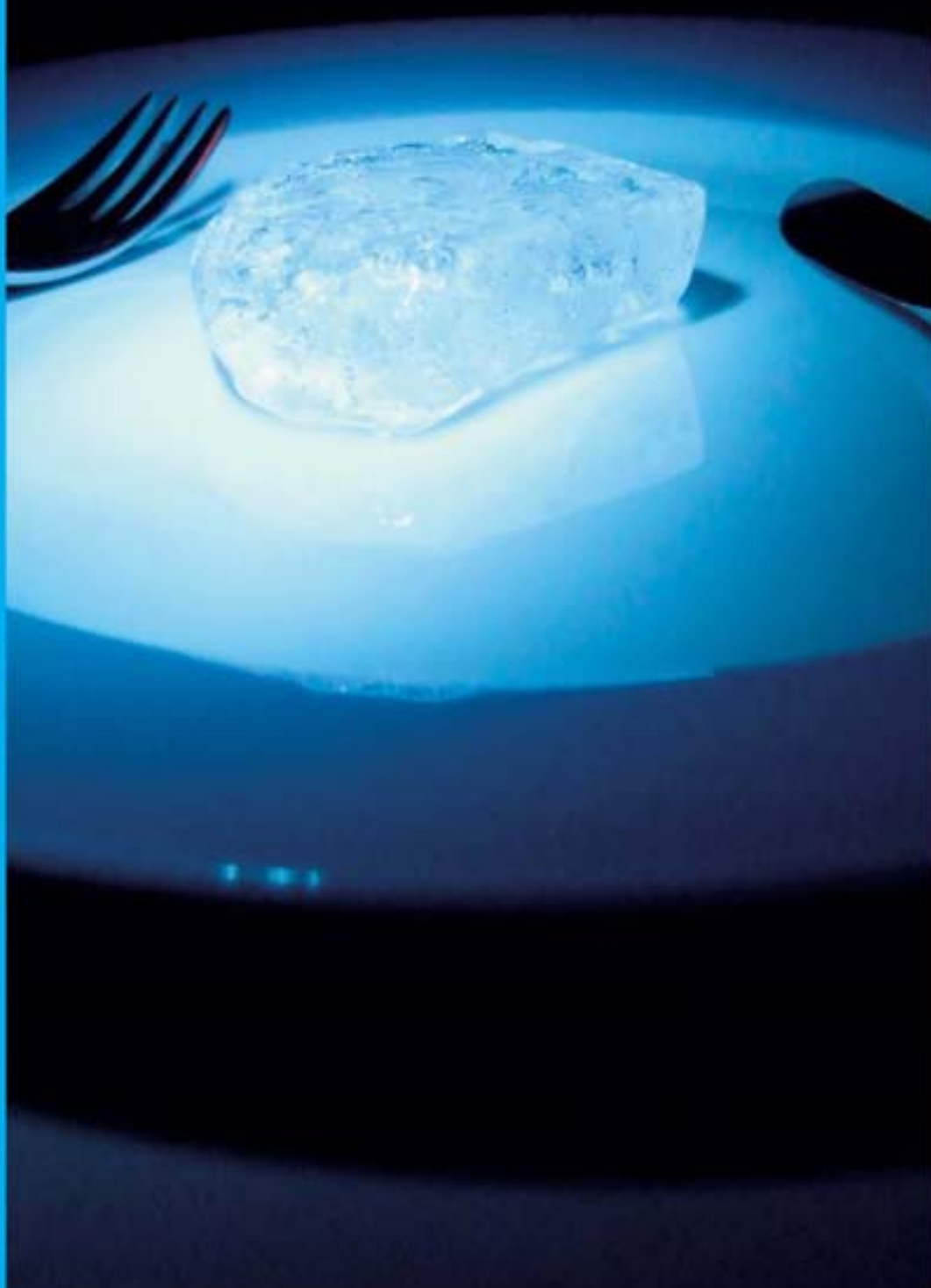




COLD  
ENGINEERING  
**TECFRIGO**

# CATALOGO GENERALE 2008





# Sommario



## 1 Euroline

> 1 Littleline	Pag. 6
> 2 Cold Box	Pag. 17
> 3 Penny Line	Pag. 30
> 4 Stock	Pag. 35
> 5 Walking Cooler	Pag. 36

## 2 Vino

> 1 Bancowine	Pag. 38
> 2 Someliere	Pag. 40

## 3 Birra

> 1 Distributori	Pag. 46
> 2 Raffreddatori di fusti	Pag. 47
> 3 Chiller	Pag. 49

## 4 Bar

> 1 Expo Bar	Pag. 54
> 2 Modern Bar	Pag. 55

## 5 Mercati Speciali

> 1 Break	Pag. 76
> 2 Pocket Bar	Pag. 78
> 3 Travelcold	Pag. 81
> 4 Smaltimento	Pag. 82
> 5 Medikal	Pag. 83

## 6 Laboratori Pasticceria

> 1 Armadi Sweetline	Pag. 86
> 2 Tavoli Sweetline	Pag. 90

## 7 Ristorazione

> 1 Snack	Pag. 92
> 2 Kitchen	Pag. 95
> 3 Ecoline	Pag. 101
> 4 Gastroline	Pag. 108
> 5 Fermalievitatori	Pag. 117
> 6 Shockfroster	Pag. 118
> 7 Saladettes	Pag. 122
> 8 Neutro	Pag. 126
> 9 Ice Makers	Pag. 129
> 10 Wash Master	Pag. 133

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE DI MATERIALI E DI MODELLI SENZA PREAVVISO. I PESI, LE MISURE, ECC. SONO SEMPLICEMENTE FORNITI A TITOLO INDICATIVO E NON IMPEGnano IL COSTRUTTORE. • WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES EITHER IN THE MATERIALS USED OR IN THE MODELS WITHOUT NOTICE. WEIGHTS, DIMENSIONS ETC. ARE GIVEN PURELY AS AN INDICATION AND THEY DO NOT ENGAGE THE MANUFACTURER. • LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS UTILES SUR LES COMPOSANTS ET LES MODELES SANS PREAVIS. LES POIDS, LES DIMENSIONS CARACTERISTIQUES SONT SIMPLEMENT FOURNIES A TITRE INDICATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHAHLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFUHRUNG AENDERUNGEN VORZUNEHMEN. DIE GEWICHTE UND MASSE SIND HINWEISE UND VERPFLICHTEN NICHT DEN HERSTELLER. • EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES EN LOS MATERIALES Y MODELOS SIN PREAVISO. EL PESO, MEDIDAS, ETC. SON DADAS SIMPLEMENTE A TITULO INFORMATIVO, SIN QUE ESTO OBLIGUE AL CONSTRUCTOR.

