x2 + 1	130	0,25	↔ 60 ↗ 62 ↓ 84	48	↔ 66 ↗ 69 ↓ 100	57	€ 1.510,00
ICE380		-15/-25			x6 + 1	380	0,52	↔ 60 ↗ 62 ↓ 188	89	↔ 66 ↗ 69 ↓ 197	97	€ 1.925,00
ICE600		-15/-25			x6 + 1	600	0,82	↔ 78 ↗ 74 ↓ 188	112	↔ 84 ↗ 82 ↓ 197	122	€ 2.330,00

Optionals

optionals | optionals | extra | opciones

220V/60Hz

115V/60Hz

+ 5%

+2/-25 °C





Armadio vini

Linea di armadi climatizzati a refrigerazione VENTILATA con porta a vetri dotata di serratura idonea alla conservazione ottimale dei vini, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico. La struttura del mobile è in lamiera d'acciaio colore nero o teak mentre i modelli della linea WOOD hanno la finitura in legno massello realizzabile in colore ciliegio o noce.

La nuova strumentazione elettronica permette una regolazione multitemperatura a livelli differenziati per le varie tipologie di vino da conservare (bianchi - rosé - rossi).

Il compressore inoltre è montato su ammortizzatori anti-vibrazione.

wines refrigerated cabinet

Line of VENTILATED refrigerated cabinets with glass doorlock suitable to preserve wines manufactured through environmental friendly gas.

The finishing of the cabinet is in Black or Teak colour, while the WOOD line can be produced in cherry or nut. The new electronic controller permit to the user to adjust the temperature differently inside of the cabinet in order to preserve red-rosé or white wines in the perfect way. The compressor is assembled on a no-vibration shock absorber.

armoire frigorifique vins

Ligne d'armoires frigorifiques à réfrigération VENTILÉE avec porte en verre, parfait pour la conservation de vins, réalisée avec l'utilisation de gaz écologique. La structure de l'armoire est en acier couleur noir ou teak; pour les models de la ligne WOOD, la finition est en bois dans le couleurs cerisier ou noyer. Le nouvel appareillage électronique permet un réglage multi-température aux niveaux différenciés pour les différentes typologies de vins à conserver (blancs - rosé - rouges). Le compresseur en outre, est monté sur amortisseurs antivibration.

weine külschrank

Kühlschranklinie mit Glastür für Weine mit VENTILIERTER Kühlung, unter Verwendung vom umweltfreundlichem Gas hergestellt. Die Linie ist aus Schwarz oder Teak Edelstahl und die ENO WOOD LINIE ist mit Kirsch/Nussbaumverkleidung hergestellt. Mit dem neuem Telethermostat ist es möglich eine Multitemperatur Regelung für eine bessere Konservierung der Weine Typologie (Weiß - Rose - Rot). Der Kompressor ist auf Stoßdämpfer montiert.

armario frigorífico vinos

Linea de armarios frigoríficos que utilizan gas ecologico a refrigeracion VENTILADA para vinos. El chasis del mueble es en chapa negro o bien teak y la linea WOOD es en madera cerezo o nogal. El nuevo teletermostato permite una regulacion multitemperatura para una mejor conservacion de los diferentes tipo de vinos (Blanco - Rosé - Rojo). El compresor es montado sobre amortiguadores anti-vibraciones.





+4/+20 °C



ENO160



ENO380



+4/+20 °C



ENO600 WOOD

+4/+20 °C





+4/+20 °C



ENO760 WOOD



+4/+20 °C

Armadio vini

wines refrigerated cabinet | armoire frigorifique vins | weine kühlschrank | armario frigorífico vinos



