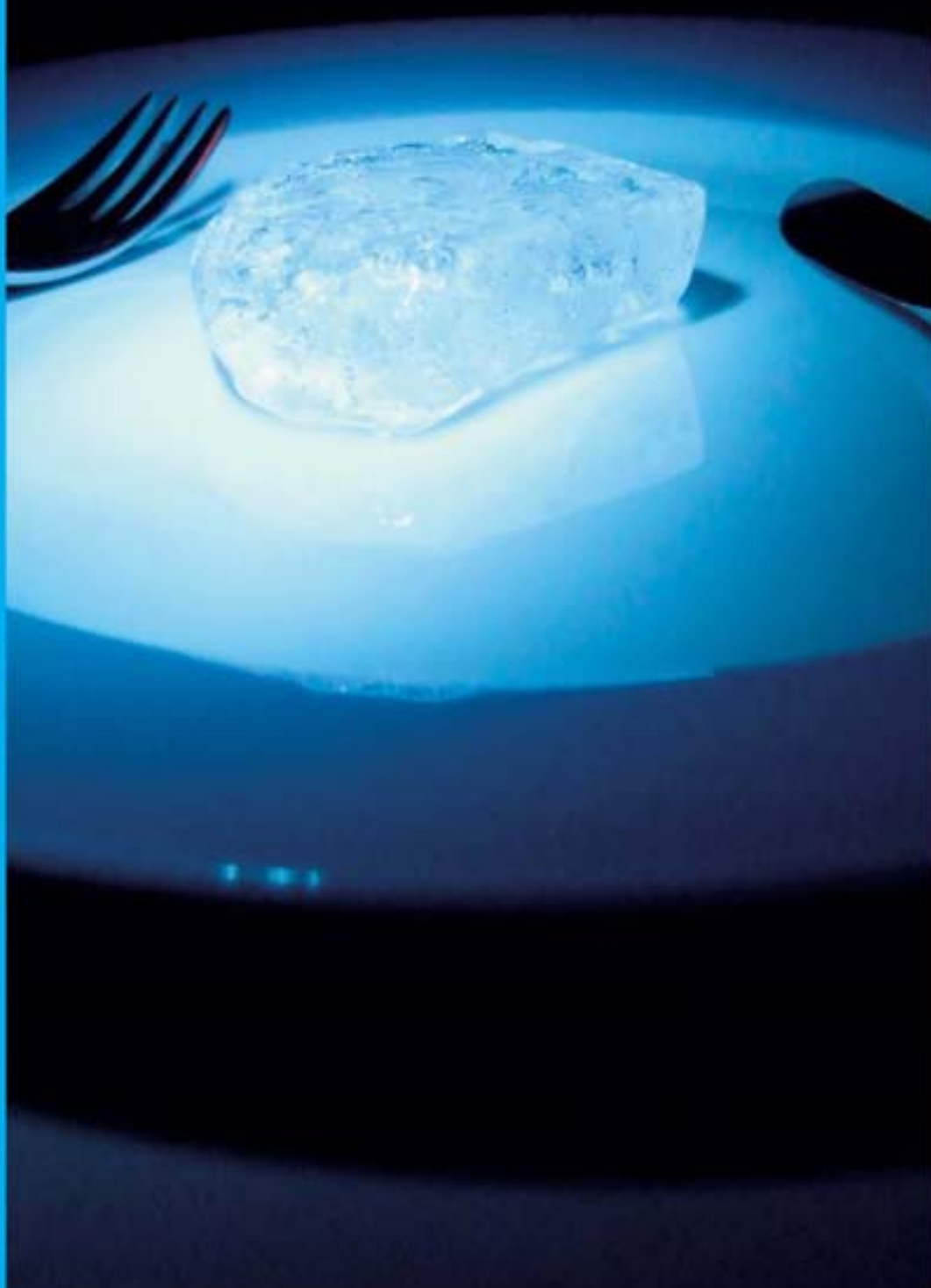




COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

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 Hypermarket

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

Legenda Symbols



 <p>Modello Model Modèle Modell Modelo</p>	 <p>Umidità Humidity Hygrométrie Luftfeuchtigkeit Humedad</p>
 <p>Potenza compressore Compressor power Puissance compresseur Leistung des Kompressors Potencia compresor</p>	 <p>Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad</p>
 <p>Ripiani a griglia Grating shelves Etagères à grille Gitter-Fächer Repisas enrejadas</p>	 <p>Ripiani rotanti in vetro Rotating glass shelves Etagères tournantes en verre Drehbare Glasfächer Repisas giratorias de vidrio</p>
 <p>Ripiani in cristallo Crystal plates Tablettes en cristal Glasteller Estantes de cristal</p>	 <p>Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura</p>
 <p>Voltaggio di serie Standard voltage Voltage standard Serienmäßige Spannung Voltaje en serie</p>	 <p>Sbrinamento manuale Manual defrosting Dégivrage manuel Manuelles Abtauen Descongelación manual</p>
 <p>Sbrinamento automatico Automatic defrosting Dégivrage automatique Automatisches Abtauen Descongelación automática</p>	 <p>Refrigerazione agitata Fan assisted refrigeration Réfrigération troublée Geschüttelte Kühlung Refrigeración estática con pseudo-ventilador</p>
 <p>Refrigerazione statica Static refrigeration Réfrigération statique Statische Kühlung Refrigeración estática</p>	 <p>Refrigerazione ventilata Ventilated refrigeration Réfrigération ventilée Belüftete Kühlung Refrigeración ventilada</p>
