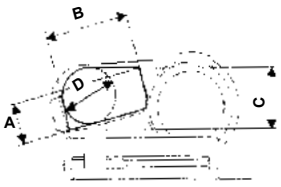
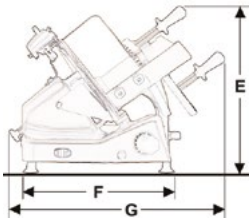
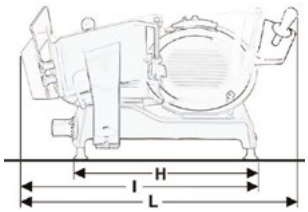
GRAVITÀ 300-350-370

BLACK







	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisser de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEG300	150	240	220	200	515	410	670	510	970	750	300	0 - 14	34	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG350	210	275	285	255	560	480	760	600	750	800	350	0 - 14	38	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG370	215	290	290	265	630	480	630	600	830	890	370	0 - 14	41	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Inclinazione piatto portamerce 38°
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato ed inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance a normativa americana NSF 8-2010)
- Pressamerce ribaltabile con sblocco di sicurezza
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT

- Professional gravity electric slicer
- 38° meat table inclination
- Meat table equipped with raised, inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Folding product press holder with safety lock
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Inclinaison plateau porte-produits 38°
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la règlementation américaine NSF 8-2010)
- Presse-produit à bascule avec déblocage de sécurité
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguisoir

FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Neigung der Schneidgutplatte 38°
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und Neigung zum Aufsammeln von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Kippbare Anschlagplatte mit Sicherheitssperre
- Standardmäßiger Reglerknopf für die mikrometrische stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

DE

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

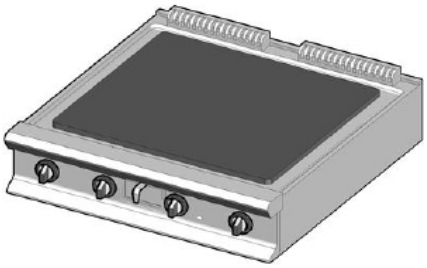
EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe

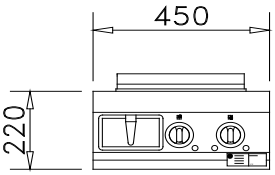
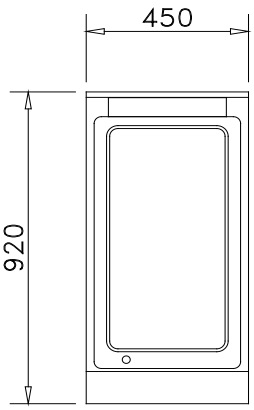
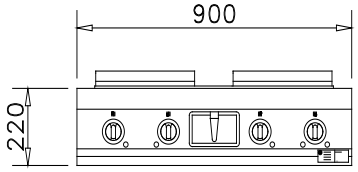
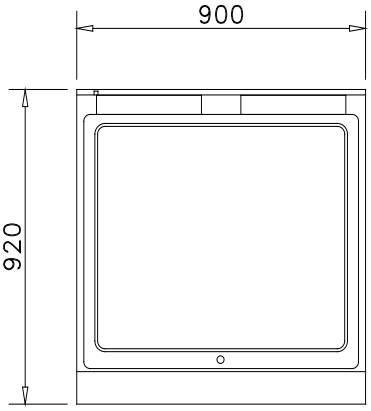
BLACK

CUCINE ELETTRICHE A PIASTRA UNICA

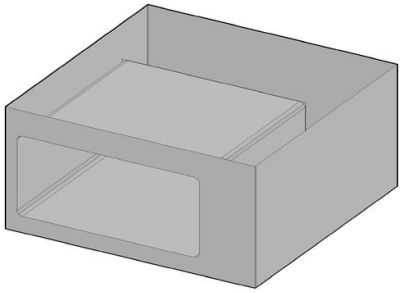


Mod. EP/90

- Rivestimenti in acciaio inox AISI 304
- Finitura delle superfici con satinatura "Scotch Brite"
- Piano di lavoro in profondo stampaggio, AISI 304, spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia
- Canalina di raccolta dei liquidi intorno a tutta la zona di lavoro, inclinata in avanti per evitare ristagno di liquidi nella parte posteriore; con scarico e contenitore raccolta
- Tuttapiastra con scanalatura di montaggio fresata ed inserita stagna nel piano di lavoro
- Fascione anteriore senza giunzione in un pezzo unico su tutto il blocco in AISI 304, spessore 2mm
- Tutte le viti esterne in acciaio inox AISI 304
- Assistenza e manutenzioni eseguibili dal lato frontale dell'apparecchiatura
- Giunzione stagna tra apparecchiature adiacenti

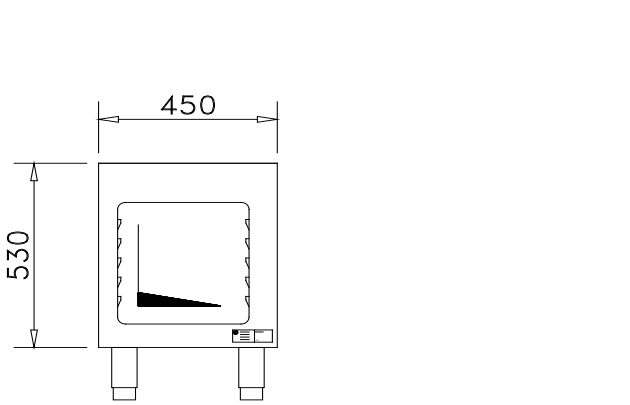
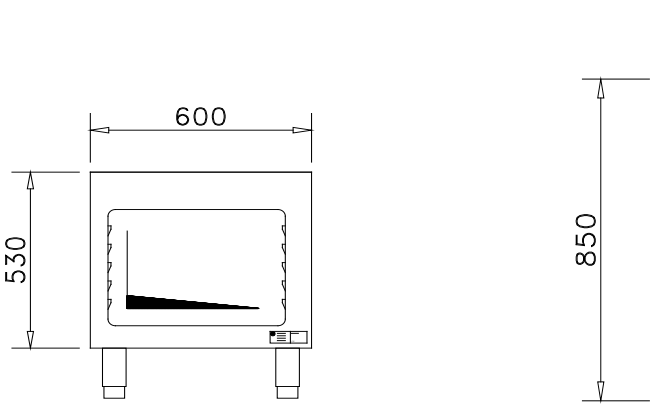
APPARECCHIATURE	DESCRIZIONE
 	**EP/45** **Cucina elettrica a piastra unica con - 2 zone di cottura** **Codice : AM0115715011** Dim.: 450 x 920 x 220 h Piastra : 360x670 mm kW : 8,0
 	**EP/90** **Cucina elettrica a piastra unica con - 4 zone di cottura** **Codice : AM0115715012** Dim.: 900 x 920 x 220 h Piastra : 810x670 mm kW : 16,0

BASAMENTI NEUTRI



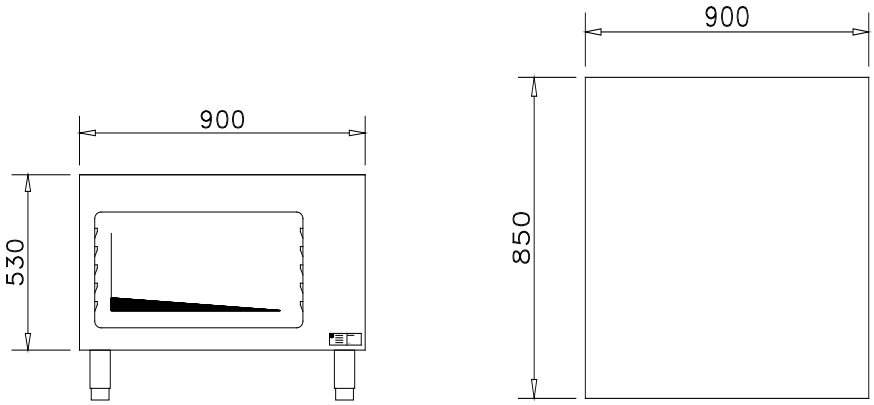
- Rivestimenti in acciaio inox AISI 304
- Finitura delle superfici con satinatura "Scotch Brite"
- Tutte le viti esterne in acciaio inox AISI 304
- Fianchi laterali saldati senza giunzione con il vano interno con angoli arrotondati con un raggio di 20 mm (esecuzione igienica H3)
- Piedini optional

Mod. UBO/90 GN

APPARECCHIATURE	DESCRIZIONE
	**UBO/45 GN** **Basamento neutro - versione igienica H3 - 5 impronte - 450 mm** **Codice : AM0116726179** Dim.: 450 x 890 x 530 h Dim. vano int. : 330 x 660 x 378 mm
	**UBO/60 GN** **Basamento neutro - versione igienica H3 - 5 impronte - 600 mm** **Codice : AM0116726180** Dim.: 600 x 890 x 530 h Dim. vano int. : 480 x 660 x 378 mm

Accessori su richiesta per basamenti neutri pagina n. 34

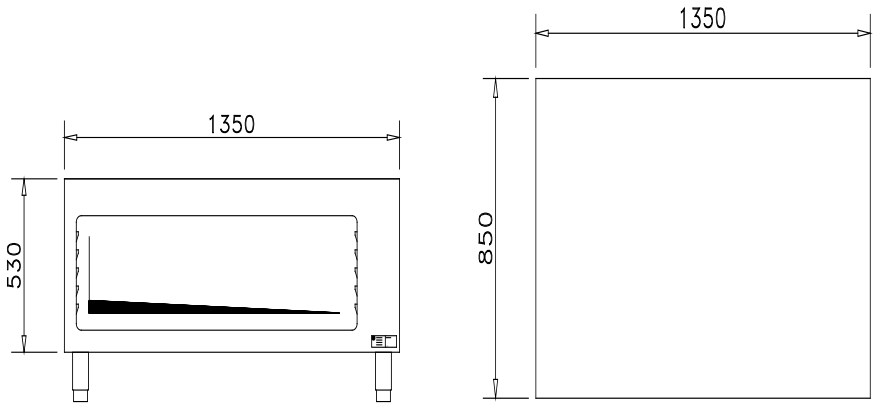
APPARECCHIATURE	DESCRIZIONE



UBO/90 GN

Basamento neutro - versione igienica H3 - 5 impronte - 900 mm

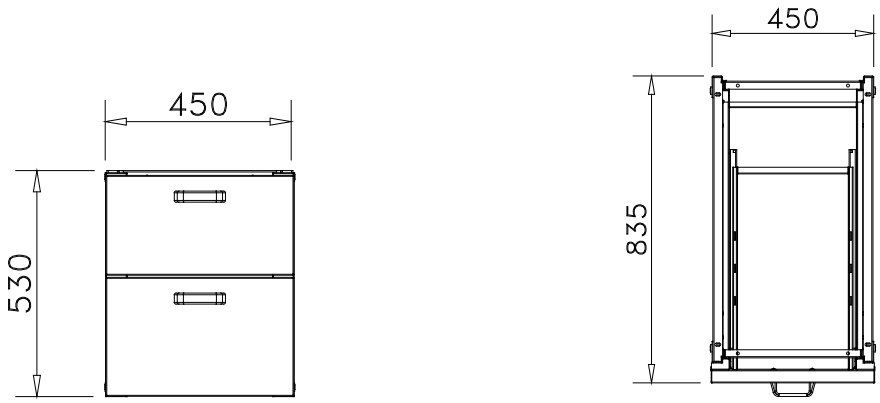
Codice : AM0116726181
Dim.: 900 x 890 x 530 h
Dim. vano int. : 780 x 660 x 378 mm