		°C				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	€
ENO160				A	x3 + 1	160 (30 ↓)	0,24	↔ 60 ↗ 65 ↓ 84	45	↔ 66 ↗ 70 ↓ 94	50	€ 1.810,00
ENO380				A	x4 + 1	380 (156 ↓)	0,3	↔ 60 ↗ 65 ↓ 187	80	↔ 66 ↗ 70 ↓ 197	85	€ 2.170,00
ENO600				A	x4 + 1	600 (234 ↓)	0,35	↔ 78 ↗ 78 ↓ 187	100	↔ 84 ↗ 82 ↓ 197	110	€ 2.435,00
ENO160 WOOD				A	x4 + 1	160 (30 ↓)	0,24	↔ 72 ↗ 67 ↓ 92	70	↔ 80 ↗ 75 ↓ 110	90	€ 2.590,00
ENO380 WOOD				A	x4 + 1	380 (156 ↓)	0,3	↔ 72 ↗ 68 ↓ 192	110	↔ 80 ↗ 72 ↓ 210	130	€ 3.325,00
ENO600 WOOD				A	x4 + 1	600 (234 ↓)	0,35	↔ 90 ↗ 80 ↓ 192	140	↔ 98 ↗ 88 ↓ 210	165	€ 3.770,00
ENO760 WOOD				A	x4+1 x4+1	760 (312 ↓)	0,6	↔ 135 ↗ 68 ↓ 192	210	↔ 143 ↗ 76 ↓ 210	240	€ 5.640,00



Optionals

optionals | optionals | extra | opciones

220V/60Hz

115V/60Hz

+ 5%

+4/+20 °C







Armadio da laboratorio

Linea di armadi da laboratorio a refrigerazione STATICA o VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico.

La struttura del mobile può essere in lamiera bianca o in acciaio inox e l'allestimento interno è composto da n° 5 ripiani a griglia regolabili in altezza. Tutti gli armadi da laboratorio hanno di serie il teletermostato elettronico digitale. A richiesta è disponibile l'optional "kit pasticceria", per l'inserimento di teglie da 40x60 cm.

stainless steel cabinet

Line of stainless steel cabinets with STATIC or VENTILATED refrigeration system manufactured through environmental friendly gas. The frame of the cabinet is in stainless steel and the inner fitting is composed of nr. 5 height adjustable grids. All stainless steel cabinets are provided with electronic digital telethermostat. Under request it is available the optional "confectionery-kit" for the insertion of 40x60 cm. trays.

armoire frigorifique

Ligne d'armoires frigorifiques à réfrigération STATIQUE ou VENTILEE, réalisés avec l'utilisation de gas écologique. La structure de l'armoire est en acier inox et l'intérieur est équipé par 5 grilles réglables en hauteur. Tous les armoires frigorifiques sont équipés avec téléthermostat électronique digitale. Sur demande il est disponible le "kit pâtisserie", pour plaques 40x60 cm.

kühlschrank

Kühlschranklinie mit STATISCHER oder VENTILIERTER Kühlung, unter Verwendung von umweltfreundlichem Gas hergestellt. Die Struktur ist aus rostfreiem Stahl und die Innenausstattung besteht aus 5 höhenregulierbaren Gitterrosten. Alle Kühlschränke sind mit digitalem elektronischem Telethermostat vorgesehen. Auf Anfrage ist die Konditorei-Kit verfügbar, um Bleche 40x60 cm stecken zu können.

armario frigorífico

Linea de armarios frigoríficos a refrigeración ESTÁTICA o VENTILADA, realizados mediante la utilización de gas ecológico. La estructura del mueble es de acero inox y la organización interna está compuesta por n.5 rejillas regulables en altura. Todos los armarios frigoríficos llevan como dotación estándar un teletermostato electrónico digital. Como opción está disponible el accesorio "kit pastelería" para la inserción de bandejas de 40x60 cm.

