

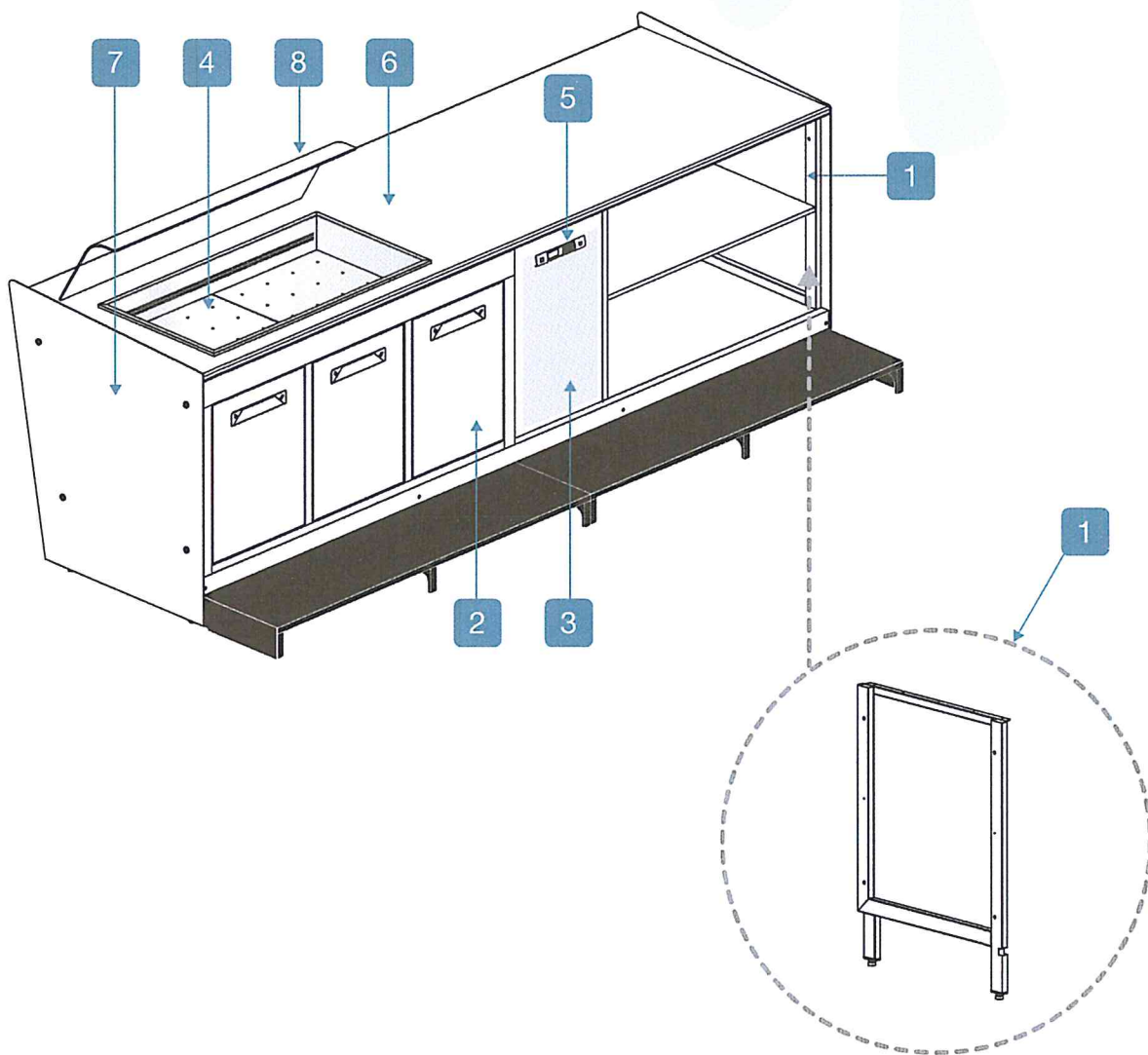
START UP

START UP

FRONTE: caratteristiche tecniche

FRONT specifications

start up*



START UP

START UP

01

STRUTTURA portante in tubolare d'acciaio verniciato bianco in forno a 180°C con polveri epossidiche, a garanzia di durata nel tempo, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili per la perfetta messa in bolla dell'arredo.

Supporting STRUCTURE made with steel tubular painted with white epoxy powder (in a kiln at 180°C) ensures it lasts over time; also includes rigid elements and adjustable legs for perfect levelling.