UBO/135 GN

Basamento neutro - versione igienica H3 - 5 impronte - 1350 mm

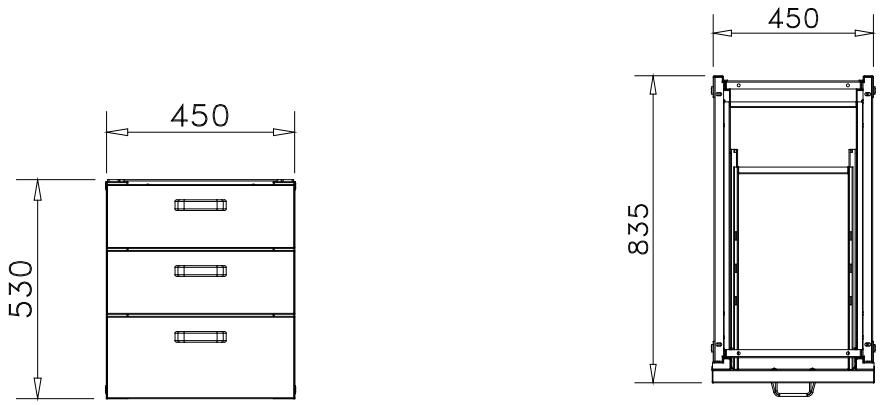
Codice : AM0116726182
Dim.: 1350 x 890 x 530 h
Dim. vano int. : 1230 x 660 x 378 mm



USB/45 II

Basamento neutro con 2 cassetti - 450 mm

Codice : AM0112636490
Dim.: 450 x 890 x 530 h
Dim. int. cassetto : 2x 305 x 535 x 190 mm



USB/45 III

Basamento neutro con 3 cassetti - 450 mm

Codice : AM0112622580
Dim.: 450 x 890 x 530 h
Dim. int. cassetto : 3x 305 x 535 x 110 mm

Accessori su richiesta per basamenti neutri pagina n. 34

Modello: EP/90 - MODULO SUPERIORE

Descrizione: Tuttapiastra elettrica con quattro zone di cottura

Codice: 0115715012 (EP/90) **Marcatura: CE**
0115717012 (EP/90-BF)
Grado di protezione: IPX5
Dimensioni esterni LxPxA: 900 x 920 x 220 mm
Tipo d'installazione:
- Su piedi (in abbinamento ad un modulo inferiore)
- Su zoccolo (in abbinamento ad un modulo inferiore)
- A sbalzo": a) montaggio a ponte; b) montaggio a muro; c) montaggio centrale, 1 o 2 lati
- Come apparecchio da tavolo

Numero delle zone cottura: 4 x 4,0 kW
Potenza elettrica assorbita: 16,0 kW **Tensione:** 400 V 3 N ~ 50/60 Hz
Combinabile con modulo inferiore: tipo UBO, UBW, UBE
Esecuzione:
- Rivestimenti in acciaio inox AISI 304
- Finitura delle superfici con satinatura "Scotch Brite"
- Piano di lavoro in profondo stampaggio, spessore del materiale 1,2 mm AISI 304, spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia
- Canalina di raccolta dei liquidi intorno a tutta la zona di lavoro, inclinata in avanti per evitare ristagno di liquidi nella parte posteriore; con scarico e contenitore raccolta
- Tuttapiastra con scanalatura di montaggio fresata ed inserita stagna nel piano di lavoro
- Fascione anteriore senza giunzione in un pezzo unico su tutto il blocco in AISI 304, spessore 2mm
- Tutte le viti esterne in acciaio inox AISI 304
- Giunzione stagna tra apparecchiature adiacenti

Equipaggiamento:
- Regolazione termostatica elettromeccanica della temperatura superficiale, regolazione continua della potenza per ogni zona di cottura (temperatura massima 400° C)
- Termostato di sicurezza tarato su 500° C con riarmo automatico ed indicazione di guasto per ogni zona di cottura
- Resistenza „longlife" in INCOLOY 800
- Piastra di cottura in acciaio levigato con le dimensioni 810 x 673 mm, tutto in un unico pezzo, spessore 20 mm
- Possibilità di attacco ad un impianto di ottimizzazione d'energia di serie

Cruscotto:
- Elementi di controllo e regolazione disposti ergonomicamente e ben visibili sul cruscotto
- Lampada di controllo bianca per "apparecchio acceso" (in funzione)
- Lampada di controllo rossa per l'indicazione di guasti per ogni zona di cottura
- Lampade di controllo inserite a filo nel cruscotto

Struttura portante: Struttura interna a telaio portante di precisione, completamente saldata a robot
Esecuzione ed equipaggiamenti speciali con sovrapprezzo:
- Corrimano
- Copertura unica senza giunzione per le apparecchiature inserite in un blocco (piano igienico)

TECHNISCHE DATEN *DATI TECNICI*
TECHNICAL DATA *DONNEES TECHNIQUES*

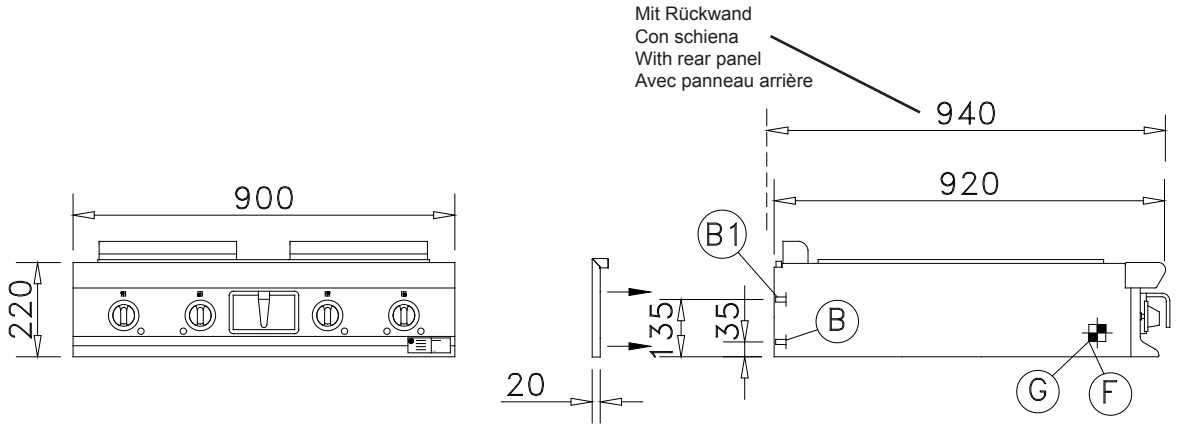
SYSTEM 900

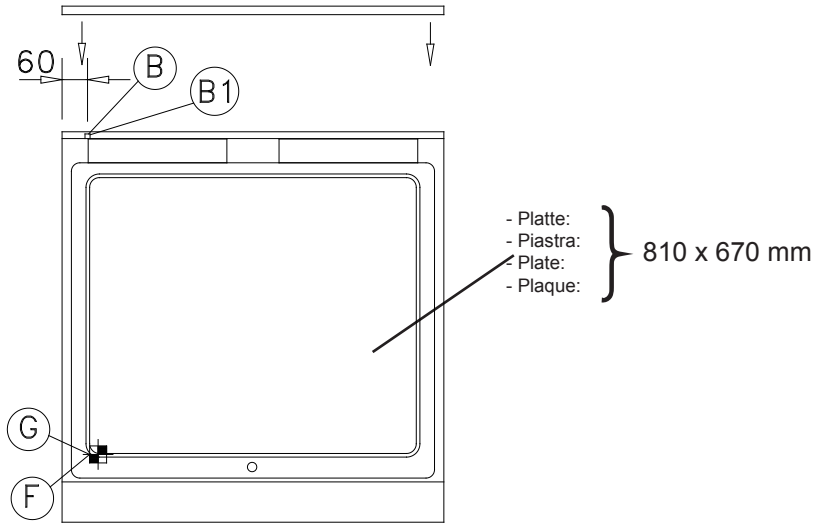
EP/90
(AM0115715012)

ELEKTRO GROSSKOCHFELD - 4 KOCHZONEN
CUCINA ELETTRICA A PIASTRA UNICA - 4 ZONE DI COTTURA
ELECTRIC SURFACE RANGE - 4 COOKING AREAS
FOURNEAU ELEC. A GRANDE TABLE DE CUISSON - 4 ZONES CUISSON

DIM. 900 x 920 x 220 mm

16,0 kW (400 V 3 N~)





F Schraube für Potentialausgleich
Vite di compensazione potenziale
Screw for equipotential bonding
Vis de compensation de potentiel

G Elt. Anchlussklemme
Morsettiera arrivo linea
Connection supply terminal
Raccord borne d'alimentation

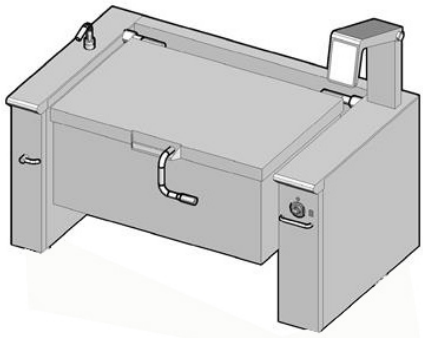
B1 Kabeleinführung Leistungsoptimierungsanlage
Passacavo elettrico impianto ottimizzazione
Cable entry optimal performance arragement
Entèe de câble pour optimiseur d'énergie

B Kabelführung
Passacavo elettrico
Cable entry
Entèe de câble

Achtung:	Die Anschlüsse sind geräteseitig.Die mit nicht durchgehenden Linnien dargestellten Anschlüsse sind für Geräte, welche auf Unterbauten montiert werden.
Attenzione:	Gli allacciamenti sono da considerare sull'apparecchio. Gliallacciamenti tratteggiati sono per le apparecchiature montate con moduli inferiori.
Warning:	The connections represented are those seen on the appliance.The connections represented with not solid lines are for appliances installed on base unit.
Attention:	Les points de raccordement représentés sont vus sur l'appareil. Les points de raccordement représentés avec des traits en pointillés sont pour des modules hauts installés sur des soubassements.

