



La Tradizione, gusto classico di ricca sostanza!

- **Gran Classe distingue le Isole del Gusto TRADITION 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 ricco rivestimento in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Raffinate e prestigiose sovrastrutture a ponte** con cappottina abbassabile elettricamente **ed illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, cappottina fissa e **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**.
- **Accesso facilitato al dispositivo di movimentazione** elettrica e di illuminazione della cappottina, posizionato sul ponte superiore.
- **I display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati sul ponte superiore 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 **TRADITION PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, i mobiletti aperti e chiusi per una migliore organizzazione del vano inferiore, mobili aperti e chiusi, porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Tradition, classical taste rich in the substance!

- **First-class style marks TRADITION PLUS Food Islands**, made of AISI 304 stainless steel. They are provided with a sturdy chrome-plated frame on wheels and with new in fashion rich timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials and attractive design.**
- Wenge and hemlock nordique as standard colours, RAL colours available upon request.
- **Refined and prestigious bridge superstructures** are provided with electrical device for hood lowering and **LED energy-saving lighting** on cold units, fixed hood and **hot halogen lamps** on 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
- **Easy access to electrical hood device and lighting switch** on the bridge.
- **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.
- **TRADITION 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

Tradition Plus



PER UN AUTOSERVIZIO 100% SICURO
SCEGLI IL SISTEMA DI CONTROLLO CONTACTLESS (OPTIONAL)

FOR A 100% SAFE AUTO-SERVICE
CHOOSE THE CONTACTLESS CONTROL SYSTEM (OPTIONAL)





TRADITION PLUS Green



TRADITION PLUS



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.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura a ponte con cappottina abbassabile ed 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 sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and 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 on the bridge overstructure (optional: contactless controller).



Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

	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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	174/202
	SOV-CONTACTLESS		Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller							

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - 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= WENGÉ - 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.



TRADITION PLUS Lime



TRADITION PLUS



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.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with static cold top H 30mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and 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 on the bridge overstructure (optional: contactless controller).



Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

	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			
	TR-LIME PLUS 3H	7BTLI3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3W	7BTLI3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3R	7BTLI3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	169/197
	SOV-CONTACTLESS		Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller							

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - 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.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - 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.



TRADITION PLUS Blue



TRADITION PLUS



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.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation and 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.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).



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



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



Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

	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			
	TR-BLUE PLUS 3H	7BTBL3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3W	7BTBL3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3R	7BTBL3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x860x1595	222/252
	SOV-CONTACTLESS		Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller							
	***	73690012	Vassoio fondo (532X326) Bottom tray (532X326)			Bottom tray (532X326)							

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - 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.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - 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.



TRADITION PLUS Red



Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria con 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.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional:

- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce LED



Optional kit LED

Food Islands with bain marie heated well units with 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.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy and infrared halogen heating lamps with power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.
- LED light.

	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			
	TR-RED PLUS 3H	7BTRE3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6H	7BTRE6CEPHA01		H	+60/+90	2144x650x1488		Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3W	7BTRE3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6W	7BTRE6CEPWA01		W	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3R	7BTRE3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6R	7BTRE6CEPRA01		R	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	154/182
	TRIFTR-RED6						SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1	PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1				
	KITLED3-1						SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1	PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1						SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA PER ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1	PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1						SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1	PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

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

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

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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

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.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Brown



Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 2, 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional: luce LED.

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface.

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: LED light



Optional kit LED

	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			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01			H	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01			H	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01			H	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01			W	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01			W	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01			W	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01			R	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01			R	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01			R	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	155/183
	KITLED3-1								PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1								PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1								PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

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

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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

	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+ 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+, 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						4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008						6/1	INOX S/S	2142x320



Optional e Accessori

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*
CHIUSURA LATO CLIENTE CON PANNELLO FRONTALE O PUSH-PULL CLOSURE ON THE CLIENT SIDE WITH FRONT PANEL OR PUSH-PULL						
	SOVCHINF3H+				GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP				BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB				RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+				GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP				BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB				RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+				GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP				BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB				RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Per chiudere anche il lato opposto usare prezzi di pagina 231. To close the opposite side, use prices on page 231.

Optionals & Accessories

	Modello Model	Codice Code	Prezzo € Price €	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*
CHIUSURA LATO OPERATORE/CENTRALINA CON PANNELLO PUSH-PULL CLOSURE ON THE OPERATOR/CONTROL UNIT SIDE WITH PUSH-PULL PANEL						
	SOVCHINF3H+				GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP				BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB				RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+				GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP				BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB				RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+				GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP				BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB				RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB			Sovraprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing		W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Per chiudere anche il lato opposto usare i prezzi sopra. To close the opposite side, use below prices.



