



PST

440/441

PST



Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.

- Temperature: -5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati); +2°/+10°C, -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:
griglie cromate (mod. V e S TN)
griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)
o ripiani in vetro girevoli (mod. R)
- Su richiesta: versioni con 1, 2 o 3 lati ciechi, Griglie cromate aggiuntive, Ripiani vetro (in sostituzione alle griglie)

Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.

- Temperature ranges: -5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.); +2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and one door
- LED lighting
- Internal fitting:
chromed shelves (mod. V and S TN)
refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)
glass rotating shelves (Mod. R)
- On request: versions with 1, 2 or 3 full sides, Additional chromed wired shelves, Glass shelves (instead of wired shelves)



Illuminazione a led
LED lighting

	Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W****)(A)	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/ Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE	
	PST440TNV	9PST440TNVN10	430	V	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	670x640x1910	500	2,17	230/1/50	770x740x2200	164/184	PST440TNV PST441TNVR	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati) POSITIVE FAN-ASSISTED: Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves)
	PST440TNS	9PST440TNSN10	450	S	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	670x640x1880	400	1,74	230/1/50	770x740x2200	164/184	PST440BTV PST441BTVR	VENTILATA NEGATIVA: Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO FAN-ASSISTED: Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested)
	PST440BTV	9PST440BTVN10	430	V	-22/+5	R290 GWP 3 Kg 0,15	5	670x640x1910	800	3,48	230/1/50	770x740x2200	166/186	PST440TNS PST441TNSR	STATICA POSITIVA: Pasticceria fresca di ogni tipo (no movimenti d'aria) POSITIVE STATIC: All kind of fresh pastry products (no air movements)
	PST440BTS	9PST440BTSN10	450	S	-25/-15	R290 GWP 3 Kg 0,15	6 S	670x640x1880	750	3,26	230/1/50	770x740x2200	160/180	PST440BTS	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterol, some days conservation (blast chilling is suggested). Frozen fresh pastry products (blast chilling is suggested)
	PST441TNVR	9PST441TNVR10	430	V R	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	7 R	670x640x1930	500	2,17	230/1/50	770x740x2200	172/192	PST440BTS	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterol, some days conservation (blast chilling is suggested). Frozen fresh pastry products (blast chilling is suggested)
	PST441TNSR	9PST441TNSR10	450	S R	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	7 R	670x640x1880	400	1,74	230/1/50	770x740x2200	170/192		
	PST441BTVR	9PST441BTVR10	430	V R	-22/+5	R290 GWP 3 Kg 0,15	7 R	670x640x1910	850	3,69	230/1/50	770x740x2200	175/195		
	RIP_IX_PST440		Ripiano forato inox per bottiglie							S/S shelf for bottles 510x420					

*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES **** Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. All specifications are subject to change without notice.



PST

940

PST



Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.

- Temperature:
-5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati)
+2°/+10°C, -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:
griglie cromate (mod. V e S TN)
griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)
cromate mobili (mod. V BT)
- Su richiesta: versioni con 1, 2 o 3 lati ciechi, Griglie cromate aggiuntive, Ripiani vetro (in sostituzione alle griglie)

Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.

- Temperature ranges:
-5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.)
+2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and one door
- LED lighting
- Internal fitting:
Chromed shelves (mod. V and S TN)
refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)
movable chromed shelves (Mod. V BT)
On request: versions with 1, 2 or 3 full sides, Additional chromed wired shelves, Glass shelves (instead of wired shelves)