Kodex / Codice **td_ep90**
Gezeichnet / Disegnato
Gebrüft / Controllato
Datum / Data **19/07/2011**

BRASIERE ROVESCIABILI ELETTRONICA CON TOUCH SCREEN



Mod. 9EKB/155 IQ

Apparecchiatura di cottura multifunzione con vasca rovesciabile GN2/1 o 3/1 e controllo elettronico dotata di Sistema elettronico "Ambach IQ-Navigator System"con:

· Display touch in posizione ergonomica, regolabile e sicura
- 6 modi di cottura principali
- Sonda al cuore a 4 punti di rilevazione
- Ricettario liberamente programmabile
- Predeterminatore immissione acqua in vasca
- Diagnostica e registrazione parametri di cottura tramite software
- collegamento USB e RS485
- Sistema di pulizia assistita

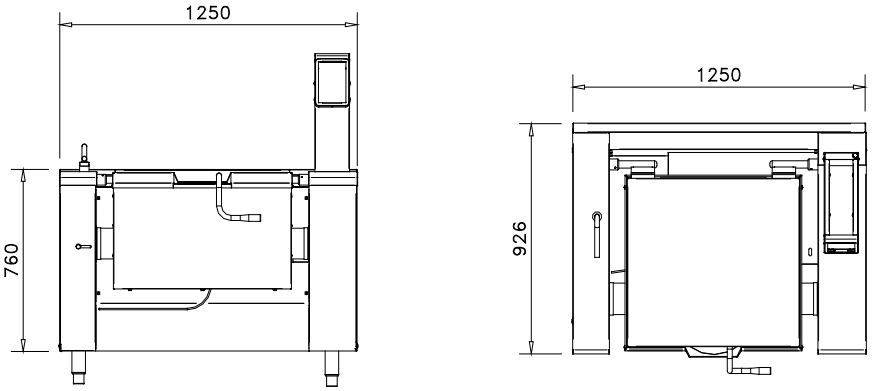
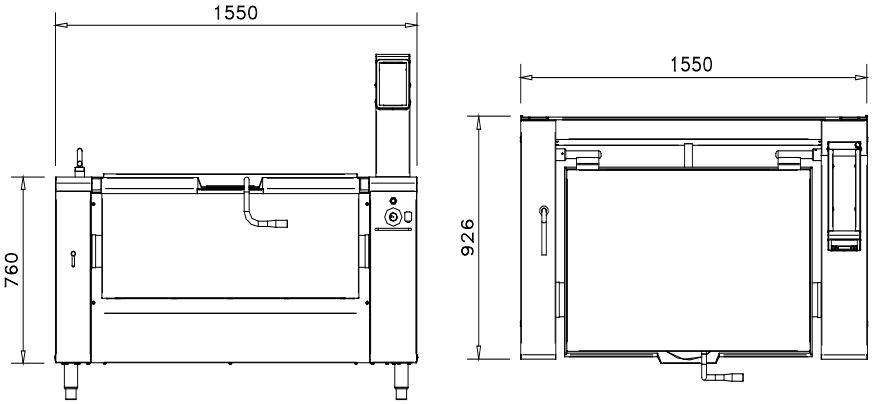
Meccanica estremamente robusta e affidabile con:

· Fondo vasca in acciaio inox al molibdeno (fondo Compound) saldato alle le pareti della vasca in acciaio inox (AISI 304).
- Vasca isolata per un'alta efficienza

· Rovesciamento della vasca motorizzato

· Coperchio bilanciato, isolato e stagno
- Possibilità di unione della macchina per formare un blocco di apparecchiature, senza necessità di ulteriori elementi di compensazione tra una macchina è l'altra.

-Rivestimenti in acciaio inox (AISI 304)

APPARECCHIATURE	DESCRIZIONE
	**9EKB/125 IQ** **Brasiera rovesciabile elettronica multifunzione GN2/1 con controllo touch screen** **Codice : AM0106939290** Dim.: 1250 x 926 x 760 h kW : 13,5
	**9EKB/155 IQ** **Brasiera rovesciabile elettronica multifunzione GN3/1 con controllo touch screen** **Codice : AM0106939300** Dim.: 1550 x 926 x 760 h kW : 21,0

Accessori su richiesta per brasiere pagina n. 17

Modello: 9EKB/125-IQ – MODULO INTERO
Descrizione: Brasiera rovesciabile elettrica con comandi elettronici „TOUCH SCREEN“- GN 2/1

Codice: AM0106939290
Marcatura: CE
Grado di protezione: IPX5
Dimensioni esterne LxPxA: 1250 x 920 x 750 mm
Tipo d’installazione:
- Su piedi
- Su zoccolo
- “A sbalzo”: montaggio a muro

Potenza elettrica nominale: 13,5 kW **Tensione:** 400 V 3 N ~ 50/60 Hz
Contenuto vasca: 106 litri - 2 x GN 1/1, profondità 200 mm
Contenuto utile: 89 litri
Dimensioni fondo vasca: 685 x 620 x 250 mm
Combinabile con modulo inferiore: no

Esecuzione:
• Rivestimenti in acciaio inox (AISI 304)
• Finitura delle superfici con satinatura “Scotch Brite”
• Fondo vasca in acciaio inox al molibdeno (fondo Compound), saldato con le pareti della vasca in acciaio inox (AISI 304)
• Fondo vasca resistente alle forti e rapide escursioni termiche, assolutamente privo di deformazione
• Padellotto con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia
• Asse avanzato anteriormente con becco di scarico di grande dimensione, viene garantito uno svuotamento preciso (non serve spostare il contenitore di scarico)
• Coperchio bilanciato, saldato
• Erogatore acqua gestito elettronicamente.
• Ribaltamento motorizzato con assoluta regolarità e silenziosità di funzionamento
• Gli allacciamenti dell’apparecchiatura sono raggiungibili frontalmente e tutti i lavori di manutenzione possono essere effettuati senza smontare l’apparecchio dal blocco cottura
• Tutte le viti esterne in acciaio inox (AISI 304)
• Giunzione stagna tra apparecchiature adiacenti

Equipaggiamento:
• Sistema di controllo e sistema di controllo elettronico con le seguenti caratteristiche:
- Interfaccia con touch-screen da 7" in vetro “Heavy Duty " con 3 mm di spessore.
- "One Click to Go" per avviare una ricetta con un solo tocco dello schermo.
- Interfaccia utente ergonomica sul braccio con inclinazione regolabile
- Scelta tra impostazioni di cottura manuali o automatici con ricette predefinite
- 4 modalità di funzionamento a regolazione manuale (cottura a brasiera, cottura pentola (termostatica, con regolazione di potenza o automatica), multizona brasatura e funzione cuocipasta multicestello..
- Funzioni speciali per la cottura delicata ed a basse temperature / durante la notte.
- Metodo di cottura automatica con ricette per 10 categorie di alimenti
- Funzione contalitri
- Funzioni ausiliarie timer liberamente regolabili
- Programma per la pulizia recipiente di cottura (AACS Ambach sistema di pulizia assistita)
- Funzione "Eco Mode" per il risparmio energetico quando il dispositivo è inattivo (senza carico)
- Funzione "Power Save" per ridurre la potenza impiegata
- Porta USB per il download dei dati di esercizio
- Porta USB per l'aggiornamento di ricette e l’upgrade del software

• Sistema di riscaldamento effettuato tramite accumulatori termici comandati da un microprocessore per:
- Eccellente reattività anche con l'aggiunta di alimenti congelati
- Alta stabilità della temperatura
- Regolazione precisa della temperatura anche in condizioni difficili
- Distribuzione del calore ideale anche al fondo della vasca
- Controllo preciso della temperatura
- Miglioramento dell'efficienza energetica grazie ad un sistema di riscaldamento con isolamento, spessore 60 mm
- Migliore resistenze di lunga durata

• Limitatore di temperatura massima degli elementi riscaldanti ("Power Safe")
• Resistenze „longlife“ in INCOLOY 800 incassate in blocchi sull’accumulatore termico di alluminio
• Regolazione elettronica della temperatura nelle seguenti modalità di cottura:
  - Modo cottura alla piastra da 30° a 250°C
  - Modalità di cottura con acqua a 30 ° a 100°C
• Regolazione dell'intensità cottura continua da lieve a forte
• Ribaltamento elettrico motorizzato con protezione salvamotore contro il sovraccarico
• Colonna laterale con doccetta estraibile per una facile pulizia della vasca (optionale)
• Rubinetto di chiusura d'acqua montato sul pannello frontale
• Allacciamento ad un impianto di ottimizzazione d’energia (opzionale)

Cruscotto:
• Elementi di controllo e regolazione disposti ergonomicamente e ben visibili con “touch screen” sul braccio in posizione aumentata

Parte superiore:
Braccio di supporto touch screen regolabile

Struttura portante: Struttura interna a telaio portante di precisione

Esecuzione ed equipaggiamenti speciali con sovrapprezzo:
• Interfaccia RS485 – optional per un collegamento ad un PC esterno con Software HACCP
• Supporto per contenitore GN1/1
• Set cestini con fondo forato
• Doccetta per una rapida pulizia
• Carrello per raccolta preparazioni

TECHNISCHE DATEN *DATI TECNICI*
TECHNICAL DATA *DONNEES TECHNIQUES*

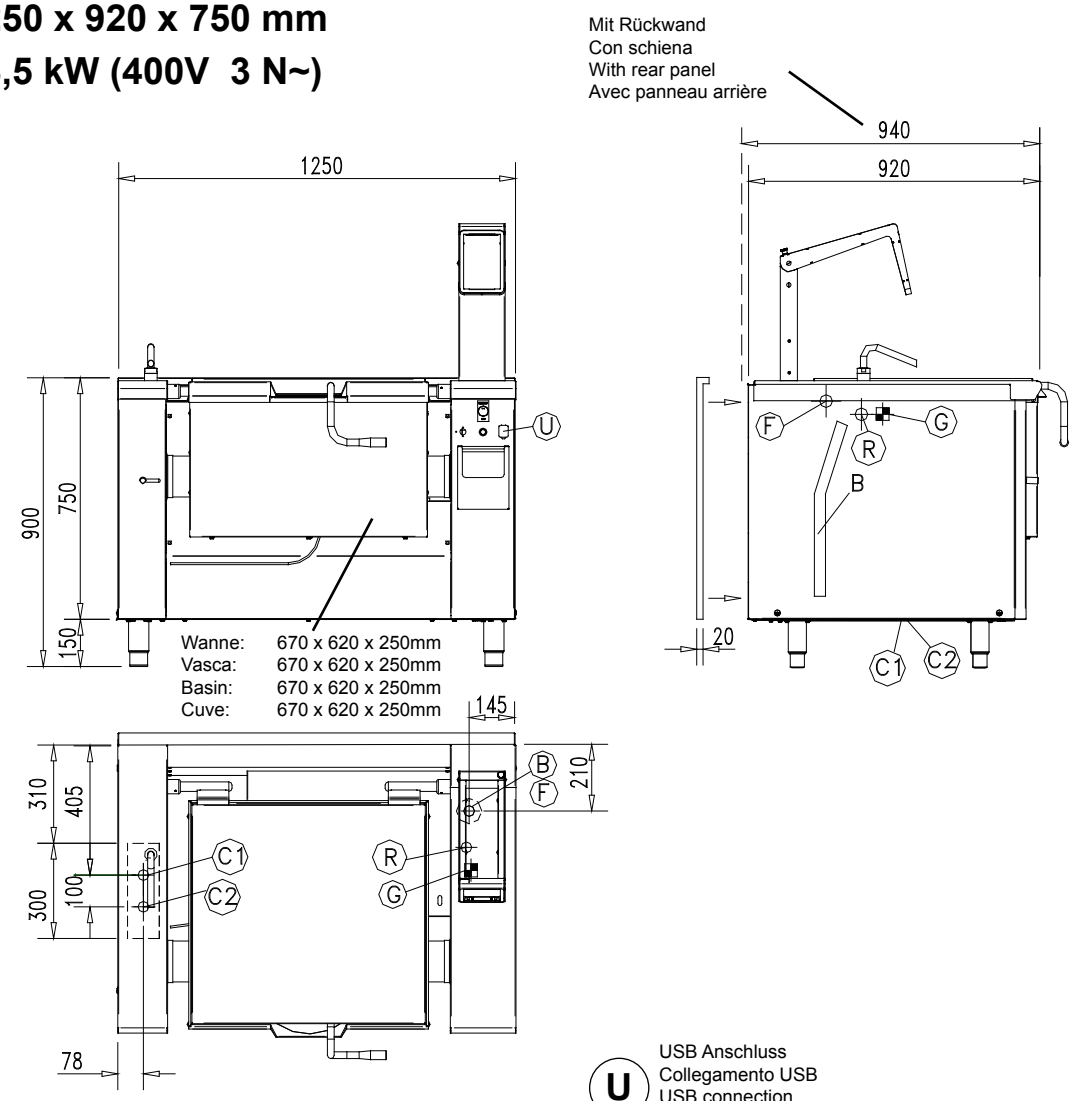
SYSTEM 900

9EKB/125/IQ
(AM0106939290)