Optional e Accessori

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

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

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

Optionals & Accessories

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTO UNIONE / LINKING CUPBOARD						
	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 con sollevatore piatti riscaldato 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
	MOBUNSOLL3W	77001296			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001290			R	450x650x879.5
	VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz Price increase for Power supply 220V/60Hz		
	KINDER			Sovrapprezzo per versione bassa per scuole materne Surcharge for low version for nursery schools		

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

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

Optional e Accessori

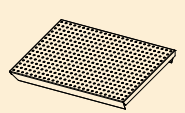
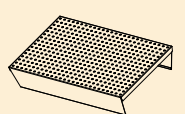
	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTO INFERIORE / LOWER CUPBOARD							
	MOBINFCHH3	73679755		Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors	GREEN, LIME, RED, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756				W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750				R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765		(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766				W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760				R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685		Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf	GREEN, LIME, RED, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686				W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680				R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695		(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696				W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690				R	680x560x458

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

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



Optionals & Accessories

	Modello Model		Codice Code	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	
	SOV80-4		74708009x4	-	SOVRAPPREZZO PER kit 4 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO PRICE INCREASE FOR kit 4 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE
	SOV80-6		74708009x6	-	SOVRAPPREZZO PER kit 6 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) PRICE INCREASE FOR kit 6 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)
	GREEN H50		74707264	523x326x50	Vassoio forato H50 per modelli GREEN Drilled tray H50 for GREEN models
	GREEN H100		74707266	523x326x100	Vassoio forato H100 per modelli GREEN Drilled tray H100 for GREEN models
	VASSBLUE		73690012	532x326	Vassoio fondo -Bottom tray BLUE - BLUE VISION - PLATINUM



Composizioni vaschette inox

Food Island GN3/1			Modello Model		Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm									
<table><tr><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 3-1 100 A		3x GN1/1 COD. 74707010	2x 72556044	x							
			GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1												
FI 3-1 150 A		3x GN1/1 COD. 74707065	2x 72556044		x												
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 B		2x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	3x 72556044	x						
					GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2										
GN 1/2																	
			FI 3-1 150 B		2x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	3x 72556044		x									
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 C		1x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	3x 72556044	x					
				GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2											
GN 1/2	GN 1/2																
			FI 3-1 150 C		1x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	3x 72556044		x									
<table><tr><td rowspan="3">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 100 D		1x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	3x 72556044	x				
					GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3										
GN 1/3																	
GN 1/2	GN 1/3																
			FI 3-1 150 D		1x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	3x 72556044		x									
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/2</td><td rowspan="2">GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr></table>			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 100 E		4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x			
					GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3										
GN 1/3																	
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3															
			FI 3-1 150 E		4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	4x 72556044		x									
<table><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 F		6x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x				
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2												
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2															
			FI 3-1 150 F		6x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x									
<table><tr><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td></tr></table>			GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	FI 3-1 100 G		9x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
			GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3												
			GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3												
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3															
			FI 3-1 150 G		9x GN1/3 COD.74707075	4x 72556044		x									

S/s pans compositions

Food Island GN4/1				Modello Model		Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm											
<table><tr><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 4-1 100 A		4x GN1/1 COD. 74707010	3x 72556044	x								
				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1													
FI 4-1 150 A		4x GN1/1 COD. 74707065	3x 72556044		x															
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td></td><td>GN 1/2</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2		GN 1/2	FI 4-1 100 B		3x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x						
						GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2											
	GN 1/2																			
				FI 4-1 150 B		3x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x											
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 4-1 100 C		2x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x						
						GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2											
GN 1/2	GN 1/2																			
				FI 4-1 150 C		2x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x											
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 4-1 100 D		1x GN1/1 COD. 74707010 + 6x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x					
					GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2												
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2																		
				FI 4-1 150 D		1x GN1/1 COD. 74707065 + 6x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x											
<table><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>				GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 4-1 100 E		8x GN1/2 COD. 74707040	5x 72556044	x				
				GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2													
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2																	
				FI 4-1 150 E		8x GN1/2 COD. 74707070	5x 72556044		x											
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td></td><td></td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td></td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3			GN 1/3		GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 F		1x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
					GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3												
		GN 1/3																		
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3																	
				FI 4-1 150 F		1x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	4x 72556044		x											



Composizioni vaschette inox / S/s pans compositions

Food Island GN6/1						Modello Model		Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 6-1 100 A		6x GN1/1 COD. 74707010	5x 72556044	x	
								6x GN1/1 COD. 74707065	5x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 100 B		5x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
					GN 1/2			5x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	6x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 C		4x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
				GN 1/2	GN 1/2			4x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	6x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 D		3x GN1/1 COD. 74707010 + 6x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2			3x GN1/1 COD. 74707065 + 6x GN1/2 COD. 74707070	6x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 E		2x GN1/1 COD. 74707010 + 8x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
		GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2			2x GN1/1 COD. 74707065 + 8x GN1/2 COD. 74707070	6x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 F		1x GN1/1 COD. 74707010 + 10x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2			1x GN1/1 COD. 74707065 + 10x GN1/2 COD. 74707070	6x 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 G		12x GN1/2 COD. 74707040	7x 72556044	x	
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2			12x GN1/2 COD. 74707070	7x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 6-1 100 H		3x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD. 74707030	6x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3			3x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD. 74707075	6x 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	FI 6-1 100 I		3x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040 + 6x GN1/3 COD. 74707030	6x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3			3x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070 + 6x GN1/3 COD. 74707075	6x 72556044		x

Accessori / Accessories

Modello Model		Codice Code		Vaschette GN inox S/s GN pans	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
VGX2/100		74707003		GN 2/1	530x650x100
VGX2/150		74707063		GN 2/1	530x650x150
CVGX2		74706092		Coperchio GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100		74707010		GN 1/1	530x325x100
VGX1/150		74707065		GN 1/1	530x325x150
CVGX1		74706090		Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100		74707028		GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150		74707068		GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3		74706087		Coperchio GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100		74707040		GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150		74707070		GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2		74706080		Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100		74707030		GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150		74707075		GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3		74706082		Coperchio GN 1/3 lid	325x176
VGX1/4/100		74707042		GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076		GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084		Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100		74707043		GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078		GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085		Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100		74707044		GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078		Coperchio GN 1/9 lid	176x108