EUROLINE

VINO

BIRRA

BAR

MERCATI SPECIALI

LABORATORI PASTICCERIA

RISTORAZIONE

FAST FOOD

PIZZERIA

CUCINA

ESPOSIZIONE

SUPERMERCATI

HYPERMARKET



## 7 Ristorazione

- > 11 Multispazio Pag. 140
- > 12 Big Store Pag. 142

## 8 Fast Food

- > 1 Food Simpaty Pag. 150
- > 2 Vulcano Pag. 153
- > 3 Sun Simpaty Pag. 158
- > 4 Food Sprinter Pag. 162
- > 5 Hotplate Pag. 165

## 9 Pizzeria

- > 1 Impastatrici Pag. 168
- > 2 Stenditrici Pag. 169
- > 3 Armadi Pag. 170
- > 4 Schiacciatrici Pag. 171
- > 5 Bancopizza Pag. 172
- > 6 Tavoli Pag. 179
- > 7 Sovrastrutture Pag. 183
- > 8 Piastre&Forni Pag. 185

## 10 Cucina

- > 1 Accessori per la cucina Pag. 188
- > 2 Scalda Piatti Pag. 194

## 11 Esposizione

- > 1 Gastroservice Pag. 196
- > 2 Tapas&Sushi Pag. 200
- > 3 Chef Pag. 208

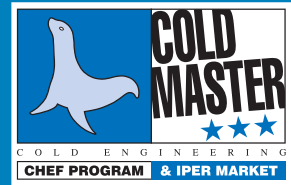
## 12 Supermercati

- > 1 Island&Murales Pag. 212
- > 2 Murali Pag. 225
- > 3 Banchi Pag. 238
- > 4 Super Pag. 260
- > 5 Delicious Pag. 262
- > 6 Shopping Pag. 264
- > 7 Oceanus Pag. 267
- > 8 Atlantide Pag. 268

## 13 Hypermatket

- > 1 Banchi Hyper Pag. 273
- > 2 Isole Hyper Pag. 276
- > 3 Murali Hyper Pag. 278

# Legenda Symbols



**Modello**  
Model  
Modèle  
Modell  
Modelo



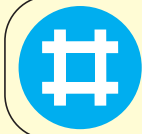
**Umidità**  
Humidity  
Hygrométrie  
Luftfeuchtigkeit  
Humedad



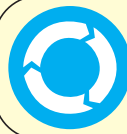
**Potenza compressore**  
Compressor power  
Puissance compresseur  
Leistung des Kompressors  
Potencia compresor



**Capacità**  
Capacity  
Capacité  
Kapazität  
Capacidad



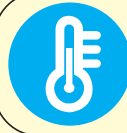
**Ripiani a griglia**  
Grating shelves  
Etagères à grille  
Gitter-Fächer  
Repisas enrejadas



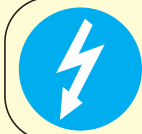
**Ripiani rotanti in vetro**  
Rotating glass shelves  
Etagères tournantes en verre  
Drehbare Glasfächer  
Repisas giratorias de vidrio



**Ripiani in cristallo**  
Crystal plates  
Tablettes en cristal  
Glasteller  
Estantes de cristal



**Temperatura**  
Temperature  
Température  
Temperatur  
Temperatura



**Voltaggio di serie**  
Standard voltage  
Voltage standard  
Serienmäßige Spannung  
Voltaje en serie



**Sbrinamento manuale**  
Manual defrosting  
Dégivrage manuel  
Manuelles Abtauen  
Descongelación manual



**Sbrinamento automatico**  
Automatic defrosting  
Dégivrage automatique  
Automatisches Abtauen  
Descongelación automática



**Refrigerazione agitata**  
Fan assisted refrigeration  
Réfrigération troublée  
Geschüttelte Kühlung  
Refrigeración estática con pseudo-ventilador



**Refrigerazione statica**  
Static refrigeration  
Réfrigération statique  
Statische Kühlung  
Refrigeración estática



**Refrigerazione ventilata**  
Ventilated refrigeration  
Réfrigération ventilée  
Belüftete Kühlung  
Refrigeración ventilada



**Bacinelle**  
Trays  
Cuvettes  
Schalen  
Bandejas



**Gas refrigerante**  
Cooling gas  
Gaz réfrigérant  
Kühlgas  
Gas refrigerante



**Potenze resistenze Bain-Marie**  
Bain-Marie heating elements power  
Puissance des résistances Bain-Marie  
Leistung der wasserbadheizkörper  
Potencia resistencias Baño María



**Peso netto**  
Net weight  
Poids net  
Nettogewicht  
Peso neto

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI  
PASTICCERIA

MERCATI  
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE



# Birra



HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI  
PASTICCERIA

MERCATI  
SPECIALI

BAR

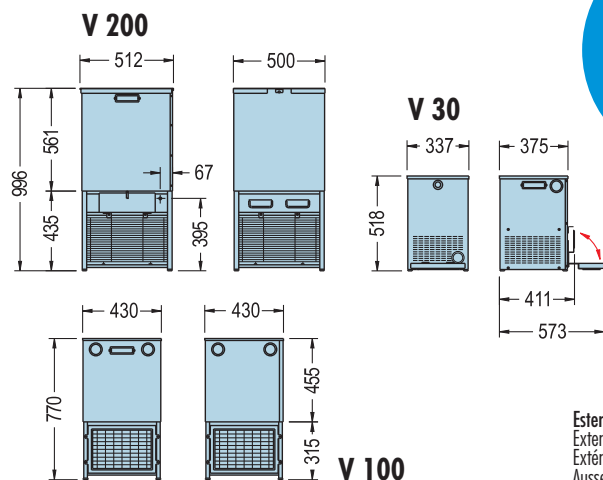
BIRRA

VINO

EUROLINE

## 3/1 DISTRIBUTORI

46



**Esterno in acciaio inox**  
External of stainless steel  
Extérieur en acier inox  
Aussteil aus rostfreiem Stahl  
Exterior en acero inoxidable

**Vasca interna di fibra di poliestere**  
Internal tank of polyester fiber  
Cuve interne en fibre de polyester  
Innenwanne aus Polyesterfaser  
Cuba interior en fibra de poliéster

**Serpentina evaporatore in tubo di rame**  
Evaporator copper coil  
Serpentin évaporateur de tube en cuivre  
Verdampfer-Rohrschlange Kupferrohr  
Serpentin evaporador de tubería de cobre

**Serpentina in acciaio inox**  
Stainless steel coil  
Serpentin en acier inox  
Rohrschlange aus rostfreiem Stahl  
Serpentin en acero inoxidable

**Pompa agitatore interna**  
Internal shaker pump  
Pompe agitatrice interne  
Interne Pumpe des Rührwerks  
Bombas agitadoras interiores

**Compressore ermetico ventilato**  
Hermetic faned compressor  
Compresseur hermétique ventilé  
Belüfteter hermetischer Kompressor  
Compresor hermético ventilado