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE - ELEKTRONISCHE STEUERUNG
BRASIERA ROVESCIABILE ELETTRICA - COMANDI ELETTRONICI
ELECTRIC TILTING BRATT-PAN - ELECTRONIC ADJUSTMENT
SAUTEUSE BASCULANTE ELECTRIQUE - COMM. ELECTRONIQUE

DIM. 1250 x 920 x 750 mm

13,5 kW (400V 3 N~)



U USB Anschluss
Collegamento USB
USB connection
Connecteur USB

F Schraube für Potentialausgleich
Vite di compensazione potenziale
Screw for equipotential bonding
Vis de compensation de potentiel

G Elt. Anchlussklemme
Morsettiera arrivo linea
Connection supply terminal
Raccord borne d'alimentation

B Kabeleinführungsrohr innen Ø30mm für Netzanschluss
tubo passacavo elettrico interno Ø30mm per alimentazione
Cable entry pipe internal Ø30mm for electric mains
Tuyau entrée de câble intérieur Ø30mm pour alimentation

C2 Warm-Wasseranschlussschlauch flexibel 1/2" (≤3,0 bar)
Tubo flessibile attacco acqua calda 1/2" (≤3,0 bar)
Flexible pipe warm water connection 1/2" (≤3,0 bar)
Tuyau flexible raccordement eau chaude 1/2" (≤3,0 bar)

R RS485 Anschluss - optional
Collegamento RS 485 - optional
RS485 connection - optional
Connecteur RS485 - en option

C1 Kalt-Wasseranschlussschlauch flexibel 1/2" (≤3,0 bar)
Tubo flessibile attacco acqua fredda 1/2" (≤3,0 bar)
Flexible pipe cold water connection 1/2" (≤3,0 bar)
Tuyau flexible raccordement eau froide 1/2" (≤3,0 bar)

Die Wasserstandsäule undflexiblen Schlauchleitungen ("C1", "C2") müssen am Aufstellungsort installiert werden.
La colonnina erogazione acqua e i tubi flessibili ("C1", "C2") devono essere montati sul luogo d'installazione.
The water column and the flexible hose pipe ("C1", "C2") are to be mounted on installation of the appliance in the kitchen.
Le batterie mélangeuse et les tuyaux flexibles ("C1", "C2") sont à monter au moment de l'installation de l'appareil dans le local cuisine.

Achtung: Die Anschlüsse sind geräteseitig.Die mit nicht durchgehenden Linnien dargestellten Anschlüsse sind für Geräte, welche auf Unterbauten montiert werden.
Attenzione: Gli allacciamenti sono da considerare sull'apparecchio. Gliallacciamenti tratteggiati sono per le apparecchiature montate con moduli inferiori.
Warning: The connections represented are those seen on the appliance.The connections represented with not solid lines are for appliances installed on base unit.
Attention: Les points de raccordement représentés sont vus sur l'appareil. Les points de raccordement représentés avec des traits en pointillés sont pour des modules hauts installés sur des soubassements.

Kodex / Codice **td_9ekb125-IQ**
Gezeichnet / Disegnato
Gebrüft / Controllato
Datum / Data **23.02.2017**

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **RISTORAZIONE** e **PASTICCERIA/PANETTERIA**

LAINOX Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 o **5 x 600x400**
a seconda dell'allestimento interno

VERSIONE "S"

BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

LAINOX Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 o 5 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR051	RDM051	RCR051	RCM051
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			**PDM051**		**PCM051**
Dimensions (W x D x H) - Dimensioni (L x P x A)	mm	790 x 700 x 850			
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	670			
Door opening height - Altezza luce porta	mm	380			
Internal depth - Profondità interna	mm	415			
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	60			
Climatic class - Classe climatica		T			
Chilling capacity +90°C → +3°C Capacità abbattimento +90°C → +3°C	Kg/cycle	12	12	18	18
Freezing capacity +90°C → -18°C Capacità congelamento +90°C → -18°C	Kg/cycle	-	8	-	12
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	10	-	15
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A			
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	800	850	850	1000
Refrigeration capacity - Capacità refrigerante	(*) W	940	690	1070	810
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~/Hz	230/1/50			
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	1000	1200	1130	1400
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	4,4	6,2	5,4	6,7
Electric power supply cabinet w/o remote unit Alimentazione elettrica senza compressore	V/~/Hz	230/1/50			
Electric cable to cabinet w/o remote unit Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm²	(2+1)x1,5			
Input el. Power cabinet only w/o remote unit Potenza el. Predisposto	(°) W	160	180	160	180
Max abs. Current cabinet only w/o remote unit Corr. max Predisposto	(°) A	1	1,1	1	1,1
Compressor - Compressore	HP	3/4		1	
Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie	n°	5 GN1/1 - 5 EN			
Picth - Passo	mm	65			
Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie	n°	-	5	-	5
Picth - Passo	mm	-	65	-	65
Picth - Passo	mm	-	-	-	32,5-50
Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo	mm	850 x 760 x 1030			
Volume - Volume	m3	0,67			
Weigh net/gross - Peso netto/lordo	kg	78/90	81/93	85/97	88/100
Noise level - Livello rumorosità	dB(A)	< 70			
Remote unit / code - Untà remota / codice		990505	990507	990509	990513
Connections - max distance - Allacciamenti - distanza max	m	15			
Electrical cables from cabinet to remote unit Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm²	7x1,5 + 2x1 (comm)			
Liquid tubes - Tubi liquido	Ø mm	6			
Gas tubes - Tubi gas	Ø mm	8			
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	1,4		1,6	
Drain tubes - Tubi scarico	Ø "	1			
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			

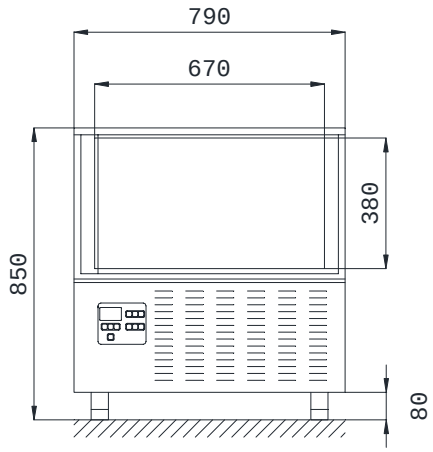
for Mod. _ _ _ R _ _ _ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
for Mod. _ _ _ M _ _ _ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

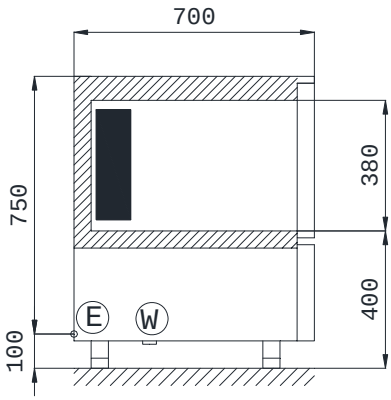
BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

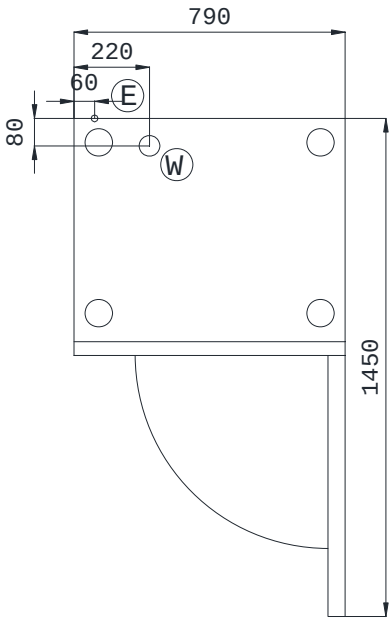
LAINOX Cooking System

Mod. 051

5 x gn1/1 o 5 x 600x400







Ⓔ CONNESIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION

Ⓦ CONNESIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

Per le vostre esigenze specifiche.
C'è sempre il SelfCookingCenter® adatto.

Che siano trenta o diverse migliaia di pasti, vi forniamo sempre il formato di SelfCookingCenter® più adatto, ora anche in versione compatta (SelfCookingCenter® XS).

Trova spazio in qualsiasi cucina e, grazie a soluzioni di installazione intelligenti, è adatto sia per una collocazione a vista che per qualsiasi altra postazione.

Il SelfCookingCenter® XS è disponibile in versione elettrica. Tutti gli altri modelli sono anche disponibili in versione a gas. Dimensioni, dotazioni e prestazioni sono identiche in entrambe le versioni. Sono inoltre disponibili numerose versioni speciali che ci consentono di adeguare l'apparecchio alle peculiarità della vostra cucina.

Combinando due apparecchi semplicemente sovrapponendoli in un Combi-Duo acquistate una flessibilità ancora maggiore senza bisogno di ulteriore spazio. L'apparecchio inferiore si comanda in modo semplice e comodo con il pannello di controllo superiore.

Per ulteriori informazioni, richiedete i nostri cataloghi di apparecchi e accessori.

Apparecchi	XS mod. 6 ⅔	Modello 61	Modello 101	Modello 62	Modello 102	Modello 201	Modello 202
Elettrico e a gas							
Capacità	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Numero di pasti al giorno	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Ripiano longitudinale	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Larghezza	655 mm	847 mm	847 mm	1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
Profondità	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altezza	567 mm	782 mm	1.042 mm	782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
Alimentazione acqua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico acqua	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressione acqua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa
Elettrico							
Peso	72 kg	110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
Potenza allacciata	5,7 kW	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
Protezione	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Collegamento alla rete elettrica	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potenza "Aria calda"	5,4 kW	10,3 kW	18 kW	21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
Potenza "Vapore"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Peso	–	123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
Altezza incl. convogliatore fumi	–	1.012 mm	1.272 mm	1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
Potenza allacciata	–	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
Protezione	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Collegamento alla rete elettrica	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentazione/Connessione	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gas naturale/Gas liquido 3P/Gas naturale 3BP							
Carico termico nominale max.	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potenza "Aria calda"	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
Potenza "Vapore"	–	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

XS e mod. 202 elettrico: ENERGY STAR esclude queste versioni di apparecchi dalla certificazione.

2 anni di garanzia

Certificazioni internazionali

Accessori originali RATIONAL.

Per l'installazione e l'attività più intensa in cucina.

Dalle varianti mobili alle cappe di aspirazione, alle rampe di ingresso, ai carrelli da trasporto e portateglie, dagli schermi anticalore fino ai Combi-Duo a ingombro ridotto e molto altro ancora, vi offriamo soluzioni personalizzate perché possiate sempre sfruttare al meglio il vostro apparecchio RATIONAL sia in cucina sia fuori sede.

Combi-Duo: doppia flessibilità senza occupare spazio in più
La combinazione di due apparecchi RATIONAL posizionati semplicemente uno sopra l'altro vi offre possibilità aggiuntive tutte le volte in cui lo spazio in cucina è un bene prezioso. Senza ulteriore fabbisogno di spazio, è possibile lavorare contemporaneamente in diverse modalità, per la massima flessibilità.

Versioni mobili: flessibilità e ingombro ridotto
La versione mobile offre la massima flessibilità e mobilità, a tutto vantaggio di servizi di catering, aziende che gestiscono feste e tendoni e organizzatori di banchetti. Questi modelli presentano tuttavia vantaggi anche per le cucine tradizionali. L'estrema mobilità consente infatti di pulire a fondo i locali in tutta facilità. Per le operazioni di servizio non è inoltre più necessario mantenere le distanze minime fra gli apparecchi: in questo modo il fabbisogno di spazio in cucina viene notevolmente ridotto.