+10/-25 °C





+10/-25 °C



WN600



+10/-25 °C



XN600

+10/-25 °C





+10/-25 °C



XP600



+10/-25 °C

Armadio da laboratorio

stainless steel cabinet | armoire frigorifique | kühlschrank | armario frigorífico



		°C				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	€
WP600		+2/+10				600	0,4	↔ 67 ↗ 88 ↓ 195	135	↔ 75 ↗ 100 ↓ 205	150	€ 1.995,00
XP600		+2/+10				600	0,4	↔ 67 ↗ 88 ↓ 195	135	↔ 75 ↗ 100 ↓ 205	150	€ 2.475,00
WN600		-15/-25				600	0,5	↔ 67 ↗ 88 ↓ 195	130	↔ 75 ↗ 100 ↓ 205	145	€ 2.080,00
XN600		-15/-25				600	0,5	↔ 67 ↗ 88 ↓ 195	130	↔ 75 ↗ 100 ↓ 205	145	€ 2.550,00
XC600		+5/-25				600	0,8	↔ 67 ↗ 88 ↓ 195	140	↔ 75 ↗ 100 ↓ 205	155	€ 3.185,00



Optionals

optionals | optionals | extra | opciones

 220V/60Hz 115V/60Hz	 Kit pasticceria 4 montanti e 20 guide, 10 destre e 10 sinistre Pastry kit 4 risers and 20 slides, 10 right and 10 left Kit à pâtisserie 4 montants et 20 glissières, 10 droites et 10 gauches Konditorei kit 4 pfosten und 20 schienen, 10 rechts und 10 links Kit pastelería 4 montajes y 20 deslizamientos, 10 derechas y 10 izquierdas
+ 5%	€ 490,00

+10/-25 °C







Armadio gastronorm

Linea di armadi frigoriferi gastronorm da 700, 900, 1400 litri a refrigerazione VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico. La struttura del mobile è interamente in acciaio inox AISI 304; interno con angoli arrotondati.

Tutti gli armadi hanno di serie il teletermostato elettronico digitale.

refrigerated
gastronorm
cabinet

Line of VENTILATED 700, 900 or 1400 lt Gastronorm refrigerated cabinets manufactured through environmental friendly gas. The structure of the cabinets is completely stainless steel AISI 304; the internal part has rounded corners. All cabinets are provided with electronic digital telethermostat.

armoire
frigorifique
gastronorm

Ligne d'armoires frigorifiques gastronorm de 700, 900 ou 1400 lt à réfrigération VENTILÉE, réalisée avec l'utilisation de gaz écologique. La structure est entièrement en acier inox AISI 304, l'intérieur avec coins arrondis. Tous les armoires sont équipés avec téléthermostat électronique digitale.

gastro
kühlschrank

Gastro-Kühlschranklinie 700, 900 oder 1400 lt, mit VENTILIERTER Kühlung, unter Verwendung von umweltfreundlichem Gas hergestellt. Die Struktur ist komplett aus Edelstahl AISI 304; der Innenraum hat abgerundeten Ecken. Alle Kühlschränke sind mit digitalem elektronischem Telethermostat.

armario
frigorífico
gastronorm

Linea de armarios frigorífico Gastronorm de 700, 900 o bien 1400 litros a refrigeración VENTILADA, que utilizan gas ecologico. El chasis del mueble es en acero inos AISI 304, y al interior los angulos son redondeados. Todos los armarios llevan como dotacion estandar un teletermostato electronico digital.

+10/-25 °C





+10/-25 °C



XNG700



XPG700



+10/-25 °C



XGN900

+10/-25 °C





+10/-25 °C



XPP900



+10/-25 °C



XPG1400

+10/-25 °C





+10/-25 °C



XNG1400



+10/-25 °C

Armadio gastronom

refrigerated gastronorm cabinet | armoire frigorifique gastronorm | gastro kühlschrank | armario frigorífico gastronorm