V 200

Raffreddatori di birra / Beer Chillers / Refroidisseur pour bière / Bierkühler / Enfriadores de cerveza	V 30	V 100	V 200
<b>Vasca riserva ghiaccio (Elettronica) / Tank - ice reservoir (Electronic) / Cuve-réservoir de glace (Electronique) / Wanne - Eisreserve (Elektronisch) / Cuba contenedora - reserva de hielo (Electrónica)</b>			
<b>Controllo spessore di ghiaccio / Ice thickness Control / Contrôle de l'épaisseur de la glace / Kontrolle der Eisstärke / Control del espesor de hielo</b>	•	•	•
<b>Capacità (Lt) / Capacity (Lt) / Capacité (Lt) / Gerraumvolumen (Lt) / Capacidad (Lt)</b>	13,5	42	72
<b>Blocco di ghiaccio (Kg) / Ice block (Kg) / Bloc de glace (Kg) / Eisblock (Kg) / Bloque de hielo (Kg)</b>	8	21	40
<b>Riserva frigorifera (W) / freezing reservation (W) / Réserve frigorifique (W) / Kühlreserve (W) / Reserva frigorífica (W)</b>	927	2457	4431
<b>Capacità raffreddamento a temperatura ambiente +32°C / Cooling capacity at environmental temperature +32°C / Capacité refroidissement a température ambiante +32°C / Kühlleistung bei raumtemperatur von +32°C / Capacidad de refrigeración a temperatura ambiente +32°C</b>			
(L/H) $\Delta t = +10^\circ\text{C}$	79 L/h	210 L/h	378 L/h
(L/H) $\Delta t = +15^\circ\text{C}$	57 L/h	152 L/h	273 L/h
(L/H) $\Delta t = +20^\circ\text{C}$	45 L/h	118 L/h	214 L/h
<b>Compressore / Compressor / Compresseur / Kompressor / Compresor</b>			
<b>Potenza / Power / Puissance / Leistung / Potencia</b>	CV 1/5	CV 3/8	CV 1/2
<b>Rendimento (W) evaporatore -10°C / Efficiency (W) steamer -10°C / Rendement (W) évaporateur -10°C / Leistung (W) Verdampfer -10°C / Rendimiento (W) evaporador -10°C</b>	W 178	W 484	W 684
<b>Serpentine Ø 8 X Ø 7 dotazione standard / Coils Ø 8 X Ø 7 standard supply / Serpentina diametris 8 X diametris 7 Dotación Standard / Rohrschlangen Ø 8 X Ø 7 standardausstattung / Serpentinae Ø 8 X Ø 7 dotación estándar</b>			
<b>Lunghezza 11m / Length 11m / Longueur 11m / Länge 11m / Largo 11m</b>	1 (MAX 3)		
<b>Lunghezza 26m / Length 26m / Longueur 26m / Länge 26m / Largo 26m</b>		1 (MAX 4)	
<b>Lunghezza 32m / Length 32m / Longueur 32m / Länge 32m / Largo 32m</b>			1 (MAX 6)
<b>Motore agitatore / Shaker motor / Moteur agitateur / Motor rührwerk / Motor agitador</b>			
<b>N° pompe / N° pumps / Nombre de pompes / Anzahl der Pumpen / Número bombas</b>	3 uds	3 uds	3 uds
<b>Capacità di pompaggio / Pumping capacity / Capacité de pompage / Pumpleistung / Capacidad de bombeo</b>	m 3	m 3	m 3
<b>Tensione monofase / Single phase tension / Tension uniphasee / Einphasenspannung / Tensión monofásica</b>	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
<b>Refrigerante / Cooling / Réfrigérant / Kühlflüssigkeit / Refrigerante</b>	R 134a	R 134a	R 134a

EB 503



**Evaporazione acqua di sbrinamento**  
Evaporation of defrost water  
Evaporation eau de dégivrage  
verdunsten des Auftauwassers  
Evaporación agua descongelación



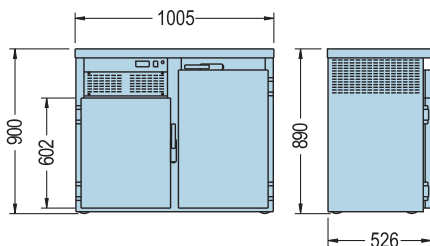
**Esterno e interno in acciaio inox**  
Inside outside made of stainless steel  
Extérieur et intérieur en acier inox  
Ausseres und Inneres aus rostfreiem Stahl / Exterior e interior en acero inoxidable

**Interno rinforzato per barili**  
Inside reinforced for drums  
Intérieur renforcé pour barils  
Innen teil verstärkt für Fässer  
Interior reforzado por barriles

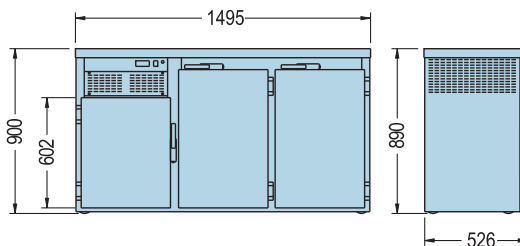
**Isolamento con poliuretano iniettato**  
Insulation with injected polyurethane  
Isolement avec polyuréthane injecté  
Isolierung mit eingespritztem Polyurethan / Aislamiento de poliuretano inyectado

**Controllo della temperatura con termostato**  
Temperature control by means of thermostat / Contrôle de la température avec thermostat / Temperaturkontrolle mittels Thermostat / Control de la temperatura con termostato

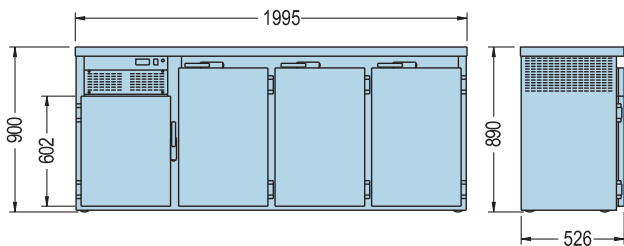
EB 502



EB 503



EB 504



**CAPACITÀ INTERNA / INTERNAL CAPACITY / CAPACITÉ INTERNE**  
**FASSUNGSVERMÖGEN INNEN / CAPACIDAD INTERIOR**

N° barili da 30 o 50 litri  
N° drums of 30 or 50 litres  
Nombre barils de 30 ou 50 litres  
Anzahl der Fässer mit 30 oder 50 Litern  
Número de barriles de 30 o 50 litros

	EB 502	EB 503	EB 504
	N° 2	N° 3	N° 4

Raffreddatori di fusti / Drum Chillers / Refroidisseur pour fut de bière / Gekuehlte struktur für bierfaesse / Enfriadores de barril

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
<b>EB 502</b>	Watt 350	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 80
<b>EB 503</b>	Watt 400	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 116
<b>EB 504</b>	Watt 620	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 160

Dati di collaudo - Test details - Détails d'essai - Prüfungsergebnisse - Datos de ensayo - MAX = (30°C - % U.R. 55)

## 3/2 RAFFREDDATORI DI FUSTI

48

RFB2



RFB3



RFB4



Di serie: struttura con pannelli componibili

Standard: structure with modular panels / De serie: structure avec panneaux modulaires / Standard: Struktur aus modularen Wände / Standard: estructura con paneles modulares

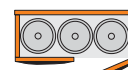
Spessore pannelli mm. 40  
Panels thickness mm. 40 / Epaisseur panneaux 40 mm. / Tafelstärke 40 mm. / Espesor panel 40 mm.