Sistemi di scarico dell'aria
Nel caso in cui l'installazione di un impianto di scarico dell'aria sia impossibile o troppo onerosa offriamo soluzioni tecniche aspirazione adatte a ogni esigenza. Dalla cappa di aspirazione vapori, che convoglia l'aria di scarico all'esterno attraverso un camino, fino alla cappa a condensazione UltraVent in grado di condensare tutti i vapori anche senza collegamento con l'esterno abbiamo l'accessorio ideale per ogni esigenza. Per evitare vapori e fumi fastidiosi nei punti critici – ad es. nelle zone a vista – l'UltraVent Plus è la scelta giusta grazie alla sua speciale tecnica di filtraggio.

Accessori RATIONAL in formato Gastronorm: l'ideale per grigliate, pasticceria, arrosti, fritture, cotture al vapore e Finishing®
Con gli accessori RATIONAL tirate fuori il meglio dal vostro nuovo SelfCookingCenter®. Sfruttate al meglio il vostro apparecchio di cottura e dite basta al tempo perso per girare continuamente i prodotti o rimuovere lo sporco più ostinato.

Altri vantaggi: gli accessori Gastronorm RATIONAL si fanno notare soprattutto per l'ottima distribuzione del calore, la massima robustezza e la lunga durata. Il rivestimento in TriLax possiede eccellenti proprietà antiaderenti, supporta la doratura dei cibi, è resistente alle soluzioni alcaline e particolarmente adatto per l'uso alle alte temperature.

Prodotti per la cura e la pulizia
Con i nostri prodotti per la cura, pulizia, igiene e brillantezza sono garantiti. Tutti i prodotti sono stati messi a punto sulle esigenze specifiche di manutenzione degli apparecchi RATIONAL e soddisfano i massimi requisiti di qualità. I potenti detergenti e le sostanze altamente efficaci che li compongono proteggono attivamente gli apparecchi allungandone la durata.

Per ulteriori informazioni, richiedete il nostro dépliant degli accessori o i nostri dépliant delle applicazioni. Oppure collegatevi al sito www.rational-online.it.

Catering

VarioSmoker

Griglia a righe e quadretti

UltraVent e UltraVent Plus

Combi-Duo

Specifiche tecniche

CARRELLO PORTATEGLIE RWG 2/36 GN 75-L-U PER GN 1/1 E 1/2, A 2 COLONNE GUIDE A `C` IN ACCIAIO INOX

L'immagine è puramente indicativaCi riserviamo il diritto di modifica

Codice Articolo:	**0112575**
Specifiche:	**Versione alta**
Numero di scomparti:	**2**
Dimensioni di inserimento:	**GN 1/1, adatto per GN 2/3, GN 1/2 e GN 1/3**
Verso di inserimento:	**Lato corto**
Numero di coppie di supporti:	**2 x 18**
Capacità:	**2 x 18 GN 1/1**
Tipologia ripiani:	**Guide a "C" in accordo con la normativa DIN EN 18867-2 con sistema di fine corsa su entrambi i lati**
Distanza appoggio ripiani:	**75 mm**
Telaio:	**4ruote girevoli Ø 125 mm di cui 2 con freno**
Portata:	**180 kg**
Peso netto:	**31,8 kg**
Dimensioni esterne L x P x H mm:	**813 x 619 x 1659 mm**

Carrelli portavassoi e contenitori GN, griglie, teglie.

Realizzati completamente in acciaio inox 18/10, telaio in tubolare quadro mm.25x25 con guide di scorrimento vassoi saldate e dotate di fermi su entrambi i lati, conformi alle normative DIN EN 18867-2.

Dotati di barre di rinforzo in acciaio inox di forma rettangolare mm.20x10, necessarie per la stabilità dei carrelli, saldate centralmente.

Tutti i carrelli portavassoi sono protetti da 4 paraurti tondi in plastica resistente, montati direttamente sopra le ruote. Possono essere facilmente sostituiti smontando le ruote stesse.

Ruote anticorrosione con carcassa in acciaio zinco-cromato, struttura in polipropilene, battistrada in gomma e mozzo a foro passante. 4 ruote girevoli Ø 125 mm., 2 con freno, facilmente sostituibili, fissaggio con perno. Eccezione: RWG/18S con fissaggio a piastra.

Su richiesta, con un costo supplementare è possibile avere 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno.

Ci riserviamo il diritto di modifica delle specifiche tecniche. Tutte le misure sono approssimative. © HUPFER®

HUPFER® ITALIA SRL
Via L. Settembrini 32-30 A · I-20020 Lainate - Milano · Italy · Tel.: + 39 02 93 73 220 · Fax: + 39 02 93 70 725 · info@hupferitalia.com · www.hupferitalia.com

Portarifiuti carrellato con struttura a forma cilindrica in acciaio inox, completo di coperchio stampato, ruote piroettanti. Disponibile anche modello con comando a pedale, fondo a tenuta stagna.

Wheeled refuse bin with stainless steel cylindrical-shaped bin, complete with moulded lid and castors. Pedal-controlled model also available, watertight bottom.

Poubelle sur roue avec structure de forme cylindrique, en acier inox, complète de couverlce moulé, roues pivotantes. Une version avec commande à pédale peut être également livrée, fond étanche.

Fahbarern runder Abfalbehälter aus Edelstahl, komplett mit gepreßtem Dekkel und Lenkrollen. Auch als Modell mit Pedalbedienung verfügbar, Vollkommen undurchlaessig, Dicht des Bodens.

AV 4667

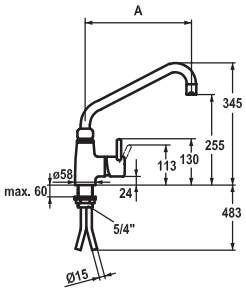
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS LxPxH cm DIMENSIONS EXTERIEURES - AUßENABMESSUNGEN LxPxH cm	Ø 39 x 60 h / 50 lt

AV 4668

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS LxPxH cm DIMENSIONS EXTERIEURES - AUßENABMESSUNGEN LxPxH cm	Ø 46 x 70 h / 100 lt

AV 4669

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS LxPxH cm DIMENSIONS EXTERIEURES - AUßENABMESSUNGEN LxPxH cm	Ø 46 x 70 h / 100 lt

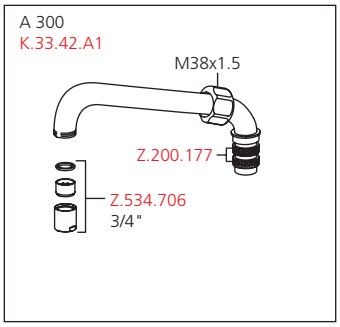


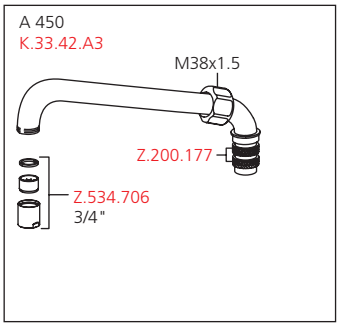
KWC-No.	USGRS	Sanitas Troesch
24.501.044.000 chromeline, A 300	727 431.502	6119 701.501
24.501.046.000 chromeline, A 450	727 432.502	6119 703.501

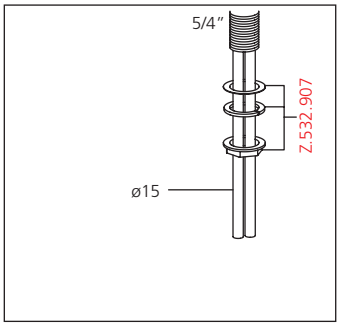
Miscelatore a leva ▪ Cucina professionale

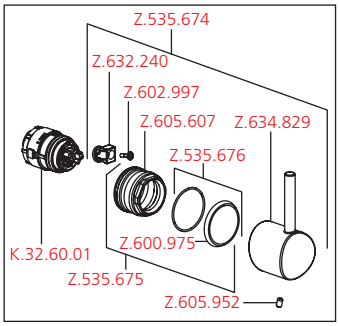
Miscelatore a leva
- Bocca orientabile 360°
  - con premistoppa
  - rompigetto
- OptimalSpace - ampia zona di lavoro e di lavaggio
- KWC cartuccia XL 46 - alto rendimento
  - con tecnica a dischi in ceramica
  - regolazione continua della portata e della temperatura
  - limitazione della temperatura
- Raccordi con tubetti in rame ø15 mm
- Fissaggio tramite raccordo filettato 1 ¼"
- Foratura ø42 mm

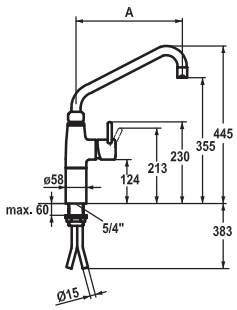
Portata 40 l/min (3 bar)
Classe di silenziosità per la rubinetteria U









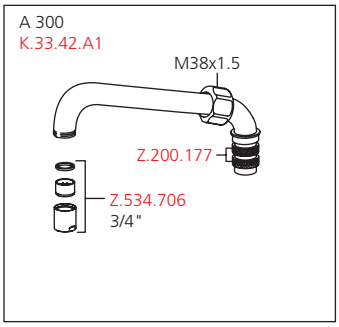


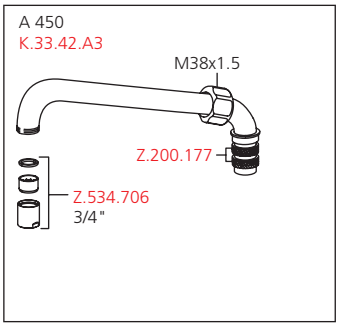
KWC-No.	USGRS	Sanitas Troesch
24.501.054.000 chromeline, A 300	727 433.502	6119 711.501
24.501.056.000 chromeline, A 450	727 434.502	6119 715.501

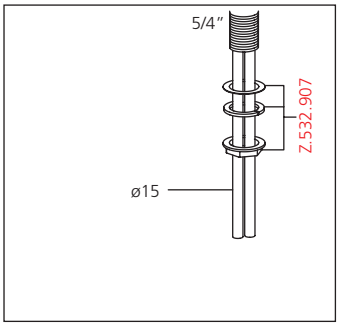
Miscelatore a leva ▪ Cucina professionale

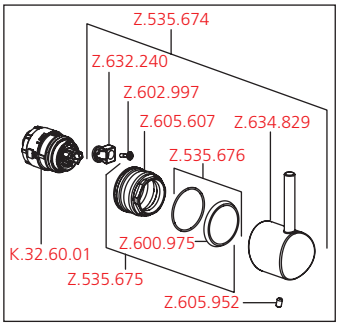
Miscelatore a leva
- Colonna 100 mm
- Bocca orientabile 360°
  - con premistoppa
  - rompigetto
- OptimalSpace - ampia zona di lavoro e di lavaggio
- KWC cartuccia XL 46 - alto rendimento
  - con tecnica a dischi in ceramica
  - regolazione continua della portata e della temperatura
  - limitazione della temperatura
- Raccordi con tubetti in rame ø15 mm
- Fissaggio tramite raccordo filettato 1 ¼"
- Foratura ø42 mm

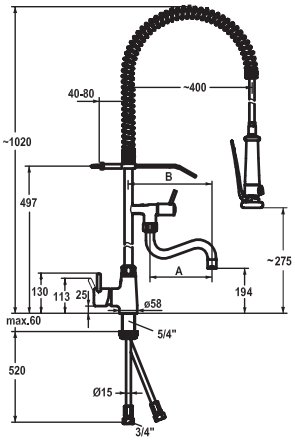
Portata 40 l/min (3 bar)
Classe di silenziosità per la rubinetteria U









