

NEW

LINEAR SPACE



LINEAR SPACE è la nuova postazione di lavoro refrigerata ideata per garantire la massima flessibilità in ogni ambiente della ristorazione professionale. La scocca compatta e le ruote standard lo rendono facilmente mobile in ogni contesto. Scegli la versione con 1 o 2 cassetti indipendenti. la temperatura facilmente settabile consente all'operatore estrema versatilità nelle scelte di stoccaggio merce. Arricchiscono la gamma space le varianti relative al piano di lavoro, per valorizzare il comfort di questo tavolo, grazie all'ampia superficie d'appoggio, sfruttabile nelle fasi di preparazione linee. LINEAR SPACE è la stazione refrigerata versatile e altamente personalizzabile per chef ed operatori della ristorazione moderna, per gestire flussi di lavoro mutevoli ma sempre ben organizzati.

LINEAR SPACE is the new refrigerated workstation designed to guarantee maximum flexibility in every horeca professional environment. Thanks to compact body and standard castors, LINEAR SPACE can easily move around the kitchen and fit into the snuggest space of any context. Choose between 1 or 2 drawers. Independent variable temperatures give the operator an extremely versatile food storage appliance. Space range is enhanced by the worktop option that increase the comfort during preparation phases thanks to a large bearing surface. LINEAR SPACE is the versatile and highly customizable refrigerated station for chefs and modern restaurant operators, ideal to handle changing but always well-organized workflows.



VERSIONI DISPONIBILI
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
 2 CASSETTI INDIPENDENTI
LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
 1 CASSETTO

AVAILABLE VERSIONS
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
 2 INDEPENDENT DRAWERS
LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
 1 DRAWER

CASSETTI INDIPENDENTI CON GUIDE AD ESTRAZIONE TOTALE
 per conservazioni in positivo o negativo
INDEPENDENT DRAWERS, WITH FULL EXTRACTION RUNNERS,
 settable for positive or negative storage



VERSATILITÀ E STOCCAGGIO INTELLIGENTE
 inseribili supporti GN di varia capacità
VERSATILITY AND SMART STORAGE
 Suitable for many different capacity of GN container



CONTROLLER DIGITALE
 con temperatura facilmente settabile
DIGITAL CONTROLLER
 simple temperature variation setting

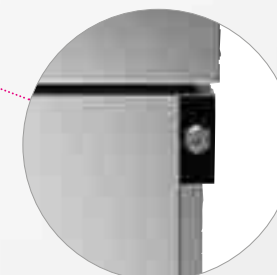


PIANO DI LAVORO SFRUTTABILE per la preparazione o appoggio attrezzature
WORKTOP USEABLE
 for preparation or equipment support



SCOCCA E PIANO LAVORO IN AISI 304
AISI 304 BODY AND WORKTOP

SERRATURA DI SERIE
STANDARD LOCK



FACILE DA MOVIMENTARE
 grazie alle ruote autobloccanti
EASY TO MOVE AROUND
 thanks to self-locking castors



NEW

LINEAR SPACE



Tavoli refrigerati/Counters

Tavolo refrigerato
per preparazione e conservazione
Refrigerated prep/storage counter

Armadio doppia
temperatura
*Double temperature
cabinet*

Abbattimento
Blast chilling

Conservazione positiva
Upright chiller

Tavolo refrigerato ribassato,
positivo o negativo,
per conservazione e cotture esprese
*Lowered refrigerated counter,
positive or negative,
for storage and express cooking*



LINEAR SPACE V 2C



TWIN 700 2T TN/NBT



2 INFINITY 5 TEGIE
SOVRAPPOSTI
2 INFINITY 5 TRAYS
OVERLAPPED



COMPATTO 700 TN



Mod. LINEAR SNACK
+ MODULI COTTURA (non compresi)
+ COOKING MODULES (not included)

MASSIMIZZARE LO SPAZIO IN CUCINA

MAXIMIZE SPACE IN THE KITCHEN

Lo spazio in cucina sembra sempre insufficiente.

Spesso però è possibile adottare alcuni accorgimenti per renderlo più funzionale e spazioso. Come?

- 1) Scegli attrezzature dalle ridotte profondità esterne, senza dover rinunciare a capacità di stoccaggio tradizionali e ben strutturate.
- 2) Sfrutta gli spazi verticali, prediligendo conservatori polifunzionali, a doppia temperatura o accessoriabili per specifiche categorie prodotto.
- 3) Scegli attrezzature di lavoro versatili che possano rispondere alle mutevoli e diversificate necessità in cucina.

When the space in the kitchen seems to be insufficient, you can take some measures to make it more functional and spacious. How?

- 1) Choose equipment with reduced external depths, without having to give up traditional and well-structured storage capacities.
- 2) Take advantage of vertical spaces, preferring multifunctional, double-temperature cabinets, which can be fitted for specific product categories.
- 3) Choose versatile work equipment that can respond to changing and diversified needs in the kitchen.



NEW

LINEAR SPACE



Stazione refrigerata su ruote con freno salvaspazio, profondità 700mm, in acciaio inox AISI 304;

- **Versione 1C** con 1 cassetto a con range di temperatura impostabile da +7/-24°C (mod. 1C)
- **Versione 2C** con 2 cassetti a temperatura indipendente con range di temperatura impostabile da +7/-24°C (mod. 2C)
- Guide cassetti a estrazione totale
- Controller digitale e serratura di serie
- Sbrinamento manuale per spegnimento.
- Disponibili con piano dritto H 50mm (mod. V), piano con alzatina H100 mm (mod.A), o senza piano (mod. S).

Refrigerated station on castors with self-locking castors, 700mm of depth, in AISI 304 stainless steel;

- **1C version** with 1 drawer with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.1C)
- **2C version** with 2 independent drawers with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.2C)
- Total extraction drawer runners.
- Digital controller and lock as standard.
- Manual defrost for shutdown.
- Available with straight top H 50mm (mod. V), top with slachback H100 mm (mod. A), or without top (mod. S).



VERSION 1C



VERSION 2C



VERS 220-60
1C/2C



	Modello Model	Codice Code	Prezzo € Price €	Piano Worktop	Cassetti Drawers	Range Range		GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni	Assorbimento		Voltaggio Voltage	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight
													mm	Absorbed power				
														Watt****	A			
	LINEARSPACE/V 2C	7LS72I02VA001	6.500,00	Piano dritto Straight worktop	2	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	1550	150	1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	126/141
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72I02LA001	6.665,00	Piano + alzatina Work top with splashback	2	+7°/-24° C			-		3560		1130x700x1000	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	128/143
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72I02NA001	6.400,00	Senza piano Without worktop	2	+7°/-24° C			-		1550		1130x690x850	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	104/119
	LINEARSPACE/V 1C	7LS71I02VA001	3.800,00	Con piano dritto Straight worktop	1	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	1550	75	1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	46/61
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71I02LA001	3.965,00	Piano + alzatina Work top with splashback	1	+7°/-24° C			-		3560		1130x700x730	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	48/63
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71I02NA001	3.700,00	Senza piano Without worktop	1	+7°/-24° C			-		1550		1130x690x580	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	24/39
VERS220-60 2C			388,00	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 2C - GAS R404a										
VERS220-60 1C			194,00	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 1C - GAS R404a										

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.