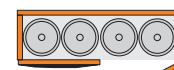
RFB2



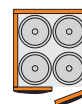
RFB3



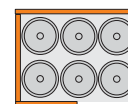
RFB4



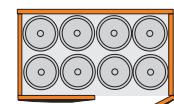
RFB2x2



RFB3x2



RFB4x2



Raffreddatori di fusti / Drum chillers / Refroidisseur pour fut de bière / Gekuehlte struktur für bierfaesse / Enfriadores de barril

DIMENSIONI ESTERNE / EXTERNAL SIZE / DIMENSIONS EXTÉRIEURES  
AUSSENABMESSUNGEN / DIMENSIONES EXTERIORES

	L (mm)	P (mm)	H (mm)
RFB2	1060	730	1365
RFB3	1465	730	1365
RFB4	1870	730	1365
RFB2x2	1060	995	1365
RFB3x2	1465	995	1365
RFB4x2	1870	995	1365

DIMENSIONI INTERNE / INTERNAL SIZE / DIMENSIONS INTÉRIEURES  
INNENABMESSUNGEN / DIMENSIONES INTERIORES

	L (mm)	P (mm)	H (mm)
RFB2	980	620	980
RFB3	1385	620	980
RFB4	1790	620	980
RFB2x2	980	885	980
RFB3x2	1385	885	980
RFB4x2	1790	885	980

Evaporazione acqua di sbrinamento  
Evaporation of defrost water  
Evaporation eau de dégivrage  
verdunsten des Auftauwassers  
Evaporación agua descongelación



Esterno e interno in acciaio inox  
Inside outside made of stainless steel  
Extérieur et intérieur en acier inox  
Ausseres und Inneres aus rostfreiem  
Stahl / Exterior e interior en acero  
inoxidable

Maniglia antiscivolo  
Antisliding handle  
Poignée antidérapante  
Rutschsicherer Griff  
Manija antideslizante

Dati di collaudo  
Test details  
Détails d'essai  
Prüfungsergebnisse  
Datos de ensayo

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeración	Sbrinamento Defrosting Dégivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
<b>RFB2</b>	Watt 260	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 87
<b>RFB3</b>	Watt 260	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 104
<b>RFB4</b>	Watt 360	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 122
<b>RFB2x2</b>	Watt 260	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 100
<b>RFB3x2</b>	Watt 360	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 122
<b>RFB4x2</b>	Watt 360	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Kg 305



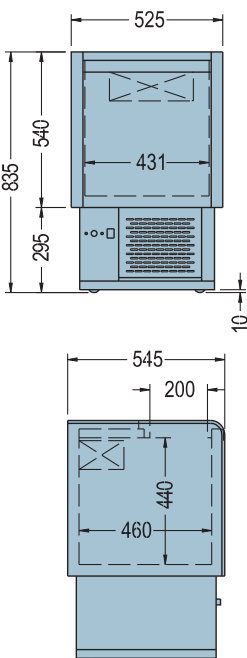
## BCG 50 I

**Esterno e interno in acciaio inox**  
 Inside outside made of stainless steel  
 Extérieur et intérieur en acier inox  
 Ausseres und Inneres aus rostfreiem Stahl  
 Exterior e interior en acero inoxidable

0,33 lt. Bottles N° 70  
 0,33 lt. Cans N° 108



## Raffreddatori di bottiglie



## BCG 50 BI







**Esterno in acciaio verniciato bianco. Interno in acciaio**  
 Outside made of white painted steel.  
 Inside in stainless steel /  
 Extérieur en acier peint en blanc.  
 Intérieur en acier inox /  
 Außenfläche aus weißlackiertem Stahl.  
 Innenfläche aus rostfreiem Stahl /  
 Externo de acero pintado blanco.  
 Interno en acero inoxidable

**Evaporazione acqua di sbrinamento**  
 Evaporation of defrost water  
 Evaporation eau de dégivrage  
 verdunsten des Auftauwassers  
 Evaporación agua descongelación



**Unità condensatrice estraibile**  
 Extractible Condensing unit  
 Unité condensatrice pouvant s'extraire  
 Ausziehbare Kondenseneinheit  
 Unidad condensadora extraíble

**Porte scorrevoli**  
 Sliding doors  
 Portes coulissantes  
 Schiebetüren  
 Puertas correderas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Capacità Capacity Capacité Gerraumvolumen Capacidad	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
 <b>BCG 50 I</b>	Watt 130	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 80	Kg 36
 <b>BCG 50 BI</b>	Watt 130	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 80	Kg 36

# 3/3 CHILLER

50

Raffreddatori di bottiglie / Bottles coolers / Refroidisseur pour bouteilles  
Gekühlte Struktur für Flaschen / Refrigeradores de botellas



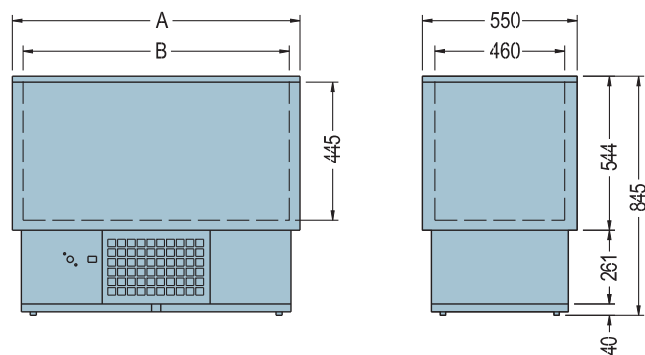
## BEG 100 I



**Rivestimento interno ed esterno in acc. inox**  
Inner and outer lining with stainless steel / Revêtement intérieur et extérieur en acier inox / Innen- und Aussenverkleidung aus rostfreiem Stahl / Interior y exterior enchapado en acero inoxidable





































**Unità condensatrice estraibile**  
Extractible Condensing unit  
Unité condensatrice pouvant s'extraire  
Ausziehbare Kondenseinheit  
Unidad condensadora extraíble