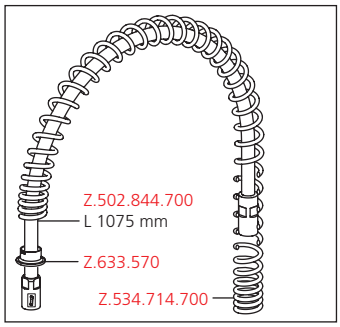


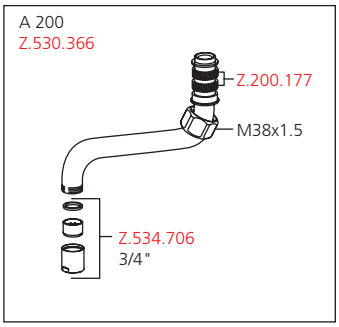
KWC-No.	USGRS	Sanitas Troesch
24.501.144.000 chromeline, A 200, B 270	727 442.502	6119 771.501
24.501.146.000 chromeline, A 300, B 370	727 443.502	6119 773.501

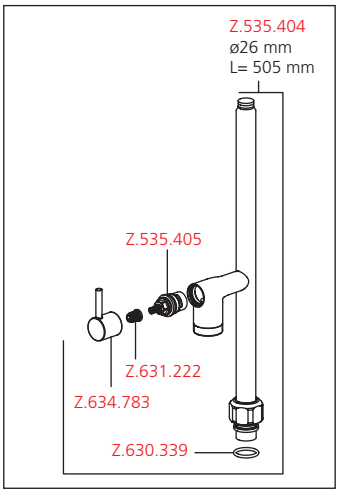
Miscelatore a leva ▪ Cucina professionale

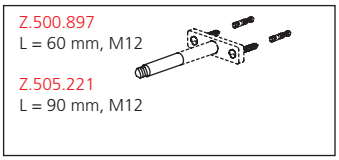
- Molla di sospensione in acciaio inossidabile
- TouchProtect - protezione dalle scottature grazie al sistema a intercapedine
- Con sicurezza antiriflusso
- Bocca orientabile
  - con premistoppa
  - rompigetto
- Doccia lavastoviglie
  - doccia a pioggia arrestabile con ritardo di chiusura
  - con unità di manutenzione a valvola per la pulizia
  - SprayClean - eliminazione attiva del calcare e pulizia rapida
  - SprayLock - impostazione del tipo di getto della doccia
  - PowerClean - getto a richiesta
- OptimalSpace - ampia zona di lavoro e di lavaggio
- KWC cartuccia XL 46 - alto rendimento
  - con tecnica a dischi in ceramica
  - regolazione continua della portata e della temperatura
  - limitazione della temperatura
- Raccordi con tubetti in rame ø15 mm
- Fissaggio tramite raccordo filettato 1 ¼"
- Foratura ø42 mm

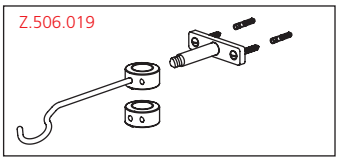
Portata 24 l/min (3 bar)
Doccia: Portata 18 l/min (3 bar)
Classe di silenziosità per la rubinetteria II

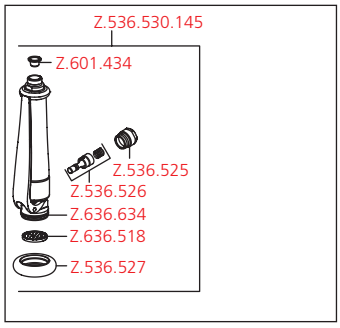


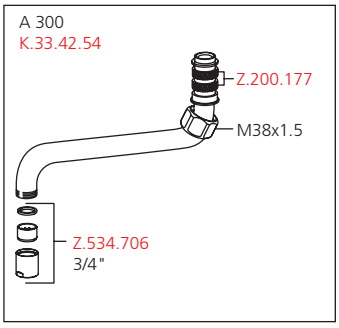


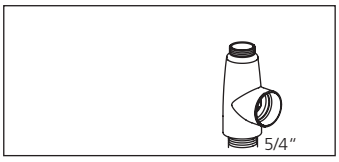


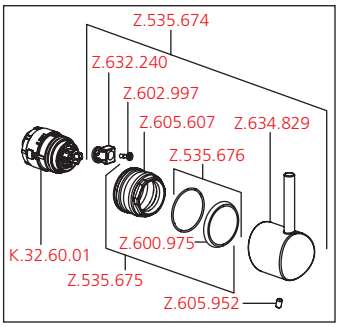


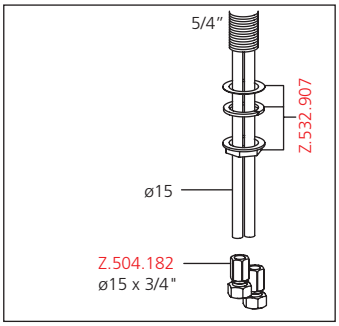












Tecnologia di lavaggio professionale

MEIKO
The clean solution

DV 125.2

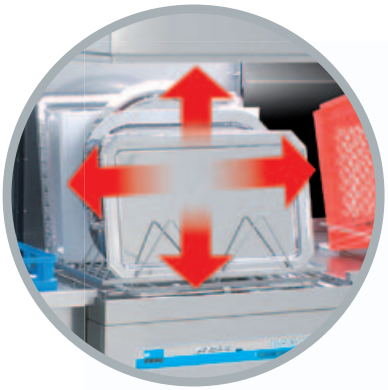
Ancora più larga e più alta

Lavastoviglie e lavacontenitori MEIKO DV 125.2:
Grandi capacità con dimensioni extra large

GiO MODUL

Lavastoviglie e lavacontenitori **DV 125.2**: Grandi capacità con dimensioni extra large

Ancora più larga e più alta. Ecco come si presenta la nuova lavastoviglie e lavacontenitori DV 125.2 Premium class. È dotata di tutto ciò che la rende una potente professionista del lavaggio. Pompa di lavaggio dinamica ad alta potenza, bracci di lavaggio e di risciacquo rotanti realizzati in acciaio inox con ugelli di lavaggio – con frangiflusso – fissi supplementari, superiori e inferiori, posizionati ai quattro angoli della vasca di lavaggio e della capote, unitamente ad una struttura robusta ed a una tecnologia di funzionamento all'avanguardia.



Altezza di passaggio 555 mm
Larghezza di passaggio 660 mm

Altezza di passaggio (mm):
555
Larghezza di passaggio (mm):
660
Dimensioni cesto (mm):
500 x 500 / 650 x 500
Produkttività:
(oraria cesti teorica): 60
Tecnologia MEIKO:

miKE controlled

EWS Energy and water SAVING SYSTEM

The clean solution

Questa nuova lavastoviglie e lavacontenitori lava contenitori da trasporto, bacinelle GN, pentole, posate, teglie e persino bicchieri. Grazie alla sua capienza, con un'altezza di passaggio di 555 mm, si possono lavare altresì le bacinelle GN 2/1, dimensioni 650 x 530 mm: quindi la lavastoviglie ideale anche per le esigenze di lavaggio di macellerie e panetterie.

Grazie alla tecnologia all'avanguardia MEIKO, dimostra le sue autentiche qualità fin nei minimi dettagli.

- Controllo elettronico della pompa di lavaggio per:
  - programma delicato
  - programma intensivo
  - programma energico
- Controllo elettronico *MIKE 2* con porta ad infrarossi per la trasmissione dei dati di servizio
- Sistema di filtraggio dell'acqua *AktivPlus*
- Programma di ricambio acqua (optional)
- Sistema di risparmio energetico ed economico *EWS*
- Altezza di passaggio di 555 mm
- Pompa aumento
- Pompa di scarico
- Programma di autopulizia
- Sistema Acqua-Stop contro le perdite d'acqua
- Kit di connessione per l'installazione (tubi di carico e scarico acqua e cavo elettrico).

E molto altro ancora.

Tavolo di alimentazione e scarico più larghi per l'installazione ad angolo

- Le stoviglie non debordano
- Evita il gocciolamento dell'acqua sul pavimento

Vantaggi nell’area di lavaggio

Novità nella gamma premium class **DV 125.2**: Apertura automatica della capote (optional)

- Funzionalità completamente automatica con la semplice pressione di un tasto
  - Chiusura della capote
  - Avvio del programma di lavaggio
  - Apertura della capote
- Tasto separato per apertura e chiusura della capote
- Incremento della produttività
- Nessun azionamento manuale della capote
- Caricamento continuo
- Eccellente ergonomia

AirBox *AktivAir* Aspirazione fumane / abbattimento vapore (optional)

- Trattamento dell’aria centralizzato
- Significativa riduzione del trattamento dell’aria esausta
- Nessun contatto con le fumane per gli addetti al lavaggio
- Abbattimento vapori integrato
- Avvio aspirazione fumane regolata in base al ciclo di lavaggio
- Controllo temporizzato del funzionamento del ventilatore
- Nessun filtro e nessuna manutenzione
- Disponibile anche come kit post-vendita

La tecnologia ad infrarossi garantisce un servizio tecnico efficiente

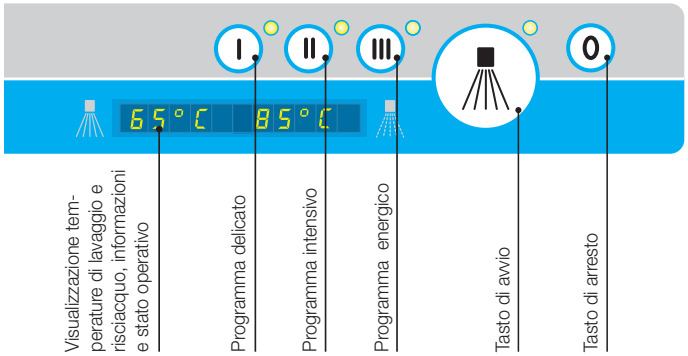
The clean solution

La più avanzata funzione operativa: il controllo elettronico

La lavastoviglie e lavacontenitori a capote DV 125.2 è dotata di serie del controllo elettronico *MIKE 2*. Per selezionare i programmi di lavaggio basta premere il tasto relativo della tastiera a membrana, rivestita in policarbonato. Le temperature, i parametri e le informazioni di eventuali anomalie sono visualizzate sul display. I simboli schematici della tastiera rendono l'utilizzo e il controllo di estrema semplicità.

MIKE 2 – il nuovo sistema di controllo elettronico con interfaccia ad infrarossi integrata per la nuova gamma di prodotti MEIKO *Punto2*

Il *MIKE 2* rappresenta, oggi, la più innovativa tecnologia di controllo elettronico applicata alle lavastoviglie professionali. Ed ora, grazie al software *M-Commander W* è più facile leggere, definire e modificare i dati tecnici e i parametri di funzionamento, così come trasferirli a un PC e, online, inviarli al centro di assistenza per un'immediata elaborazione. Per il servizio di assistenza e manutenzione, il software *M-Commander W* offre grandi benefici, permettendo all'utilizzatore finale di risparmiare in termini di tempo, lavoro e denaro.