 <p>Bacinelle Trays Cuvettes Schalen Bandejas</p>	 <p>Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante</p>
 <p>Potenze resistenze Bain-Marie Bain-Marie heating elements power Puissance des résistances Bain-Marie Leistung der wasserbadheizkörper Potencia resistencias Baño María</p>	 <p>Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto</p>

EUROLINE

VINO

BIRRA

BAR

MERCATI SPECIALI

LABORATORI PASTICCERIA

RISTORAZIONE

FAST FOOD

PIZZERIA

CUCINA

ESPOSIZIONE

SUPERMERCATI

HYPERMARKET

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE



Cucina

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

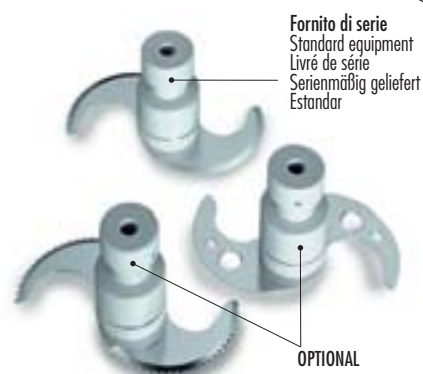
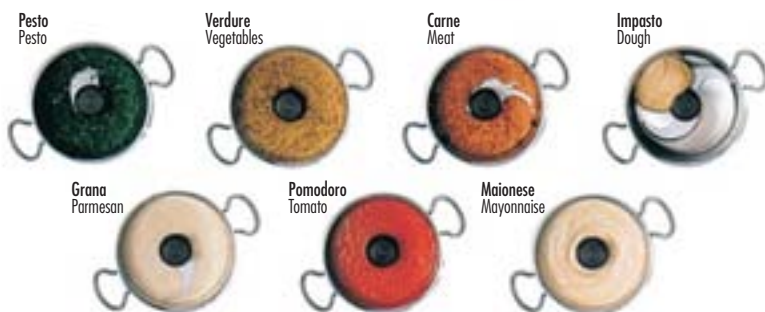
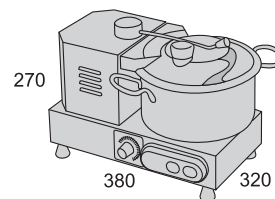
BIRRA

VINO

EUROLINE



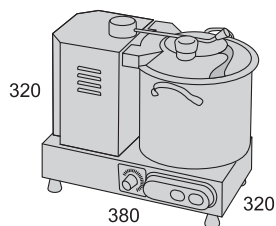
CUTTER 4



Fornito di serie
Standard equipment
Livré de série
Serienmäßig geliefert
Estandar



OPTIONAL

CUTTER 6



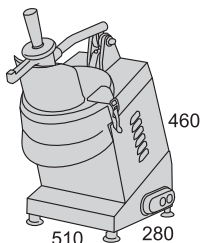
CUTTER

Struttura e pentola in acciaio inox, dispositivo NVR, micro su coperchio e variatore di velocità di serie.
Construction and bowl made of stainless steel, NVR device, microswitch on the cover and standard variable speed drive.
Structure et pot réalisés en acier inox, dispositif NVR, microinterrupteur sur le couvercle et standard variateur de vitesse.
Struktur und Topf aus Edelstahl, NVR Vorrichtung, Mikroschalter am deckel und standard Geschwindigkeitswandler.
/ Estructura y olla en acero inox, mecanismo NVR, micro sobre la tapadera y variador de velocidad de serie.