**Porte scorrevoli**  
Sliding doors  
Portes coulissantes  
Schiebetüren  
Puertas correderas



### DIMENSIONI / SIZE / DIMENSIONS MABE / MEDIDAS

	A (mm)	B (mm)
BEG 100 I	1015	930
BEG 150 I	1505	1420
BEG 200 I	1995	1910

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Capacità Capacity Capacité Gerraumvolumen Capacidad	Separatori Separators Séparateurs Trennungselement Divisores	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
 <b>BEG 100 I</b>	 Watt 185	 230v/1/50Hz	 °C +2/+8	 	 	 R 134a	 Lt. 200	 N° 1	 Kg 52
 <b>BEG 150 I</b>	 Watt 250	 230v/1/50Hz	 °C +2/+8	 	 	 R 134a	 Lt. 365	 N° 2	 Kg 71
 <b>BEG 200 I</b>	 Watt 300	 230v/1/50Hz	 °C +2/+8	 	 	 R 134a	 Lt. 550	 N° 3	 Kg 90

Dati di collaudo - Test details - Détails d'essai - Prüfungsergebnisse - Datos de ensayo - MAX = (30°C - % U.R. 55)

Raffreddatori di bottiglie / Bottles coolers / Refroidisseur pour bouteilles  
Gekühlte Struktur für Flaschen / Refrigeradores de botellas



## BEG 150 BI



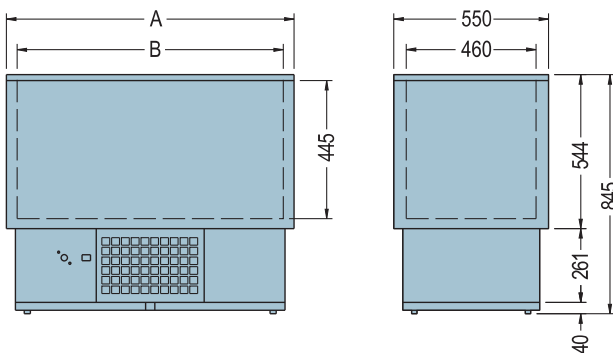
**Esterno in acciaio verniciato bianco. Interno in acciaio**  
Outside made of white painted steel. Inside in stainless steel /  
Extérieur en acier peint en blanc. Intérieur en acier inox /  
Außenfläche aus weißlackiertem Stahl. Innenfläche aus rostfreiem Stahl /  
Externo de acero pintado blanco. Interno en acero inoxidable

**Unità condensatrice estraibile**  
Extractible Condensing unit  
Unité condensatrice pouvant s'extraire  
Ausziehbare Kondenseinheit  
Unidad condensadora extraíble










**Porte scorrevoli**  
Sliding doors  
Portes coulissantes  
Schiebetüren  
Puertas correderas

### DIMENSIONI / SIZE / DIMENSIONS MABE / MEDIDAS

	A (mm)	B (mm)
BEG 100 BI	1015	930
BEG 150 BI	1505	1420
BEG 200 BI	1995	1910



## BEG 200 BI

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinatorio Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Capacità Capacity Capacité Gerraumvolumen Capacidad	Separatori Separators Séparateurs Trennungselement Divisores	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
 <b>BEG 100 BI</b>	Watt 185	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 200	N° 1	Kg 52
 <b>BEG 150 BI</b>	Watt 250	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 365	N° 2	Kg 71
 <b>BEG 200 BI</b>	Watt 300	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 550	N° 3	Kg 90

Dati di collaudo - Test details - Détails d'essai - Prüfungsergebnisse - Datos de ensayo - MAX = (30°C - % U.R. 55)

# 3/3 CHILLER

52

Raffreddatori di bottiglie / Bottles coolers / Refroidisseur pour bouteilles  
Gekühlte Struktur für Flaschen / Refrigeradores de botellas

BE 150 I



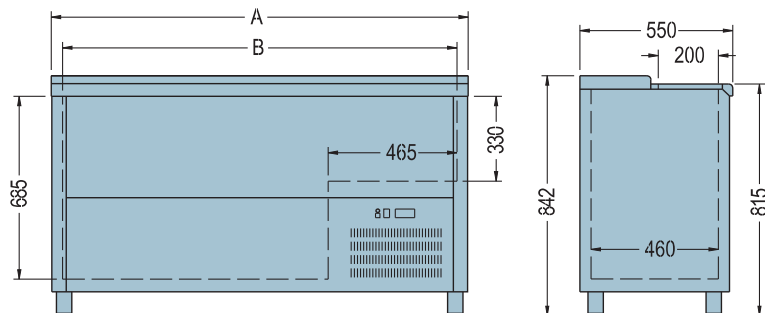
## DIMENSIONI / SIZE / DIMENSIONS MABE / MEDIDAS










	A (mm)	B (mm)
BE 150 I	1500	1420
BE 200 I	1990	1910
BE 250 I	2480	2400
BE 300 I	2970	2890

**Rivestimento interno ed esterno in acc. inox**  
Inner and outer lining with stainless steel / Revêtement intérieur et extérieur en acier inox / Innen- und Aussenverkleidung aus rostfreiem Stahl / Interior y exterior enchapado en acero inoxidable

**Unità condensatrice estraibile**  
Extractible Condensing unit  
Unité condensatrice pouvant s'extraire  
Ausziehbarer Kondenseneinheit  
Unidad condensadora extraíble

**Porte scorrevoli**  
Sliding doors  
Portes coulissantes  
Schiebetüren  
Puertas correderas



Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Capacità Capacity Capacité Gerraumvolumen Capacidad	Separatori Separators Séparateurs Trennungselement Divisores	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
 <b>BE 150 I</b>	Watt 350	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 420	N° 2	Kg 77
<b>BE 200 I</b>	Watt 396	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 580	N° 3	Kg 96
<b>BE 250 I</b>	Watt 615	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 720	N° 4	Kg 115
<b>BE 300 I</b>	Watt 615	230v/1/50Hz	°C +2/+8			R 134a	Lt. 560	N° 4	Kg 134

Dati di collaudo - Test details - Détails d'essai - Prüfungsergebnisse - Datos de ensayo - MAX = (30°C - % U.R. 55)

A		
<b>AB</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 24 - 25 - 26
<b>ABX 396</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 27
<b>ABX 506</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 27
<b>ABX 530</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 27
<b>ABX 610</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 27
<b>ABX 710</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 27
<b>ADE C</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 275
<b>ADE M</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 246
<b>ADE O</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 254
<b>ADI C</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 275
<b>ADI M</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 246
<b>ADI O</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 254
<b>AE</b>	7/3 - ECOLINE	PAG. 101 - 102 - 103
<b>AE COMBI</b>	7/3 - ECOLINE	PAG. 104 - 105
<b>AFOX 400 FISH</b>	7/1 - SNACK	PAG. 93
<b>ALLU</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 73
<b>AMERIKA</b>	9/5 - BANCOPIZZA	PAG. 173
<b>AN (Neutro)</b>	7/8 - NEUTRO	PAG. 126 a 128
<b>ANEX 400 NT</b>	7/1 - SNACK	PAG. 92
<b>APEX 400 PT</b>	7/1 - SNACK	PAG. 92
<b>ATE C</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 272
<b>ATE M</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 246
<b>ATE O</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 254
<b>ATI C</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 272
<b>ATI M</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 246
<b>ATI O</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 254
<b>AZZURRA 2-3</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 207