		°C				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	€
XPG700		±0/+10		A	x3	700	0,40	↔71 ↗80 ↓205	120	↔78 ↗88 ↓220	145	€ 1.695,00
XNG700		-15/-22		A	x3	700	0,70	↔71 ↗80 ↓205	130	↔78 ↗88 ↓220	155	€ 2.100,00
XCG700		±0/+10		A	x2	350	0,40	↔71 ↗80 ↓205	155	↔78 ↗88 ↓220	180	€ 3.000,00
		-15/-22			x2	350	0,70					
XPP900		-2/+10		A	x20	900	0,50	↔80 ↗102 ↓205	165	↔85 ↗110 ↓220	185	€ 2.980,00
XNP900		-18/-22		A	x20	900	1,20	↔80 ↗102 ↓205	165	↔85 ↗110 ↓220	185	€ 3.590,00
XGN900		-18/-25		A	x5	900	1,50	↔80 ↗102 ↓205	180	↔85 ↗110 ↓220	205	€ 3.630,00
XPG1400		±0/+10		A	x3 x3	1400	0,60	↔142 ↗80 ↓205	160	↔150 ↗88 ↓220	190	€ 2.575,00
XNG1400		-15/-22		A	x3 x3	1400	0,80	↔142 ↗80 ↓205	170	↔150 ↗88 ↓220	200	€ 2.980,00
XCG1400		±0/+10		A	x3 x3	1400	1,10	↔142 ↗80 ↓205	208	↔150 ↗88 ↓220	238	€ 3.995,00
		-15/-22			x3 x3							



Optionals

optionals | optionals | extra | opciones

 220V/60Hz 115V/60Hz	
+ 5%	€ 200,00







Abbattitore e surgelatore rapido

Linea di abbattitori e surgelatori rapidi a refrigerazione VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico e con l'intera struttura in acciaio inox AISI 304. Le specifiche funzioni di questi apparecchi sono: ABBATTIMENTO RAPIDO e CONGELAMENTO RAPIDO, le quali vengono gestite da un affidabile pannello elettronico, e controllate da una "sonda al cuore".

Abbattimento rapido: questa funzione, più adatta per tutti i prodotti già cotti, ha lo scopo di portare al "cuore" una temperatura di +3°C in breve tempo, così da bloccare la proliferazione batterica, raggiungendo un miglioramento qualitativo ed organolettico dei prodotti conservati. **Congelamento rapido:** con una temperatura aria di -40°C permette, con estrema velocità, di raggiungere al cuore del prodotto, una temperatura di -18°C, escludendo così la formazione di macrocristalli di ghiaccio. Per entrambe le funzioni l'apparecchio stesso è predisposto per diventare automaticamente alla fine del ciclo di "abbattimento" un conservatore a +2/+4°C, ed al termine di un programma di "congelamento" un freezer a -18/-20°C.

blast chiller
shock freezer

Line of blast chillers and shock freezers with VENTILATED refrigeration system, manufactured through the use of environment friendly gas and with the frame entirely made of stainless steel AISI 304. The specific functions of these devices are: BLAST CHILLING and SHOCK FREEZING, which are managed by a reliable electronic panel and controlled by a "heart probe". Blast chilling: this function, most suited for all cooked products, aims at bringing about the heart of the product a temperature of +3°C in a very short period of time, therefore blocking bacterial proliferation, reaching a qualitative and organoleptic improvement of the preserved products. Shock freezing: with an air temperature of -40°C it allows with extreme rapidity, to reach, at the heart of the products, a temperature of -18°C, excluding therefore the formation of ice macrocrystals. For both functions the device itself is arranged to automatically switch at the end of the "blast chilling" cycle to a preserver at +2/+4°C, and at the end of the "shock freezing" program to a freezer at -18/-20°C.

cellule de
refroidissement
rapide

Ligne de cellules de refroidissement rapide à réfrigération VENTILEE, réalisés avec l'utilisation de gas écologique. La structure est en acier inox AISI304. Les fonctions spécifiques de ces appareils sont: REFROIDISSEMENT RAPIDE et CONGELATION RAPIDE, lesquelles sont gérées par un panneau électronique et contrôlées par un "thermomètre au coeur". Refroidissement rapide: cette fonction, plus adapte à tous les produits déjà cuits, permet d'obtenir "au coeur" une température de +3°C très rapidement, pour bloquer la prolifération bactérienne et garantir un améliorement organoleptique des produits conservés. Congélation rapide: avec une température de l'air de -40°C il est possible d'obtenir très rapidement une température "au coeur" de -18°C, cela pour éviter la formation de macrocristals de glace. Pour les deux fonctions l'appareil devient automatiquement: à la fin du cycle de "refroidissement" un conservateur à +2/+4°C, et à la fin du cycle de "congélation" un freezer à -18/-20°C.