Illuminazione a led
LED lighting

Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W****)(A)	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE	
	PST940TNV	9PST940TNVN10	V	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	900x640x1910	500	2,17	230/1/50	1000x740x2200	164/184	PST940TNV	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati) <i>POSITIVE FAN-ASSISTED (Electronic temperature control): Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves)</i>
	PST940TNS	9PST940TNSN10	S	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	900x640x1880	450	1,96	230/1/50	1000x740x2200	164/184	PST940TNS	STATICA POSITIVA: Pasticceria fresca di ogni tipo (no movimenti d'aria) <i>POSITIVE STATIC: All kind of fresh pastry products (no air movements)</i>
	PST940BTV	9PST940BTVN10	V	-22/+5	R452A GWP2141 Kg 0,60	5	900x640x1910	700	3,04	230/1/50	1000x740x2200	164/184	PST940BTV	VENTILATA NEGATIVA: Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore) <i>BELOW ZERO FAN-ASSISTED: Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested)</i>
	PST940BTS	9PST940BTSN10	S	-25/-15	R452A GWP2141 Kg 0,60	6	900x640x1880	750	3,26	230/1/50	1000x740x2200	164/184	PST940BTS	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterrol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) <i>BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterrol, some days conservation (blast chilling is suggested). Freezed fresh pastry products (blast chilling is suggested)</i>

*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES **** Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. *Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.*

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

*Modelli ventilati: controllo elettronico di temperatura; modelli statici: regolazione temperatura con termostato meccanico.

*Fan assisted model: electronic temperature control; Static models: temperature control with mechanical thermostat.



PST

740/741

PST



Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.




- Temperature:
-5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati)
+2°/+10°C, -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati e due porte
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:
griglie cromate (mod. V e S TN)
griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)
o ripiani in vetro girevoli (mod. R)
- Su richiesta: versioni con 1, 2 o 3 lati ciechi, Griglie cromate aggiuntive, Ripiani vetro (in sostituzione alle griglie)



Illuminazione a led
LED lighting

Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.

- Temperature ranges:
-5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.)
- +2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and two doors
- LED lighting
- Internal fitting:
chromed shelves (mod. V and S TN)
refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)
- glass rotating shelves (Mod. R)
- On request: versions with 1, 2 or 3 full sides, Additional chromed wired shelves, Glass shelves (instead of wired shelves)

Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W****)(A)	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/ Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	
	PST740TNV	9PST740TNVN10	V	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	8	1320x640x1910	680	2,96	230/1/50	1420x740x2200	255/275
	PST740TNS	9PST740TNSN10	S	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	8	1320x640x1880	800	3,48	230/1/50	1420x740x2200	252/272
	PST740BTV	9PST740BTVN10	V	-22/+5	R452A GWP 2141 Kg 0,80	8	1320x1950x1910	1200	5,22	230/1/50	1420x740x2200	277/297
	PST740BTS	9PST740BTSN10	S	-25/-15	R452A GWP 2141 Kg 0,60	12 S	1320x640x1880	1200	5,22	230/1/50	1420x740x2200	262/282
	PST741TNVR	9PST741TNVR10	V R	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	5 + 7 R	1320x640x1910	680	2,96	230/1/50	1420x740x2200	267/287
	PST741TNSR	9PST741TNSR10	S R	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	5 + 7 R	1320x640x1880	800	3,48	230/1/50	1420x740x2200	271/291
	PST741BTVR	9PST741BTVR10	V R	-22/+5	R452A GWP2141 Kg 0,60	5 + 7 R	1320x640x1910	1200	5,22	230/1/50	1420x740x2200	248/268

MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE
PST740TNV PST741TNVR	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati) POSITIVE FAN-ASSISTED: Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves)
PST740BTV PST741BTVR	VENTILATA NEGATIVA: Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO FAN-ASSISTED: Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested)
PST740TNS PST741TNSR	STATICA POSITIVA: Pasticceria fresca di ogni tipo (no movimenti d'aria) POSITIVE STATIC: All kind of fresh pastry products (no air movements)
PST740BTS	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterol, some days conservation (blast chilling is suggested). Freezed fresh pastry products (blast chilling is suggested)

*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES **** Watt TN (-10/+45°C)

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

*Modelli ventilati: controllo elettronico di temperatura; modelli statici: regolazione temperatura con termostato meccanico.
*Fan assisted model: electronic temperature control; Static models: temperature control with mechanical thermostat.