B		
<b>BABY</b>	12/2 - MURALI	PAG. 228-229
<b>BABY INOX</b>	12/2 - MURALI	PAG. 228-229
<b>BABY WOOD</b>	12/2 - MURALI	PAG. 228-229
<b>BANCO PIZZA PC - P</b>	9/5 - BANCOPIZZA	PAG. 174 a 177
<b>BCG (Chiller)</b>	3/3 - CHILLER	PAG. 49
<b>BE - I (Chiller)</b>	3/3 - CHILLER	PAG. 52
<b>BEG (Chiller)</b>	3/3 - CHILLER	PAG. 50 - 51
<b>BM 1/1-150</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 193
<b>BREAK 400-600</b>	5/1 - BREAK	PAG. 76 - 77
<b>BS NT - PTS</b>	7/12 - BIG STORE	PAG. 142 a 144

C		
<b>C 10 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 11
<b>C 10 G SS</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 11
<b>C 165 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 8
<b>C 170 G BLACK</b>	2/2 - SOMELIERE	PAG. 44
<b>C 2 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 8

<b>C 36 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 6
<b>C 46 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 6
<b>C 5 GM</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 9
<b>C 61 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 6
<b>C 8 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 10
<b>C 8 G SS</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 10
<b>C 85 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 7
<b>CARGO</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 115 - 116
<b>CASSETTIERA 2</b>	9/5 - BANCOPIZZA	PAG. 178
<b>CASSETTIERA 7</b>	9/5 - BANCOPIZZA	PAG. 178
<b>CBX - DELTA</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 18
<b>CBX</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 18
<b>CC 45</b>	2/2 - SOMELIERE	PAG. 42
<b>CC 48</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 6
<b>CFKS 471 X</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 16
<b>CFS 344 X</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 15
<b>CHALLENGER</b>	13/3 - MURALI HYPER	PAG. 278-279
<b>CHALLENGER MAXI</b>	13/3 - MURALI HYPER	PAG. 278-279
<b>CHEF COLD</b>	11/3 - CHEF	PAG. 208
<b>CHEF DRY</b>	11/3 - CHEF	PAG. 210
<b>CHEF TURBO</b>	11/3 - CHEF	PAG. 209
<b>CLEAN DISH</b>	7/10 - WASH MASTER	PAG. 135 a 137
<b>CLEAN GLASS</b>	7/10 - WASH MASTER	PAG. 133 - 134
<b>CLEAN PAN</b>	7/10 - WASH MASTER	PAG. 138 - 139
<b>CLIPPER</b>	12/2 - MURALI	PAG. 226
<b>CREPES</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 63
<b>CUSTOM CV-SG</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 273
<b>CUSTOM SS-V SG</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 274
<b>CUSTOM CASSA MCC 625</b>	13/1 - BANCHI HYPER	PAG. 274-275
<b>CUTTER 4 - 6</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 188
<b>CVKS 681</b>	2/2 - SOMELIERE	PAG. 40
<b>CK - DELTA</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 23
<b>CK</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 23

D		
<b>DELICIOUS</b>	12/5 - DELICIOUS	PAG. 262
<b>DELICIOUS C</b>	12/5 - DELICIOUS	PAG. 262
<b>DELICIOUS SS</b>	12/5 - DELICIOUS	PAG. 262
<b>DELICIOUS Euronorm C</b>	12/5 - DELICIOUS	PAG. 263
<b>DISCOVERY</b>	12/2 - MURALI	PAG. 232
<b>DOLCE</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 65

E		
<b>EASY</b>	12/2 - MURALI	PAG. 231
<b>EB</b>	3/2 - RAFFRED. DI FUSTI	PAG. 47
<b>EI</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 130
<b>EL</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 29

<b>ELBA</b>	12/8 - ATLANTIDE	PAG. 268-269
<b>EM-C 1100 Digit</b>	8/1 - FOOD SIMPATY	PAG. 152
<b>EM-S 1000 Digit</b>	8/1 - FOOD SIMPATY	PAG. 152
<b>EURONORM BASE - VISTA</b>	8/5 - HOTPLATE	PAG. 165
<b>EUROPA</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 222-223
<b>EXPO WINE</b>	2/1 - BANCOWINE	PAG. 38

✓ **F**

<b>F 165 G</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 9
<b>F 45 GR</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 7
<b>FASTFOOD</b>	9/5 - BANCOPIZZA	PAG. 172
<b>FI</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 129
<b>FI 13</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 129
<b>FIP</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 131
<b>FKG 311 S</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 12
<b>FKG 370 S</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 14
<b>FKG 371 S</b>	1/1 - LITTLELINE	PAG. 13
<b>FKG</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 17
<b>FKGR</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 17
<b>FMO</b>	8/1 - FOOD SIMPATY	PAG. 150 - 151
<b>FORNETTO PIZZA</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 55
<b>FP 1</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 185
<b>FP 1+1</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 185
<b>FP 6</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 186
<b>FP 6 BIS</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 186
<b>FP 6+6</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 186
<b>FP 6+6 BIS</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 186
<b>FP 4</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 186
<b>FP 4+4</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 186
<b>FRAPPE'</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 70
<b>FRESH YOGURT</b>	4/1 - EXPO BAR	PAG. 54
<b>FRULLATORE TORNADO</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 70
<b>FRULLATORE TWISTER</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 69

✓ **G**

<b>GASTRONORM BASE - VISTA</b>	8/5 - HOTPLATE	PAG. 165
<b>GASTROSERVICE COLD</b>	11/1 - GASTROSERVICE	PAG. 196 a 199
<b>GASTROSERVICE DRY</b>	11/1 - GASTROSERVICE	PAG. 196 a 199
<b>GEMINI</b>	8/1 - FOOD SIMPATY	PAG. 150
<b>GENESIS</b>	12/2 - MURALI	PAG. 234
<b>GLX 700</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 108
<b>GLX 1400</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 109
<b>GLX FISH</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 110
<b>GLX COMBI</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 111
<b>GLX PTS TOP - ALZ</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 112
<b>GLX NT TOP - ALZ</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 113
<b>GONDOLA 2V</b>	13/2 - ISOLE HYPER	PAG. 276-277