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Giri motore (r.p.m.) Motor revs Tours moteur Umdrehungen Motor R.p.m. motor	Capacità vasca Basin capacity Capacité de la bac Fähigkeit Wanne Capacidad de la cubeta	Capienza utile vasca Net capacity of the basin Capacité utile de la bac Nützlich fassungsvermögen der Wanne Capacidad neta de la cubeta	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
 CUTTER 4	Watt 350	230v/1/50Hz	1100 ÷ 2600	Lt. 3,3	Lt. 1,5	Kg 10
 CUTTER 6	Watt 350	230v/1/50Hz	1100 ÷ 2600	Lt. 5,3	Lt. 3,1	Kg 11



TAGLIAVERDURE M



TAGLIAVERDURE
Vegetables cutter
Coupe-légumes
Gemüseschneider
Cortaverdura

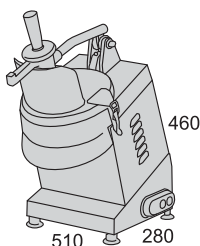
Costruito in alluminio anodizzato, acciaio inox e particolari in ABS alimentare, questo tagliaverdure risulta molto compatto e versatile. Frutta, verdura e formaggi si prestano ai più svariati tipi di taglio. This vegetable cutter made of anodized aluminium, stainless steel and alimentary ABS details is very compact and useful. This tool reveals suitable for all applications on fruits, vegetables and cheeses.

Ce coupe-légumes en aluminium anodisé, acier inox et détails en ABS se montre très compact et c'est indiqué pour remplir plusieurs fonctions. Cet appareil permet de couper fruits, légumes et fromages en divers découpages.

Dieser Gemüseschneider besteht aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl und die Details aus ABS; er stellt sich vielfältig und mit einer kompakten Form heraus. Diese Maschine kann Obst, Gemüse und Käse in alle Sorten von Scheiben schneiden. / Fabricado en aluminio anodizado, acero inox y detalles en ABS alimentario, esto cortaverduras es mucho compacto y versátil. Fruta, verdura y quesos se prestan a varios tipos de cortes.

Fornito di serie senza dischi
Supplied without disks
Livré de série sans les disques
Serienmäßig geliefert ohne Scheiben
Provisto de serie sin discos

TAGLIAVERDURE T



Accessori optional / Optional accessories / Accessoires optional / Optional Zubehör / Accesorios optional



Disco fette 2 mm
Disk slices 2 mm
Disque rondelles 2 mm
Scheibe 2 mm
Disco rebanadas 2 mm



Disco fette 5 mm
Disk slices 5 mm
Disque rondelles 5 mm
Scheibe 5 mm
Disco rebanadas 5 mm



Disco fette 10 mm
Disk slices 10 mm
Disque rondelles 10 mm
Scheibe 10 mm
Disco rebanadas 10 mm



Disco cubetti 8 mm
Disk cubes 8 mm
Disque petit cubes 8 mm
Scheibe Würfel 8 mm
Disco cubitos 8 mm



Disco bastoncino 8 mm
Disk sticks 8 mm
Disque petit bâtons 8 mm
Scheibe Stockchen 8 mm
Disco barritas 8 mm



Disco sfilaccio 3 mm
Disk to fray 3 mm
Disque éfilochement 3 mm
Scheibe für Austransen 3 mm
Disco a deshilachar 3 mm



Disco sfilaccio 9 mm
Disk to fray 9 mm
Disque éfilochement 9 mm
Scheibe für Austransen 9 mm
Disco a deshilachar 9 mm

Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Giri disco (r.p.m.)
Disk revolutions (r.p.m.)
Tours du disque (r.p.m.)
Scheiben Drehung (r.p.m.)
Revoluciones del disco

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



TAGLIAVERDURE M

Watt 515

230v/1/50Hz

300

Kg 23

TAGLIAVERDURE T

Watt 515

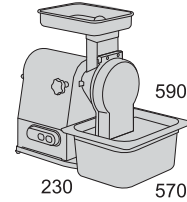
400v/3/50Hz

300

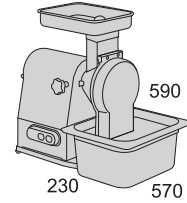
Kg 23



Disco di serie
Equipped with disk
Disque de série
Scheibe serienmäßig
Disco de serie

SFILA M

230 570

SFILA T

230 570

**SFILACCIA
MOZZARELLA**

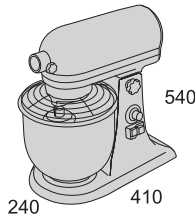
Struttura in acciaio inox, rullo grattugia e dischi a campana facilmente smontabili, trasmissione a cinghia piatta, dispositivo NVR. Vaschetta di raccolta di serie.