schnellkühler
schock-froster

Schnellkühler und Schockfroster mit VENTILIERTER Kühlung, unter Verwendung von umweltfreundlichem Gas hergestellt. Die ganze Struktur ist aus rostfreiem Inox Stahl AISI304. Die besondere Eigenschaften dieses Gerätes sind: SCHOCKFROSTEN und SCHNELLKÜHLUNG durch eine elektronischen Schalttafel und eine Kernsonde kontrollierbar. Schnellkühlung: dieser Zyklus empfiehlt sich für gekochte Speisen, die schnellstens eine Kerntemperatur von +3°C erreichen sollen. Somit reduziert man die Bakterienvermehrung und verbessert die Qualität der gelagerten Produkten. Nach diesem Zyklus wird das Gerät automatisch einen Kühlmöbel (+2/+4°C). Schockfrostern: die Lufttemperatur von -40°C ermöglicht ein schnelles Eindringen der Kälte bis zu -18°C im Kern. Makrokristallen werden so komplett verhindert. Nach diesem Zyklus wird das Gerät automatisch einen Froster (-18°/-20°C).

abatidor
rapido

Linea de abatidores y congeladores rapidos a refrigeración VENTILADA, realizados mediante la utilización de gas ecológico y con la entera estructura de acero inox AISI304. Las funciones específicas de estos maquinarios son: ABATIMIENTO RAPIDO y CONGELAMIENTO RAPIDO, las cuáles son gestionadas por un confiable panel electrónico, y controladas por una "sonda al corazón". Abatimiento rapido: esta función, mas apta para todos los productos ya cocinados, tiene el proposito de llevar el "corazón" a una temperatura de +3°C en poco tiempo, de esta forma bloqueando la proliferación bacterica, alcanzando un mejoramiento cualitativo y organoelectico de los productos conservados. Congelamiento rapido: con una temperatura del aire de -40°C permite, con extrema velocidad, de alcanzar, al centro de los productos, una temperatura de -18°C, excluyendo asi la formación de macrocristales de hielo. Para ambas funciones el maquinario mismo está predispuerto para volverse automáticamente: al final del ciclo de "abatimiento" un conservador a +2/+4°C, y al final del programa de "congelamiento" un freezer a -18/-20°C.



+70/-40 °C



ASR3



ASR5



+70/-40 °C



ASR10

+70/-40 °C





+70/-40 °C



ASR15



+70/-40 °C

Abbattitore e surgelatore rapido

blast chiller shock freezer | cellule de refroidissement rapide | schnellkühler schock-froster | abatidor rapido



		°C			lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	€
ASR3			14/1		GN1/1 x3 0 40x60 x3	1,15	↔ 75 ↗ 74 ↓ 76	50	↔ 78 ↗ 77 ↓ 92	58	€ 2.445,00
			11/1								
ASR5			20/1		GN1/1 x5 0 40x60 x5	1,42	↔ 75 ↗ 74 ↓ 86	71	↔ 78 ↗ 77 ↓ 105	80	€ 2.790,00
			15/1								
ASR7			25/1		GN1/1 x7 0 40x60 x7	1,49	↔ 75 ↗ 74 ↓ 126	110	↔ 78 ↗ 77 ↓ 105	122	€ 4.165,00
			20/1								
ASR10			35/1		GN1/1 x10 0 40x60 x10	1,60	↔ 75 ↗ 74 ↓ 126	115	↔ 78 ↗ 77 ↓ 143	125	€ 6.240,00
			25/1								
ASR15			45/1		GN1/1 x15 0 40x60 x15	1,8	↔ 75 ↗ 74 ↓ 185	130	↔ 78 ↗ 77 ↓ 202	142	€ 8.475,00
			35/1			380V					
ASR20			50/1		GN1/1 x20 0 40x60 x20	2,04	↔ 75 ↗ 74 ↓ 208	155	↔ 78 ↗ 77 ↓ 225	170	€ 10.320,00
			40/1			380V					



Optionals

optionals | optionals | extra | opciones

220V/60Hz

115V/60Hz

+ 5%

+70/-40 °C



Linea di vetrine orizzontali a refrigerazione STATICA con sbrinamento MANUALE, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico.