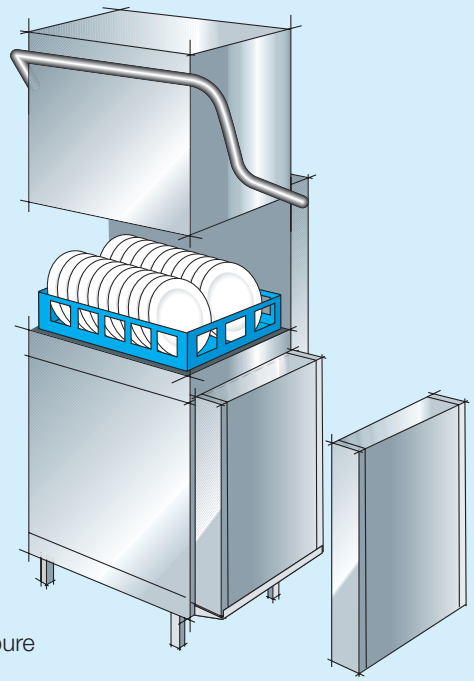
MIKE controlled

Pulizia e perfezione. Il sistema ad osmosi inversa MEIKO MODULO GiO per un'eccellente qualità dell'acqua.

Il rivoluzionario *MODULO GiO* purifica l'acqua per osmosi inversa ottenendo una purificazione pari a circa il 98% di acqua demineralizzata. Questo sistema garantisce risultati perfetti sotto il profilo della pulizia e dell'igiene sia in termini economici che ecologici.

- Dimensioni ultra compatte
- Kit di connessione incluso
- Completamente integrato nel sistema di controllo della lavastoviglie
- Console sulla macchina inclusa

GiO MODUL



MODULO GiO (optional)
Vicino alla macchina oppure ad es. in un altro locale.

Componenti funzionali - progettati da professionisti per professionisti esigenti

Uno sguardo ai vantaggi della tecnologia di lavaggio MEIKO

Doppia parete isolata della capote

Sistema di lavaggio e risciacquo completamente realizzati in acciaio inox

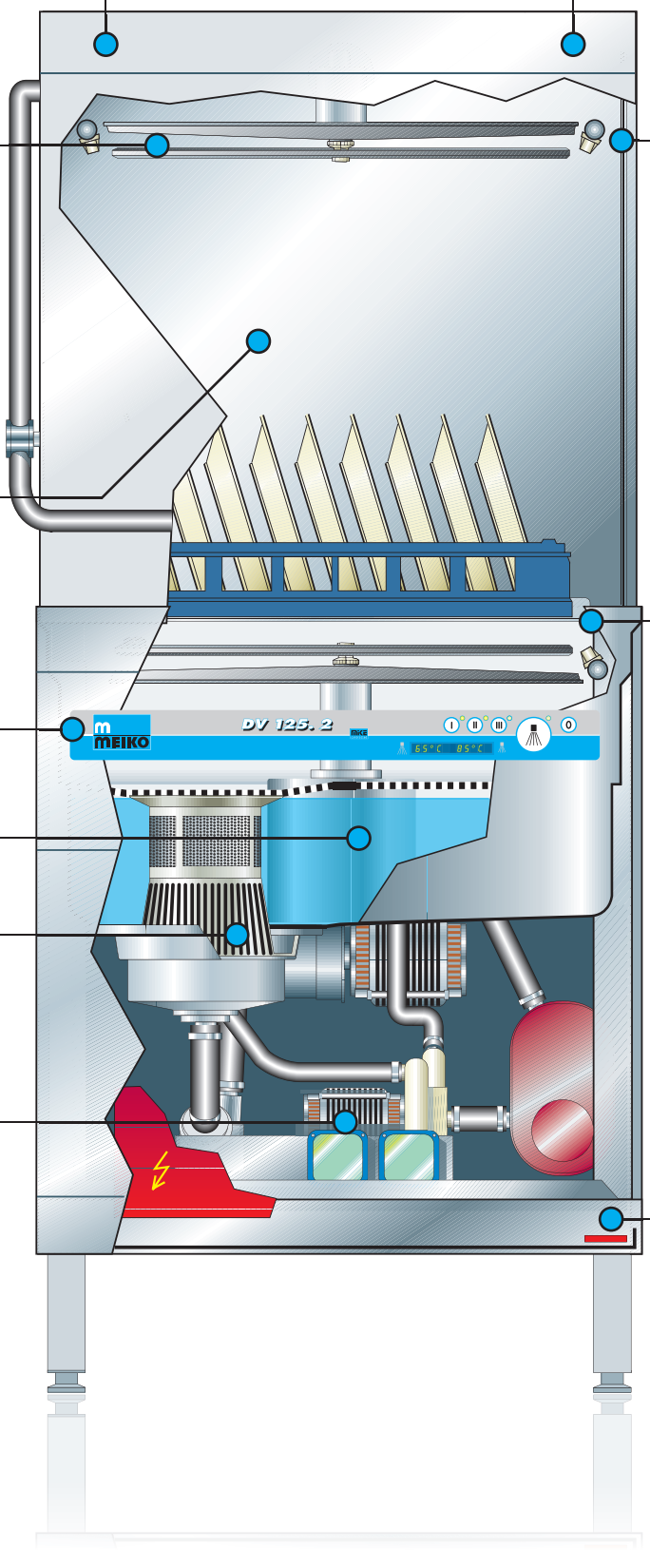
Di facile pulizia grazie alla superficie liscia delle pareti interne

Controllo programmi completamente elettronico con tastiera a simboli schematici e porta ad infrarossi

Vasca di lavaggio, con bordi arrotondati posizionata nella parte frontale della macchina per una facile manutenzione

Sistema *AktivPlus* per il filtraggio dell'acqua di lavaggio
Eccellenti risultati grazie al continuo filtraggio dell'acqua nella vasca

Pompa aumento pressione
Per risultati di risciacquo perfetti, indipendentemente dalla pressione idrica di alimentazione.
La pompa garantisce temperatura e quantità di acqua per il risciacquo costanti



Soffitto della cabina di lavaggio inclinato con relativa canalina di raccolta per evitare il gocciolamento dell'acqua sulle stoviglie pulite a fine ciclo

8 ugelli di lavaggio - con frangiflusso - supplementari posizionati ai quattro angoli della vasca di lavaggio e della capote. Ideali per risultati di lavaggio eccezionali degli utensili di grandi dimensioni

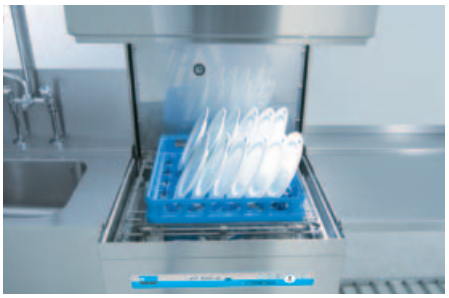
Supporto cesto ribaltabile
Per una facile accessibilità alla vasca di lavaggio e una comoda rimozione dei filtri per la pulizia giornaliera

Sistema Acqua-Stop con vaschetta di raccolta per il contenimento automatico delle eventuali perdite d'acqua e quindi per un funzionamento in tutta sicurezza e una migliore protezione dei componenti della macchina

Difficile da eguagliare nelle prestazioni e nella versatilità

MEIKO
The clean solution

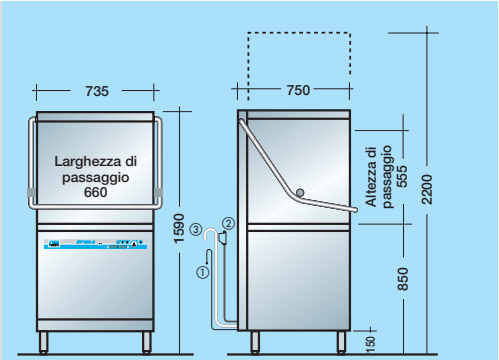
Il supporto – ribaltabile – per l'inserimento dei cesti per le stoviglie, è progettato sia per l'inserimento dei cesti mm 500 x 500 sia per il posizionamento dei contenitori da lavare dimensioni 600 x 400 mm. L'ampia gamma di cesti speciali per il lavaggio di stoviglie e utensili sottolinea la versatilità della lavastoviglie e lavacontenitori DV 125.2. Si passa dai cesti per i vassoi, per i vassoi da portata, per le teglie da forno, ad un cesto per le bacinelle GN 2/1 fino a quello per il posizionamento inclinato dei contenitori mm 600 x 400, al fine di favorire il drenaggio dell'acqua.



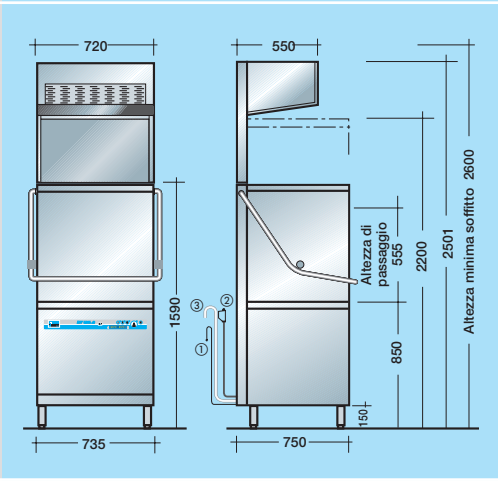
Dimensioni e dati tecnici:

MEIKO
The clean solution

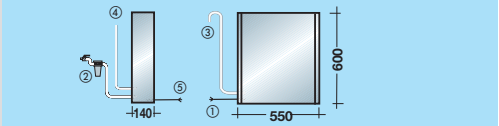
DV 125.2



DV 125.2 con AirBox *AktivAir* trattamento fumane



MODULO GiO remoto



DV 125.2		
Dimensioni cesto	mm	500 x 500 / 650 x 500
Altezza di passaggio	mm	555
Produttività oraria teorica	fino a cesti/ora*	60/40/17
Produttività oraria piatti teorica	piatti/ora	1.080
Motore pompa	kW	1,5
Capacità vasca	litri	26
Risciacquo finale	litri	3,2
Riscaldamento vasca	kW	2,0
Riscaldamento boiler con		
alimentazione acqua calda a 45 °C	kW	7,5
alimentazione acqua fredda a 10 °C	kW	9,0
Totale assorbimento		
alimentazione acqua calda a 45 °C	kW	11,1
alimentazione acqua fredda a 10 °C	kW	12,6

Allacciamento elettrico: ① trifase NPE, 400 V, 50 Hz.
Con AirBox *AktivAir* (optional) l'assorbimento totale aumenta di 0,44 kW. Circuito elettrico conforme alle disposizioni VDE (Associazione tedesca degli Ingegneri Elettricisti).

Allacciamento idrico: Le macchine possono essere connesse direttamente all'alimentazione idrica senza ulteriori dispositivi di sicurezza intermedi ②. Pressione idrica di esercizio richiesta min. 0,6 bar, pressione max. 5 bar. L'installazione deve essere eseguita in conformita alle disposizioni EN 1717. Scarico ¾″. Il punto di scarico a parete deve essere ad un'altezza max di 700 mm dal pavimento ③. Lunghezza dei tubi in dotazione ca. 1,4 m dalla macchina.

MODULO GiO: Acqua fredda (max. 35 °C). Pressione idrica di esercizio richiesta min. 1 bar, pressione max. 5 bar. Conducibilità dell'acqua demineralizzata < 1000 µS/cm. Durezza totale dell'acqua max. 28 °dH (Gradi tedeschi). Kit di connessione incluso: valvola di intercettazione, valvola di regolazione pressione, filtro 10 µm con carbone attivo, dispositivi di sicurezza "HD" (valvola di nonritorno). L'installazione deve essere eseguita in conformità alle disposizioni EN 1717. Lunghezza approssimativa dei collegamenti 3 m. Kit di connessione dell'apparecchiatura con flessibile rinforzato (senza Aqua-Stop). Scarico del concentrato da ½″ ④, lunghezza di circa 2 m. Lunghezza dei cavi del permeato ed elettrico fra la macchina e il *MODULO GiO* separato è di circa 3 m ⑤.