Stainless steel structure, grating roller and discs holders easily removable, belt drive, NVR device, standard receiving bowl.

Structure en acier inox, rouleau râpe et disques à cône facilement démontables, transmission à courroie plate, dispositif NVR, standard cuve de récolte.

Struktur aus Edelstahl, Reibwalze und Scheibenhaltung leicht abnehmbar, flache Riemenübertragung, NVR Vorrichtung, standard Reibgutbehälter.

Structura en acero inox, rodillo del rallador y discos acompañados fácilmente desmontables, correa plana de transmisión, mecanismo NVR. Cubeta de recogida de serie.

MESCOLA 7

240 410 540

Accessori di serie
Standard accessories
Accessoires de série
Serienmäßige Zubehör
Accesorios de serie

**IMPASTATRICE**
Kneading machine
Pétrisseuse
Knetmaschine
Mesciadora

Impastatrice planetaria interamente in metallo. Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale. Vasca smontabile inox da litri 7. Motore in CC con variatore di velocità. Microinterruttori su alzata testa. Dispositivo NVR.

Planetary kneading machine completely in metal sheet, lifting head to dismantle the basin, tool replacement and general cleansing. Dismantling inox basin 7 lt. Motor in CC with speed variator. Microswitches on the head of the machine. NVR device.




Pétrisseuse planétaire complètement en métal, tête élevable pour démontage de la bac, remplacement ustensile et nettoyage général. Bac démontable en inox de 7 lt. Moteur en CC avec variateur de vitesse. Microinterrupteurs sur le soulèvement de la tête. Dispositif NVR.

Planetarische Knetmaschine ganz aus Metall, hochziehbarer Kopf fuer Demontierung des Behaelters, ersetzung Werkzeug und allgemeine Reinigung. Demontierbares Behaelter von 7lt aus Inox. Motor in CC mit Stufenloses Getriebe. Mikroschalter Kopfaufsatz. Vorrichtung NVR.

Mesciadora planetaria completamente en metal. Cabeza levantable para desmontaje cuba, sustitución utensilio y limpieza general. Cuba desmontable inox de litros 7. Motor en CC con variador de velocidad. Microinterructor para alzada de cabezal. Dispositivo NVR.

Cabeza levantable para desmontaje cuba, sustitución utensilio y limpieza general. Cuba desmontable inox de litros 7. Motor en CC con variador de velocidad. Microinterructor para alzada de cabezal. Dispositivo NVR.

Cabeza levantable para desmontaje cuba, sustitución utensilio y limpieza general. Cuba desmontable inox de litros 7. Motor en CC con variador de velocidad. Microinterructor para alzada de cabezal. Dispositivo NVR.

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Giri disco (r.p.m.) Disk revolutions (r.p.m.) Tours du disque (r.p.m.) Scheiben Drehung (r.p.m.) Revoluciones del disco	Giri Frusta (r.p.m.) Beater revolutions (r.p.m.) Tours du fouet (r.p.m.) Drehung Peitsche (r.p.m.) Revoluciones de la batidora (r.p.m.)	Capacità vasca Basin capacity Capacité de la bac Fähigkeit Wanne Capacidad de la cubata	Peso netto Net weight Poids net Nettgewicht Peso neto
 SFILA M	Watt 210	230v/1/50Hz	400	–	–	Kg 17
 SFILA T	Watt 210	400v/3/50Hz	400	–	–	Kg 17
 MESCOLA 7	Watt 280	230v/1/50Hz	–	75 + 660	Lt. 7	Kg 18



Accessori optional
Optional accessories
Accessoires optional
Optional Zubehör
Accesorios optional

MIXER 430



FRULLATORI AD IMMERSIONE
Hand-held mixer
Mixeur à immersion
Immersion mixer
Licuadora a inmersión

MIXER 550



DIMENSIONI / SIZE / DIMENSIONS / MABE / MEDIDAS

	L (mm)	P (mm)	H (mm)
MIXER 430	125	190	377
MIXER 550	125	190	385

Accessori optional / Optional accessories / Accessoires optional
Optional Zubehör / Accesorios optional



FRUSTA

ASTA 400 mm

ASTA 500 mm

Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Giri coltelli (r.p.m.)
Cutters revolutions (r.p.m.)
Tours des couteaux (r.p.m.)
Drehung Messer (r.p.m.)
Revoluciones de los cuchillos (r.p.m.)

