



L'Essenza, una soluzione di sobria sostanza!

- **Grande versatilità caratterizza le Isole del Gusto ESSENCE PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo rivestimento essenziale in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Eleganti sovrastrutture dotate di illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, con lampade riscaldanti nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- I **display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati nella parte inferiore del mobile e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **ESSENCE PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, il ripiano di fondo, i mobiletti aperti e chiusi, mobili porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Essence, a simple essential solution!

- **ESSENCE PLUS** food island are characterized by an **extreme versatility**, they are made of AISI 304 stainless steel and are provided with a robust and essential chrome-plated frame on nicely designed wheels and with a new in fashion essential timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials** and attractive design.
- **Standard colours**: Wenge and hemlock nordique. RAL colours available upon request.
- **Elegant over structure supplied with LED lighting with a low energy consumption** for the refrigerated units; with heating lamps for the hot units.
- **Timber cladding can be replaced** or exchanged quickly and easily thanks to a fast clever clip-on system.
- **Refrigerated static or ventilated models**; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units.
- The **digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate
- All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- **Bain Marie units** are supplied with automatic water filling and **water level control** as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.
- **ESSENCE PLUS** includes also a range of **accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters.

Essence Plus





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV LED FLAT+ on request without price increase



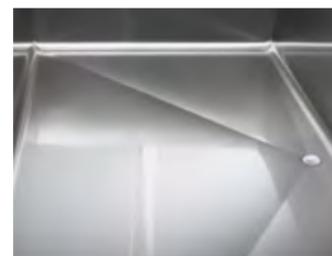
ESSENCE PLUS Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold well.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).
- Chrome-plated frame on wheels with brak.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt ****	Ampere			
	ES-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	126/147
	ES-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	126/147
	ES-GREEN PLUS 3R	7BEGR3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4R	7BEGR4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6R	7BEGR6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595 "	126/147

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

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.



Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV LED FLAT+ on request without price increase



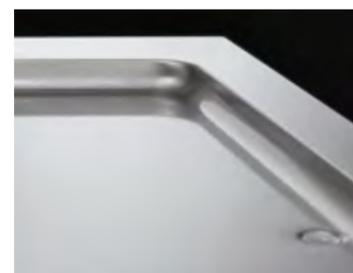
ESSENCE PLUS Lime

Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold top H 30mm.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vollaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-LIME PLUS 3H	7BELI3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4H	7BELI4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6H	7BELI6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3W	7BELI3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4W	7BELI4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6W	7BELI6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3R	7BELI3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4R	7BELI4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6R	7BELI6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	121/142

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV LED FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Blue

Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto.

- Con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation.

- Adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt ****	Ampere			
	ES-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3R	7BEBL3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	175/203

73690012

VASSOIO FONDO (532X326)

S/S PLATE (532X326)

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.



DF



DS



DF

ESSENCE PLUS
Blue Platinum

Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4(mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional ***73690012 Vassoio fondo (532x326) S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia. New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA02		H	+4/+8							184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA02		H	+4/+8							245/273
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA02		W	+4/+8							184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA02		W	+4/+8							245/273
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DS	7BEPL3FIVRA02		R	+4/+8							184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DS	7BEPL4FIVRA02		R	+4/+8							245/273

VERS220-60

73690012

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

VASSOIO FONDO (532X326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

S/S PLATE (532X326)

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS



DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum RI/SP

Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoio optional***).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS). Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP	7BEPL3FIVHA05		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/234
	ES-PLAT PLUS 3H DS+RI+SP	7BEPL3FIVHA06		H	+4/+8							203/225
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05		H	+4/+8							274/303
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06		H	+4/+8							265/293
	ES-PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVVA05		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233
	ES-PLAT PLUS 3W DS+RI+SP	7BEPL3FIVVA06		W	+4/+8							202/225
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVVA05		W	+4/+8							274/303
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVVA06		W	+4/+8							265/293
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233
	ES-PLAT PLUS 3R DS+RI+SP	7BEPL3FIVRA04		R	+4/+8							202/225
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03		R	+4/+8							274/303
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04		R	+4/+8							265/293

VERS220-60

73690012

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

Vassoio fondo (532x326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

S/S plate (532x326)

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Red

Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.

- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with bain marie hot well units.

- Rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. For GN1/1 pans (max H 200mm).
- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.

Optional:

Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	ES-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01		H	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01		H	+60/+90	1494x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6H	7BERE6CEFHA01		H	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3W	7BERE3CEFWA01		W	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01		W	+60/+90	1139x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6W	7BERE6CEFWA01		W	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3R	7BERE3CEFRA01		R	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01		R	+60/+90	1494x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6R	7BERE6CEFRA01		R	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	TRIFTR-RED6		SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1			PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1					
	SOVMONT		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

*** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

*** For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Orange

Isole del Gusto con vasca calda secca.

- Fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette 3,4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with dry heated well units.

- Rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- For 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).
- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake. Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel with positioned below the wooden panels



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	ES-ORANGE PLUS 3H	7BEOR3CEFHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4H	7BEOR4CEFHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-ORANGE PLUS 3W	7BEOR3CEFWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4W	7BEOR4CEFWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-ORANGE PLUS 3R	7BEOR3CEFRA01		R	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4R	7BEOR4CEFRA01		R	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
SOVMONT				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA		PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Brown

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirefile con 3, 4, 6 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated tempered glass top units to display hot food on trays or Pyrex, with hot areas well marked on the surface.

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with installed safety thermostat that prevents overheating.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	ES-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CEFHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6H	7BEBR6CEFHA01		H	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CEFWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6W	7BEBR6CEFWA01		W	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3R	7BEBR3CEFRA01		R	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01		R	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6R	7BEBR6CEFRA01		R	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	126/147
SOVMONT											

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

Il drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES					
SCOSPAH+	73678085	Scorriavassoio legno spalla Wooden side tray slide	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	H	650 x 321
SCOSPAW+	73678086			W	
SCOSPAR+	73678080			R	
SCOSPAVH+	73678095	Scorriavassoio legno spalla Wooden side tray slide	BLUE+ PLATINUM+	H	760 x 321
SCOSPAVW+	73678096			W	
SCOSPAVR+	73678090			R	
SCOH3+	73678045	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
SCOW3+	73678046			W	
SCOR3+	73678040			R	
SCOH4+	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
SCOW4+	73678056			W	
SCOR4+	73678050			R	
SCOH6+	73678075	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321
SCOW6+	73678076			W	
SCOR6+	73678070			R	
SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES					
SCOSPAX+	73678010	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	INOX S/S	650 x 320
SCOSPAVX+	73678014	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	BLUE+ PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
SCOX3+	73678002	Scorriavassoio inox S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x320
SCOX4+	73678004			INOX S/S	1492x320
SCOX6+	73678008			INOX S/S	2142x320

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
RIPIANO INFERIORE / LOWER SHELF					
RIPINFH3	72546395 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	3/1	H	541x560x15
RIPINFW3	72546396 x 2			W	
RIPINFR3	72546390 x 2			R	
RIPINFH4	72546405 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	4/1	H	704x560x15
RIPINFW4	72546406 x 2			W	
RIPINFR4	72546400 x 2			R	
RIPINFH6	72546425 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	6/1	H	1029x560x15
RIPINFW6	72546426 x 2			W	
RIPINFR6	72546420 x 2			R	
SOV80-4	74708009x4	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno Price increase for 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake			
SOV80-6	74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)			
CHIUSURA INFERIORE CON PANNELLO FRONTALE, PANNELLO DI FONDO E SPALLE INFERIORI LOWER CLOSING WITH FRONT, BOTTOM AND SIDE PANELS					
SOVCHINF3H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 3/1	H	
SOVCHINF3W+				W	
SOVCHINF3R+				R	
SOVCHINF3H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ PLATINUM+ 3/1	H	
SOVCHINF3W+				W	
SOVCHINF3R+				R	
SOVCHINF3H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
SOVCHINF3W+				W	
SOVCHINF3R+				R	
SOVCHINF4H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 4/1	H	
SOVCHINF4W+				W	
SOVCHINF4R+				R	
SOVCHINF4H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ PLATINUM+ 4/1	H	
SOVCHINF4W+				W	
SOVCHINF4R+				R	
SOVCHINF4H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ ORANGE+ BROWN+ 4/1	H	
SOVCHINF4W+				W	
SOVCHINF4R+				R	
SOVCHINF6H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 6/1	H	
SOVCHINF6W+				W	
SOVCHINF6R+				R	
SOVCHINF6H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H	
SOVCHINF6W+				W	
SOVCHINF6R+				R	
SOVCHINF6H+		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ BROWN+ 6/1	H	
SOVCHINF6W+				W	
SOVCHINF6R+				R	



	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS					
	MOBUNCHH	73686765	Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766		W	450x650x877
	MOBUNCHR	73686760		R	450x650x877
	MOBUNAPH	73686745	Mobiletto passante aperto Pass-through open cupboard	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746		W	450x650x877
	MOBUNAPR	73686740		R	450x650x877
	MOBPPVPH	73686775	Mobiletto porta posate-vassoi e pane Cutlery, bread and trays cupboard	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776		W	800x650x1394
	MOBPPVPR	73686770		R	800x650x1394

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS					
	MOBUNSOLLH	77001265	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti / 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato / 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	Mobiletto con sollevatore piatti / Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/ dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CH	77001295	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato / Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/ dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CW	77001296		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CR	77001290		R	450x650x879.5
	VERS22-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz Price increase for Power supply 220V/60Hz		

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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