La struttura è in acciaio inox 430 mentre l'alzata con piano di servizio (optional) è in plexiglass. Questa linea di vetrine, grazie ad una leggera ed omogenea ventilazione controllata elettronicamente, consente di mantenere inalterate le qualità organolettiche del gelato.

Le carapine non sono fornite di serie.

ice cream cabinet

Line of horizontal cabinets with STATIC refrigeration with MANUAL defrosting, manufactured through the use of environment friendly gas. The structure is in stainless steel AISI 430, while the shock-proof stand with working top (optional) is in plexiglass. This line of cabinets, thanks to a light and homogeneous ventilation electronically controlled, keeps unchanged the organoleptic quality of the ice cream. Cylindrical tubes are not included in the price list.

vitrine crème glacée

Ligne de vitrines horizontales à réfrigération STATIQUE avec dégivrage MANUEL, réalisée avec l'utilisation de gaz écologique. La structure est en acier inox AISI 430, alors que l'étagère de service (optional) es en plexiglass. Cette ligne des vitrines, grâce à une ventilation légère et omogène contrôlée électroniquement, permet de maintenir inaltérer les caractéristiques organoleptiques de la crème glacée. Les bacs cylindriques ne sont pas compris dans le prix tarif.

eis kühlvitrienen

Die Baureihe der horizontalen Kühlvitrienen mit STATISCHER Kühlung und MANUELLER Abtauung wird mit umweltfreundlichem Gas betrieben. Die Struktur ist aus Edelstahl AISI 430 und die Zahlblage (Option) ist aus Plexiglas. Diese Linie bietet eine leichte, gleichmäßige und elektronisch kontrollierte Belüftung zur Erhaltung der organoleptischen Eiseigenschaften. Die Eisbehälter werden serienmäßig geliefert.

vitrina helado

Línea de vitrinas horizontales con refrigeración ESTÁTICA y con descongelación de tipo MANUAL, realizada por medio del utilizo de gas ecológico. La estructura es en acero inoxidable 430 mientras que el alzado con plano de servicio (opcional) es en plexiglás. Esta línea de vitrinas, gracias a una ligera y homogénea ventilación controlada electrónicamente, permite conservar inalteradas las calidades organolépticas del helado. Las cubetas redondas no están incluidas en el precio del listín.



-5/-20 °C



GEL2



GEL6



-5/-20 °C



GEL8





-5/-20 °C



GEL10



-5/-20 °C

Vetrina gelato

ice cream cabinet | vitrine crème glacée | eis kühlvitrienen | vitrina helado



						kw	cm	Kg	cm	Kg	
GEL2				x2 *	0,20	↔ 47 ↗ 70 ↓ 39	15	↔ 55 ↗ 75 ↓ 45	20	€ 990,00	
GEL6				x6 *	0,25	↔ 97 ↗ 76 ↓ 103	75	↔ 105 ↗ 85 ↓ 115	90	€ 2.670,00	
GEL8				x8 *	0,35	↔ 111 ↗ 81 ↓ 103	95	↔ 120 ↗ 90 ↓ 115	115	€ 3.050,00	
GEL10				x10 *	0,50	↔ 144 ↗ 81 ↓ 103	115	↔ 155 ↗ 90 ↓ 115	140	€ 3.500,00	

* non incluse nel prezzo | * not included in the price | * pas inclus dans le prix | * nicht im preis enthalten | * no incluido en el precio



Optionals

optionals | optionals | extra | opciones

GEL6 - GEL8	+ 5%	GEL6	€ 220,00
GEL10		GEL8	€ 250,00
		GEL10	€ 320,00
€ 195,00			€ 190,00
€ 225,00			





Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,
#19, First Floor, 10th 'B' Main, 27th Cross,
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA
Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204
E-mail : aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com