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



MIXER 430

MIXER 550



Watt 430

Watt 550



230v/1/50Hz

230v/1/50Hz

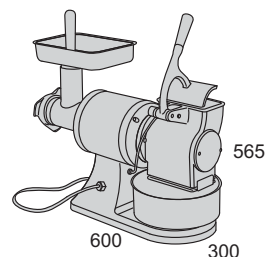
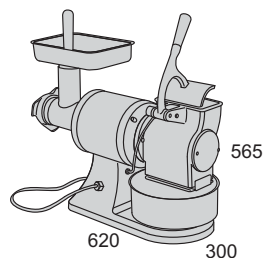
1000 ÷ 11000

1000 ÷ 11000



Kg 2,8

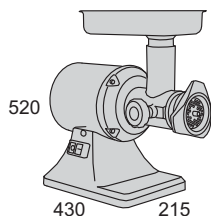
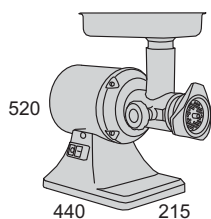
Kg 3


TRIGRA 12 M
TRIGRA 12 T

TRIGRA 22 M
TRIGRA 22 T

GRATTUGIA
 Grater
 Râpe à fromage
 Raspel
 Rallador

Struttura in alluminio lucidato. Offre la possibilità di sfruttamento completo del formaggio con velocissima produzione.

 Structure realised in polished aluminium. The biggest output in cheese grating. /
 Structure en aluminium poli. Râpage complet du fromage avec grande vitesse. /

 Struktur aus poliertes Aluminium. Kaese wird, in schnellem Arbeitsgang, bis zum Endstueck gerieben. /
 Estructura en aluminio lustrado. Posibilidad de explotación completa del queso con producción muy rápida.

TRICAR 12 M
TRICAR 12 T

TRICAR 22 M
TRICAR 22 T

TRITACARNE
 Meat chopper
 Hache-viande
 Fleischwolf
 Picadora de carne

Struttura in alluminio lucidato. Structure realised in polished aluminium. /

 Structure en aluminium poli. /
 Struktur aus poliertes Aluminium. /
 Estructura en aluminio lustrado

 Modello
 Model
 Modèle
 Modell
 Modelo

 Potenza
 Power
 Puissance
 Gesamtleistung
 Potencia

 Tensione
 Tension
 Tension
 Spannung
 Tension

 Prod. oraria TC
 Hourly production TC
 Débit horaire TC
 Stunden Produktion TC
 Producción por hora TC

 Piastra in dotazione
 Plate included
 Plaque incluse
 Platte ausstattung
 Plancha incluida

 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Peso neto

TRIGRA 12 M

Watt 735

230v/1/50Hz

Kg 25

mm 4,5

Kg 21

TRIGRA 12 T

Watt 735

400v/3/50Hz

Kg 25

mm 4,5

Kg 21

TRIGRA 22 M

Watt 800

230v/1/50Hz

Kg 33

mm 4,5

Kg 25

TRIGRA 22 T

Watt 800

400v/3/50Hz

Kg 33

mm 4,5

Kg 25

TRICAR 12 M

Watt 735

230v/1/50Hz

Kg 25

mm 4,5

Kg 18

TRICAR 12 T

Watt 735

400v/3/50Hz

Kg 25

mm 4,5

Kg 18

TRICAR 22 M

Watt 800

230v/1/50Hz

Kg 33

mm 4,5

Kg 21

TRICAR 22 T

Watt 800

400v/3/50Hz

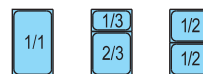
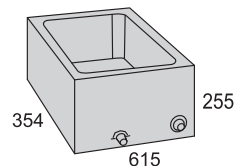
Kg 33

mm 4,5

Kg 21



BM 1/1-150



Le vaschette GN sono fornite a richiesta
 GN basins are available on request
 Les bacs sont fournis su demande
 Die Schalen werden auf Wunsch geliefert
 Las cubetera se entregan bajo pedido

BAIN MARIE INOX
 BAIN MARIE INOX
 BAIN-MARIE INOX
 BAIN-MARIE INOX
 BANO MARIA EN ACIERO

Intensità di saldatura programmabile
 Programmable welding intensity
 Intensité de soudure programmable
 Stärke der Lötstelle programmierbar
 Soldatura programmabile