<b>GONDOLA EXPO</b>	13/2 - ISOLE HYPER	PAG. 276-277
<b>GONDOLA TOP</b>	13/2 - ISOLE HYPER	PAG. 276-277
<b>GONDOLA WALL</b>	13/2 - ISOLE HYPER	PAG. 276-277
<b>GRANSUSHI 3 GN 1/1</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 206
<b>GRANTAPAS 3 GN 1/1 - 2</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 202
<b>GRANTAPAS 3 GN 1/1 - 2 - SPLIT</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 202
<b>GRANTAPAS 3 GN 1/1 BM</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 204
<b>GRATIN</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 59

✓ **H**

<b>HIELO</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 71
<b>HP 1500 - 2500</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 56

✓ **I**

<b>ICEBERG</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 218
<b>IGLOO</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 216
<b>IKG</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 20
<b>IKG JUMBO</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 214-215
<b>IKGR</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 20
<b>IL CIOCCO</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 63
<b>IMPASTA</b>	9/1 - IMPASTATRICI	PAG. 168

✓ **K**

<b>KT 350</b>	7/2 - KITCHEN	PAG. 95 - 96
<b>KTMB PT GLASS</b>	7/2 - KITCHEN	PAG. 97
<b>KTMB PTS - NT</b>	7/2 - KITCHEN	PAG. 98
<b>KTMB COMBI 1.2</b>	7/2 - KITCHEN	PAG. 99
<b>KTMB COMBI 3</b>	7/2 - KITCHEN	PAG. 100

✓ **L**

<b>L 380 - 450</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 74
<b>LAMPO 2 - 3</b>	2/1 - BANCOWINE	PAG. 39
<b>LC 260 - 300 - 400</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 193
<b>LIEVAMATIC 700 NT - PTS</b>	7/5 - FERMALIEVITATORI	PAG. 117
<b>LIEVITA - N</b>	8/3 - SUN SIMPATY	PAG. 161
<b>LIEVITA - S</b>	8/3 - SUN SIMPATY	PAG. 161

✓ **M**

<b>MAJESTIC 45 AE</b>	5/2 - POCKET BAR	PAG. 80
<b>MASTER 45 AE</b>	5/2 - POCKET BAR	PAG. 80
<b>MAXIMA C-BM</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 244
<b>MAXIMA CS - CV</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 240-241
<b>MAXIMA DS - DV</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 240-241
<b>MAXIMA SS-V</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 243
<b>MAXIMA HOT</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 245
<b>MB 45</b>	5/3 - TRAVELCOLD	PAG. 81
<b>MB 60</b>	5/3 - TRAVELCOLD	PAG. 81

<b>MCS</b>	7/12 - BIG STORE	PAG. 147
<b>MDA</b>	7/12 - BIG STORE	PAG. 145
<b>MDAE</b>	7/12 - BIG STORE	PAG. 146
<b>MEDIKA 300</b>	5/5 - MEDIKAL	PAG. 83
<b>MEDIKA 380</b>	5/5 - MEDIKAL	PAG. 83
<b>MEDIKA 400</b>	5/5 - MEDIKAL	PAG. 84
<b>MEGA 3 - 6</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 56
<b>MESCOLA 7</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 190
<b>MINI AE</b>	5/2 - POCKET BAR	PAG. 78 - 79
<b>MITILI</b>	12/8 - ATLANTIDE	PAG. 268-269
<b>MIXER 430 - 550</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 191
<b>MLV</b>	7/12 - BIG STORE	PAG. 148
<b>MCM - BANCO CASSA</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 246
<b>MCO - BANCO CASSA</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 254
<b>MS 20 - 24</b>	7/11 - MULTISPAZIO	PAG. 140 - 141
<b>MULTI GN - PROF</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 60 - 61

**N**

<b>NAXOS</b>	8/3 - SUN SIMPATY	PAG. 160
<b>NEUTRO</b>	7/8 - NEUTRO	PAG. 126 a 128
<b>NV</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 130

**O**

<b>OCEANUS</b>	12/7 - OCEANUS	PAG. 267
<b>OPTIMA BM</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 252
<b>OPTIMA CV</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 250-251
<b>OPTIMA SS-V</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 250-251
<b>OPTIMA HOT</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 253
<b>ORION</b>	8/3 - SUN SIMPATY	PAG. 159

**P**

<b>PANCHO X</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 62
<b>PANCHO COMBI</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 62
<b>PE 60 - 90</b>	8/4 - FOOD SPRINTER	PAG. 163
<b>PF 2</b>	8/4 - FOOD SPRINTER	PAG. 162
<b>PIZZA</b>	9/6 - TAVOLI	PAG. 179 a 182
<b>PIZZA 500 PT</b>	9/3 - ARMADI	PAG. 170
<b>PIZZA BASE HOT PLATE</b>	9/8 - PIASTRE&FORNI	PAG. 166
<b>PL 400</b>	1/3 - PENNY LINE	PAG. 31 - 32
<b>PL 500</b>	1/3 - PENNY LINE	PAG. 33
<b>PL 600</b>	1/3 - PENNY LINE	PAG. 34
<b>PLANCHA VULCANO</b>	8/2 - VULCANO	PAG. 155
<b>PLANET</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 203 - 205
<b>PM 1 - 2</b>	8/4 - FOOD SPRINTER	PAG. 162
<b>PORTACOOOL</b>	5/3 - TRAVELCOLD	PAG. 81
<b>POS</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 212
<b>PREMIER</b>	12/2 - MURALI	PAG. 236-237

<b>PROMOXION 130 NT - PT</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 217
<b>PRONTO PIZZA</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 55
<b>PRONTO PIZZA BIG</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 55
<b>PSS 60 - 90</b>	8/4 - FOOD SPRINTER	PAG. 164
<b>PUNTO 1000</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 213
<b>PUNTO 600</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 212
<b>PUNTO 700</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 213

**Q**

<b>QUICKLY 1200 - 1600</b>	7/4 - GASTROLINE	PAG. 114
----------------------------	------------------	----------

**R**

<b>RB 300 - 400</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 19
<b>REFRIBIT</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 68
<b>REP 1 - 2</b>	5/4 - SMALTIMENTO	PAG. 82
<b>RFB</b>	3/2 - RAFFRED. DI FUSTI	PAG. 48
<b>RIBALTA</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 132
<b>RISERVA</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 131