02

CELLA con refrigerazione ventilata, per garantire maggiori prestazioni e uniformità di temperatura all'interno del vano refrigerato. Rivestimento esterno della cella, compresi sportelli e cassetti (optional), in lamiera preverniciata di colore bianco. Temperatura di esercizio +4°C/+8°C. Test a 32°C con 60% U.R.

CELL with ventilated refrigeration provides increased performance and temperature uniformity inside the refrigerated compartment. Outer cell cover, including doors and drawers (optional), made of pre-painted white plate. Operating temperature +4°C to +8°C. Test at 32°C with 60% rh.

03

MOTORE a bordo collocato nell'apposito vano tecnico protetto da griglia di aerazione in lamiera preverniciata bianca. L'impianto di refrigerazione è costituito da compressore ermetico, condensatore con tubo di rame e alette d'alluminio raffreddato ad aria con ventilatore, evaporatore con tubo in rame e alette d'alluminio alimentato a capillare. Refrigerazione ventilata con distribuzione uniforme dell'aria tramite apposito convogliatore situato sopra l'evaporatore.

On-board MOTOR located in specific technical compartment with safety grille (pre-painted white plate). The refrigeration system has an airtight compressor, condenser with copper tube and aluminium fins air-cooled with a ventilator, and an evaporator with copper tubes and aluminium fins fed by a capillary tube system. Ventilated refrigeration with uniform distribution of air by specific conveyor positioned above the evaporator.

04

VASCA REFRIGERATA per l'esposizione di food & beverage incassata nella cella di cui sfrutta la refrigerazione, realizzata in acciaio inox finitura Scotch-Brite, disponibile nei moduli 1000 e 1400 mm. La vasca è dotata di scarico per la pulizia e per l'evacuazione di liquidi. Temperatura di esercizio +4°C/+8°C. Test a 25°C con 60% U.R.

REFRIGERATED TANK for displaying food & beverage built in the cell to take advantage of refrigeration, made with stainless steel with a Scotch-Brite finish. Available in 1000 and 1400 mm modules. The tank is equipped with a drain for cleaning procedures and draining liquids. Operating temperature +4°C/+8°C. Test at 25°C with 60% rh.

05

PANNELLO COMANDI elettronico con pulsante generale per la gestione dell'impianto refrigerante della cella, e secondo pulsante per la gestione della refrigerazione della vasca.

Electronic CONTROL PANEL with main push button for managing the cell refrigeration system, and second push button for managing the tank refrigeration.

06

PIANO LAVORO in postforming idrorepellente di colore bianco a bassa emissione di formaldeide.

Water-repellent postforming white WORK TOP made with low emission formaldehyde.

07

FIANCO in metallo, spessore 3 mm, verniciato bianco in forno a 180°C con polveri epossidiche, fissato con n° 4 viti inserite all'interno di boccole in acciaio inox diametro 20 mm, spessore 7 mm.

Metal SIDE (3 mm thick) painted with white epoxy powder (in a kiln at 180°C), fastened with 4 screws inserted in stainless-steel bushings (7 mm thick with a diameter of 20 mm).

08

VETRO trasparente temperato, spessore 6 mm, di protezione per la vasca refrigerata.

Clear, tempered safety GLASS (6 mm thick) for the refrigerated tank.