Apertura campana 80°
 80° opening of the vacuum chamber
 Ouverture cloche 80°
 Öffnung Glocke 80°
 Apertura campana 80°

Saldatura larga 8 mm.
 8 mm width welding
 Soudure de 8 mm de largeur
 Lötstelle Breite 8 mm
 Soldadura de 8 mm de ancho

Barra saldante rimovibile per una facile pulizia

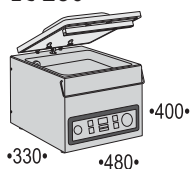
Removable welding bar for easy cleaning
 Barre soudant amovibile pour un facile nettoyage
 Entfernbarer Lötstange für eine leichte Pflege
 Barra de solda removible para facilitar limpieza

DIMENSIONI ESTERNE

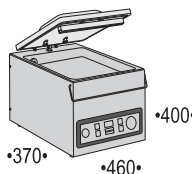
EXTERNAL SIZE
 DIMENSIONS EXTÉRIEURES
 AUSSENABMESSUNGEN OFEN
 DIMENSIONES EXTERIORES

	L (mm)	P (mm)	H (mm)
LC 260	480	330	400
LC 300	460	370	400
LC 400	475	555	460

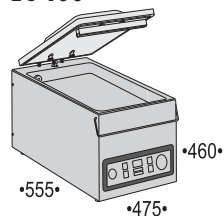
LC 260



LC 300



LC 400



Confezionatrici sottovuoto a campana

Vacuum-packaging machines
 Machines de conditionnement sous-vide avec cloche
 Glockenförmige Vakuum Verpackungsmaschine
 Envasadoras al vacío a campana

LC 300



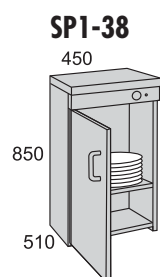
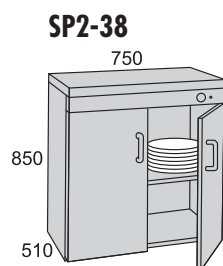
Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Barra saldante Welding bar Barre soudante Schweiss stange Barra juntante	Portata pompa Pump capacity Portée pompe Pumpleistung Capacidad bomba	Dimensioni interne Internal size Dimensions intérieures Innenabmessungen Dimensiones interiores	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
BM 1/1-150	Watt 1200	230v/1/50Hz	°C +20/+98	–	–	–	Kg 9
LC 260	Watt 370	230v/1/50Hz	–	mm. 260	10 m3	mm. 385x280x150	Kg 35
LC 300	Watt 370	230v/1/50Hz	–	mm. 300	10 m3	mm. 370x320x150	Kg 36
LC 400	Watt 750	230v/1/50Hz	–	mm. 400	20 m3	mm. 440x420x190	Kg 60

10/2 SCALDA PIATTI

194



SCALDAPIATTI INOX
PLATES HEATER
CHAUFFE-ASSIETTES
TELLERWAERMER
CALIENTAPLATOS



Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo

Potenza
Power
Puissance
Gesamtleistung
Potencia

Tensione
Tension
Tension
Spannung
Tension

Temperatura
Temperature
Temperature
Temperatur
Temperatura

Capacità piatti Ø 380
Plates capacity Ø 380
Capacité plats Ø 380
Kapazität Teller Ø 380
Capacidad platos Ø 380

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto

**SP1-38**

Watt 750

230v/1/50Hz

°C 0/+85

N° 60

Kg 28

SP2-38

Watt 1200

230v/1/50Hz

°C 0/+85

N° 120

Kg 50

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

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

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

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

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

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

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

✓ **F**

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

✓ **G**

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

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

✓ **H**

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

✓ **I**

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

✓ **K**

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

✓ **L**

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

✓ **M**

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

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

N

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

O

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

P

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

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

Q

QUICKLY 1200 - 1600	7/4 - GASTROLINE	PAG. 114
----------------------------	------------------	----------

R

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

S

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

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

T

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

U

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

V

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

W

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

NEWS 2008

NOTE

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE

HYPERMARKET

SUPERMERCATI

ESPOSIZIONE

CUCINA

PIZZERIA

FAST FOOD

RISTORAZIONE

LABORATORI
PASTICCERIA

MERCATI
SPECIALI

BAR

BIRRA

VINO

EUROLINE

Note



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO



Organizzazione con Sistema
di Gestione certificato
Company with Management
System certified

ISO 9001:2000

SINCERT