**S**

<b>SALAD</b>	7/7 - SALADETTES	PAG. 122 a 125
<b>SCA</b>	7/12 - BIG STORE	PAG. 142
<b>SCAGLIA 250 - 500</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 132
<b>SCHIACCIA 35 - 50</b>	9/4 - SCHIACCIATRICI	PAG. 171
<b>SF</b>	7/6 - SHOCKFROSTER	PAG. 120-121
<b>SF 2/3.7-5</b>	7/6 - SHOCKFROSTER	PAG. 120
<b>SFILA M - T</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 190
<b>SHOPPING COLD</b>	12/6 - SHOPPING	PAG. 264-265
<b>SHOPPING DRY</b>	12/6 - SHOPPING	PAG. 266
<b>SIRIO</b>	8/3 - SUN SIMPATY	PAG. 158
<b>SKY</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 219
<b>SKY MASTER</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 219
<b>SLX PT TOP - ALZ</b>	6/2 - TAVOLI SWETTLINE	PAG. 90
<b>SLX (Armadi)</b>	6/1 - ARMADI SWEETLINE	PAG. 87 - 88 - 89
<b>SLXE 500 GLASS</b>	6/1 - ARMADI SWEETLINE	PAG. 86
<b>SLXE 500 NT</b>	6/1 - ARMADI SWEETLINE	PAG. 86
<b>SLXE 500 PTS</b>	6/1 - ARMADI SWEETLINE	PAG. 86
<b>SMART CS - DS</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 238-239
<b>SMART CV - DV</b>	12/3 - BANCHI	PAG. 238-239
<b>SP138 - SP238</b>	10/2 - SCALDA PIATTI	PAG. 194
<b>SP</b>	9/7 - SOVRASTRUTTURE	PAG. 183 - 184
<b>SPACE</b>	12/2 - MURALI	PAG. 233
<b>SPD</b>	9/7 - SOVRASTRUTTURE	PAG. 183 - 184
<b>SPIO</b>	12/2 - MURALI	PAG. 225
<b>SPIO WOOD</b>	12/2 - MURALI	PAG. 225
<b>SPREMIAGRUMI</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 72
<b>STAR</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 57 - 58

<b>STENDI 30 - 40</b>	9/2 - STENDITRICI	PAG. 169
<b>STENDI 30 SFO</b>	9/2 - STENDITRICI	PAG. 169
<b>STOCK PT</b>	1/4 - STOCK	PAG. 35
<b>STOCK PTX</b>	1/4 - STOCK	PAG. 35
<b>STONE 190 NT - 250 NT</b>	13/3 - MURALI HYPER	PAG. 281
<b>STORAGE</b>	7/9 - ICE MAKERS	PAG. 132
<b>SUPER</b>	12/4 - SUPER	PAG. 260
<b>SUPER Euronorm C</b>	12/4 - SUPER	PAG. 261
<b>SUSHI</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 206
<b>SZ</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 28

**T**

<b>TAGLIAVERDURE M - T</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 189
<b>TAPAS</b>	11/2 - TAPAS&SUSHI	PAG. 200 a 204
<b>TEMPANO</b>	1/3 - PENNY LINE	PAG. 30
<b>TERMOLAT</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 64
<b>TOASTER TURBO</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 59
<b>TORNADO</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 70
<b>TPEX PT ALZ - TOP SG</b>	7/1 - SNACK	PAG. 94
<b>TPEX PT</b>	7/1 - SNACK	PAG. 94
<b>TRICAR</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 192
<b>TRIGRA</b>	10/1 - ACCESS. CUCINA	PAG. 192
<b>TRITAGHIACCIO</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 71
<b>TSC PTS/NT - TOP/ALZ</b>	7/3 - ECOLINE	PAG. 106
<b>TSC PTS/NT - TOP/ALZ SG</b>	7/3 - ECOLINE	PAG. 107
<b>TURBINE INOX</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 73
<b>TWISTER</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 69

**U**

<b>ULISSE</b>	12/2 - MURALI	PAG. 230
<b>ULISSE INOX</b>	12/2 - MURALI	PAG. 230
<b>UNIVERSAL</b>	12/2 - MURALI	PAG. 235

**V**

<b>V - 30 - 100 - 200</b>	3/1 - DISTRIBUTORI	PAG. 46
<b>V 1 - 2</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 67
<b>VCI</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 21
<b>VDA</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 67
<b>VEGA EM</b>	8/1 - FOOD SIMPATY	PAG. 152
<b>VETRINETTA</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 66
<b>VKG 571 BLACK</b>	2/2 - SOMELIERE	PAG. 43
<b>VKG 581 G</b>	2/2 - SOMELIERE	PAG. 41
<b>VLC</b>	1/2 - COLD BOX	PAG. 22
<b>VODKA 4 - 6</b>	4/1 - EXPO BAR	PAG. 54
<b>VORTICE</b>	4/2 - MODERN BAR	PAG. 68
<b>VOYAGER 200 COMBI</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 224
<b>VOYAGER 200 COMBI SPECIAL</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 224
<b>VOYAGER 200 NT - PT</b>	12/1 - ISLAND&MURALES	PAG. 224
<b>VULCANO</b>	8/2 - VULCANO	PAG. 153 a 156
<b>VULCANO MODULO</b>	8/2 - VULCANO	PAG. 157
<b>VULCANO WOK</b>	8/2 - VULCANO	PAG. 155

**W**

<b>WINE CONSOLE 6 - 8</b>	2/1 - BANCOWINE	PAG. 38
<b>WLK PT - NT</b>	1/5 - WALKING COOLER	PAG. 36

**NEWS 2008**

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE DI MATERIALI E DI MODELLI SENZA PREAVVISO. I PESI, LE MISURE, ECC., SONO SEMPLICEMENTE FORNITI A TITOLO INDICATIVO E NON IMPEGNANO IL COSTRUTTORE. • WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES EITHER IN THE MATERIALS USED OR IN THE MODELS WITHOUT NOTICE. WEIGHTS, DIMENSIONS ETC. ARE GIVEN PURELY AS AN INDICATION AND THEY DO NOT ENGAGE THE MANUFACTURER. • LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS UTILES SUR LES COMPOSANTS ET LES MODELES SANS PRÉAVIS. LES POIDS, LES DIMENSIONS CARACTÉRISTIQUES SONT SIMPLEMENT FOURNIES A TITRE INDICATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHAHLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFUEHRUNG AENDERUNGEN VORZUNEHMEN. DIE GEWICHTE UND MASSE SIND HINWEISE UND VERPFLICHTEN NICHT DEN HERSTELLER. • EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES EN LOS MATERIALES Y MODELOS SIN PREAVISO. EL PESO, MEDIDAS, ETC. SON DADAS SIMPLEMENTE A TITULO INFORMATIVO, SIN QUE ESTO OBLIGUE AL CONSTRUCTOR.

EUROLINE  
VINO  
BIRRA  
BAR  
MERCATI SPECIALI  
LABORATORI PASTICCERIA  
RISTORAZIONE  
FAST FOOD  
PIZZERIA  
CUCINA  
ESPOSIZIONE  
SUPERMERCATI  
HYPERMARKET

# NOTE

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI  
PASTICCERIAMERCATI  
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE







COLD  
ENGINEERING  
**TECFRIGO**



Organizzazione con Sistema  
di Gestione certificato  
Company with Management  
System certified

ISO 9001:2000

**SINCERT**