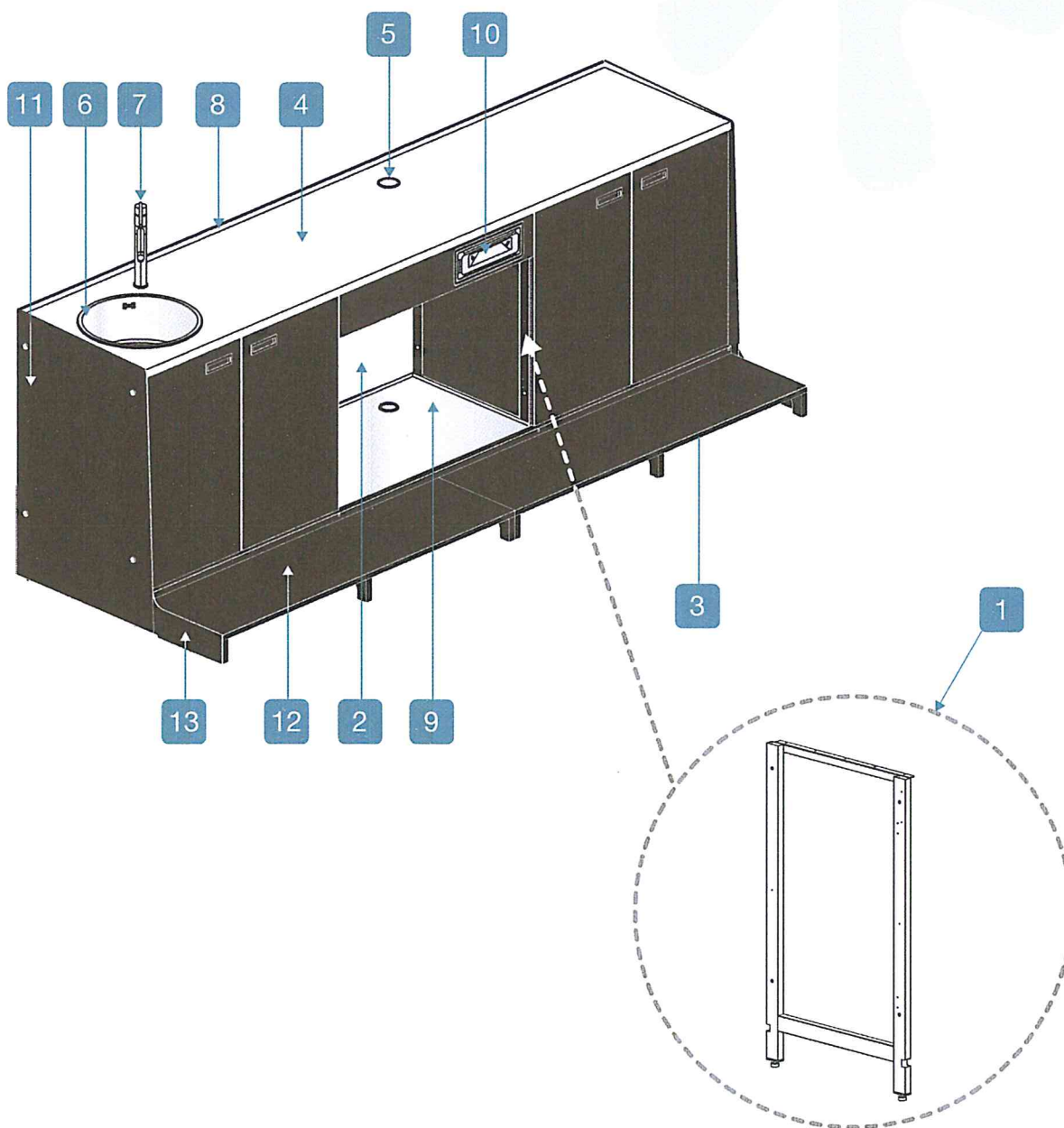
START UP

START UP

RETRO: caratteristiche tecniche

BACK specifications

start up*



START UP

START UP

01

STRUTTURA portante in tubolare d'acciaio verniciato nero in forno a 180°C con polveri epossidiche, a garanzia di durata nel tempo, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili per la perfetta messa in bolla dell'arredo.

Supporting STRUCTURE made with steel tubular painted with black epoxy powder (in a kiln at 180°C) ensures it lasts over time; also includes rigid elements and adjustable legs for perfect levelling.

02

SCHIENALE in lamiera preverniciata bianca.

Plate BACKBOARD (pre-painted white).

03

ANTE in nobilitato di colore nero a bassa emissione di formaldeide.

DOORS made with black laminate with low emission formaldehyde.

04

PIANO LAVORO in postforming idrorepellente di colore bianco a bassa emissione di formaldeide.

Water-repellent postforming white WORK TOP made with low emission formaldehyde.

05

FORO per MACCHINA CAFFÈ con collare di protezione in acciaio inox.

HOLE for espresso maker with stainless-steel safety collar.

06

LAVELLO in acciaio inox lucido diametro 420 mm.

Built-in stainless-steel SINK (with a diameter of 420 mm).

07

MISCELATORE con leva a doppio flusso per il risparmio idrico.

Dual flow MIXER TAP to save water.

08

PROFILO in estruso di alluminio verniciato bianco in forno a 180°C con polveri epossidiche.

Extruded aluminium anti-leak PROFILE painted with white epoxy powder (in a kiln at 180°C).

09

VANO A GIORNO L 1000 - H 690 - P 600 mm per l'inserimento della lava tazze con vasca di protezione del fondo in alluminio.

OPEN COMPARTMENT, L 1000 – H 690 – W 600 mm, for mounting glass washer with safety tank (aluminium bottom).

START UP

START UP

10

CASSETTO BATTI FILTRO in acciaio inox finitura lucida.

Polished stainless-steel DRAWER for coffee grounds.

11

FIANCO in metallo, spessore 3 mm, verniciato nero in forno a 180°C con polveri epossidiche, fissato con n° 4 viti inserite all'interno di boccole in acciaio inox diametro 20 mm, spessore 7 mm.

Metal SIDE (3 mm thick) painted with black epoxy powder (in a kiln at 180°C), fastened with 4 screws inserted in stainless-steel bushings (7 mm thick with a diameter of 20 mm).

12

PEDANA con supporto idrorepellente e rivestimento in materiale plastico di colore nero.

PLATFORM with water-repellent support and black plastic coating.

13

FIANCHETTI terminali in metallo, spessore 3 mm, verniciati neri in forno a 180°C con polveri epossidiche.

Metal end SIDE (3 mm thick) painted with black epoxy powder (in a kiln at 180°C).

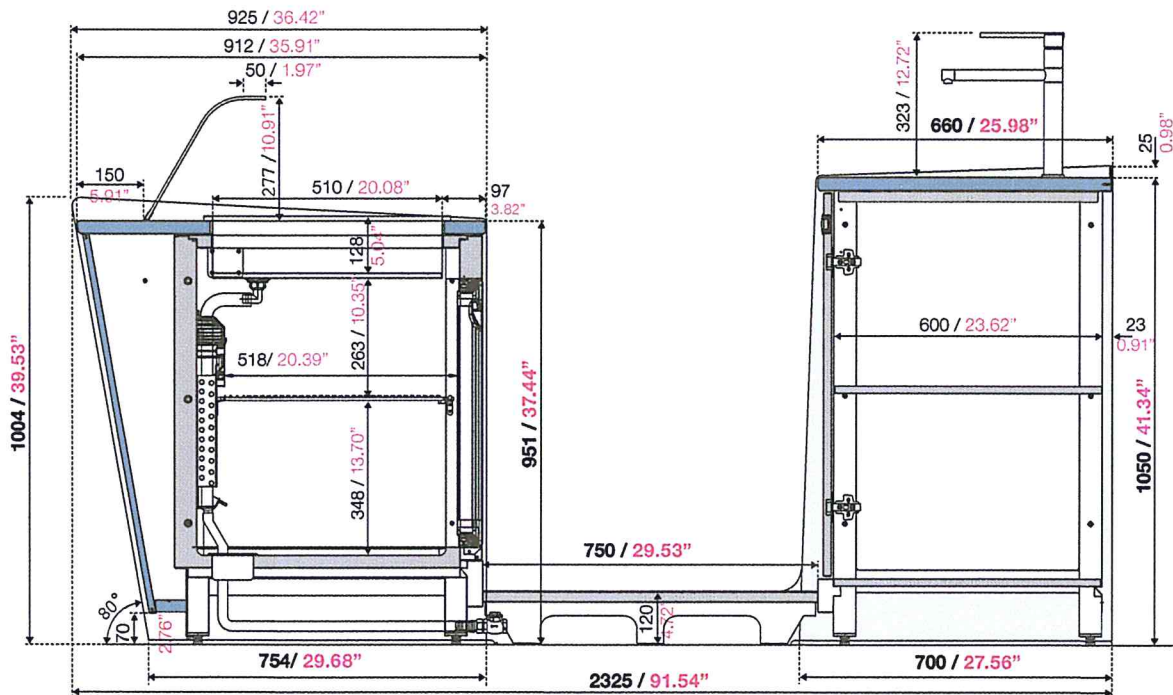
START UP: SEZIONI

START UP: SECTION VIEWS

SEZIONI SECTION VIEWS

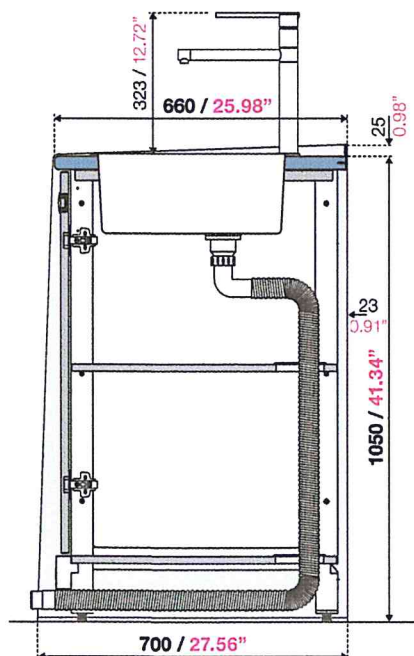
H 951 VT - START UP con vetro di protezione

H 951 VT - START UP with safety glass



Sezione vano lavello

Sink



START UP: 3000 SX

START UP: 3000 SX

L 3000/SX