(1 bar = 100 kPa) (1 °dH ca. 0,18 mmol/l $CaCO_3$)

Programmi di lavaggio disponibili*:

Programma delicato	=	60 secondi	(livello di potenza I)
Programma intensivo	=	90 secondi	(livello di potenza II)
Programma energico	=	210 secondi	(livello di potenza III)

* Con alimentazione ad acqua fredda e in caso di più lavaggi consecutivi, si allungano i tempi di riscaldamento dell'acqua del risciacquo finale fino alla corretta temperatura.
I cicl i di lavaggio sono più lunghi se si utilizza il programma di ricambio acqua.
Osservare le normative locali (Germania VDI 2052) relative alla disposizione della ventilazione nelle aree di lavaggio.

Conforme ai requisiti igienici richiesti dalla norma DIN 10511-H, dalla norma DIN 10512 e dalla norma DIN 10522 per il lavaggio industriale dei contenitori riutilizzabili.

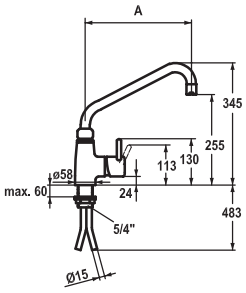
MEIKO*LON*

MEIKO raccomanda di utilizzare detergenti di marche professionali ed affidabili.
I prodotti **MEIKO***LON* sono un'ottima scelta.

140.046.00.10.12/I/FD/2000

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg · Germany · Tel.: (+49) 781/203-0 · Fax: (+49) 781/203-1121 · E-Mail: info@meiko.de · www.meiko.de

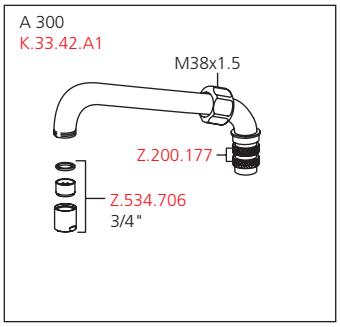


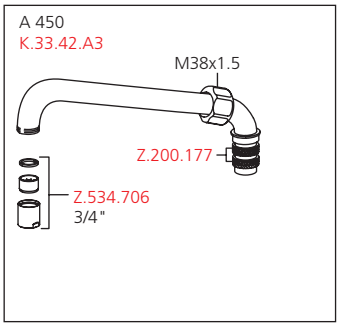
KWC-No.	USGRS	Sanitas Troesch	Prezzi CHF
24.501.044.000 chromeline, A 300	727 431.502	6119 701.501	**574.00**
24.501.046.000 chromeline, A 450	727 432.502	6119 703.501	**586.00**

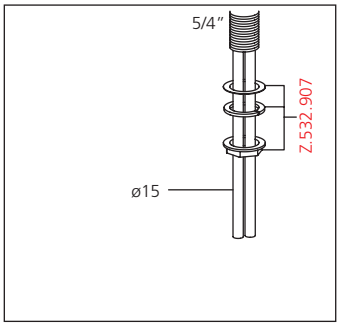
Miscelatore a leva ▪ Cucina professionale

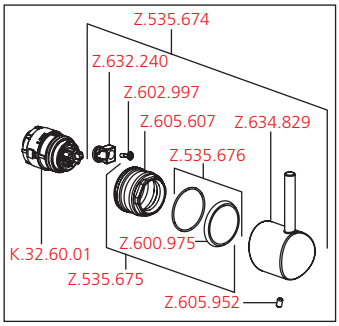
Miscelatore a leva
- Bocca orientabile 360°
  - con premistoppa
  - rompigetto
- OptimalSpace - ampia zona di lavoro e di lavaggio
- KWC cartuccia XL 46 - alto rendimento
  - con tecnica a dischi in ceramica
  - regolazione continua della portata e della temperatura
  - limitazione della temperatura
- Raccordi con tubetti in rame ø15 mm
- Fissaggio tramite raccordo filettato 1 ¼"
- Foratura ø42 mm

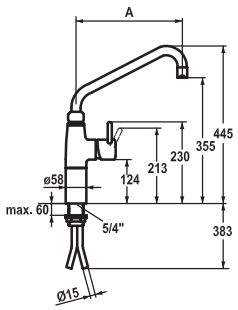
Portata 40 l/min (3 bar)
Classe di silenziosità per la rubinetteria U









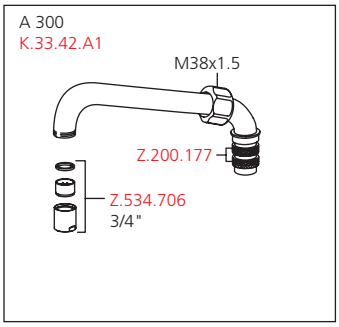


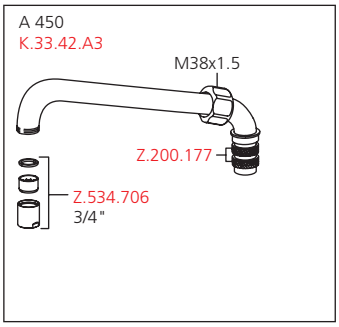
KWC-No.	USGRS	Sanitas Troesch	Prezzi CHF
24.501.054.000 chromeline, A 300	727 433.502	6119 711.501	**687.00**
24.501.056.000 chromeline, A 450	727 434.502	6119 715.501	**698.00**

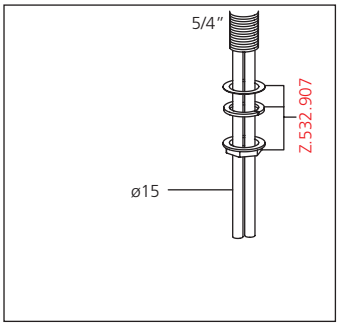
Miscelatore a leva ▪ Cucina professionale

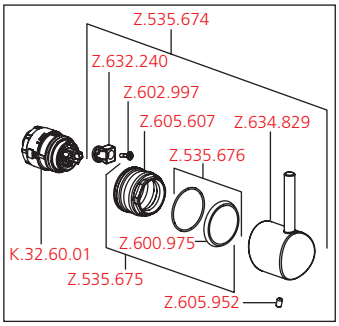
Miscelatore a leva
- Colonna 100 mm
- Bocca orientabile 360°
  - con premistoppa
  - rompigetto
- OptimalSpace - ampia zona di lavoro e di lavaggio
- KWC cartuccia XL 46 - alto rendimento
  - con tecnica a dischi in ceramica
  - regolazione continua della portata e della temperatura
  - limitazione della temperatura
- Raccordi con tubetti in rame ø15 mm
- Fissaggio tramite raccordo filettato 1 ¼"
- Foratura ø42 mm

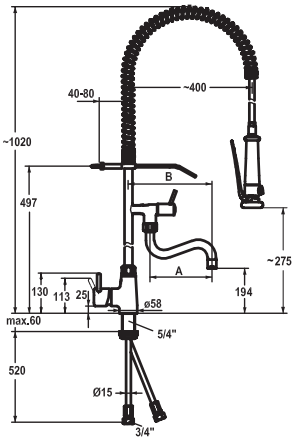
Portata 40 l/min (3 bar)
Classe di silenziosità per la rubinetteria U









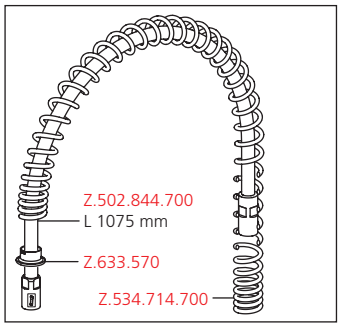


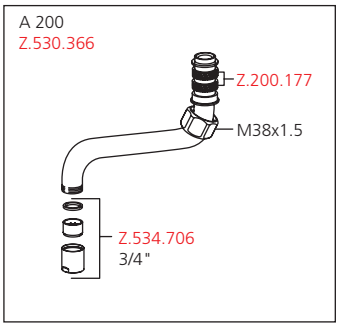
KWC-No.	USGRS	Sanitas Troesch	Prezzi CHF
24.501.144.000	727 442.502	6119 771.501	**1477.00**
chromeline, A 200, B 270			
24.501.146.000	727 443.502	6119 773.501	**1482.00**
chromeline, A 300, B 370			

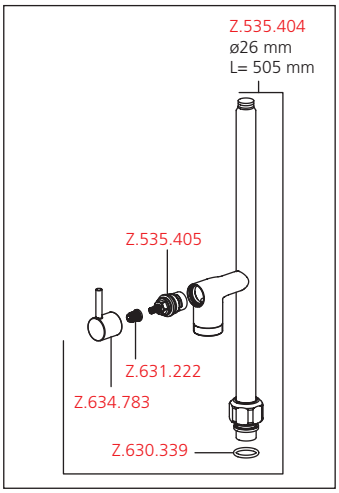
Miscelatore a leva ▪ Cucina professionale

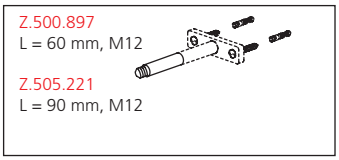
- Molla di sospensione in acciaio inossidabile
- TouchProtect - protezione dalle scottature grazie al sistema a intercapedine
- Con sicurezza antiriflusso
- Bocca orientabile
  - con premistoppa
  - rompigetto
- Doccia lavastoviglie
  - doccia a pioggia arrestabile con ritardo di chiusura
  - con unità di manutenzione a valvola per la pulizia
  - SprayClean - eliminazione attiva del calcare e pulizia rapida
  - SprayLock - impostazione del tipo di getto della doccia
  - PowerClean - getto a richiesta
- OptimalSpace - ampia zona di lavoro e di lavaggio
- KWC cartuccia XL 46 - alto rendimento
  - con tecnica a dischi in ceramica
  - regolazione continua della portata e della temperatura
  - limitazione della temperatura
- Raccordi con tubetti in rame ø15 mm
- Fissaggio tramite raccordo filettato 1 ¼"
- Foratura ø42 mm

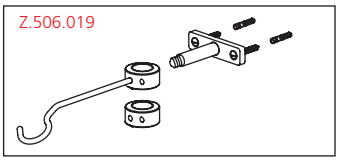
Portata 24 l/min (3 bar)
Doccia: Portata 18 l/min (3 bar)
Classe di silenziosità per la rubinetteria II

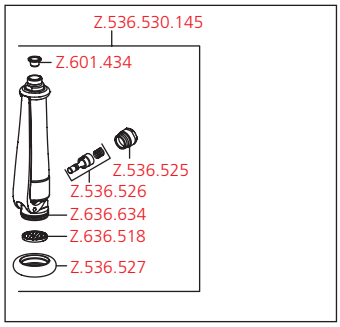


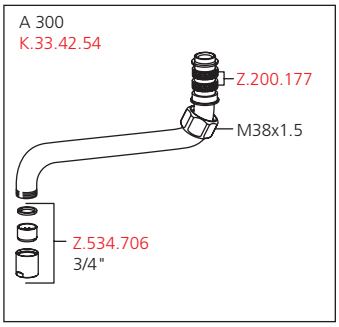


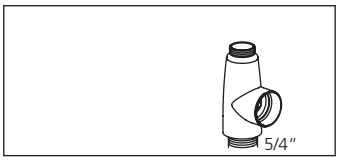


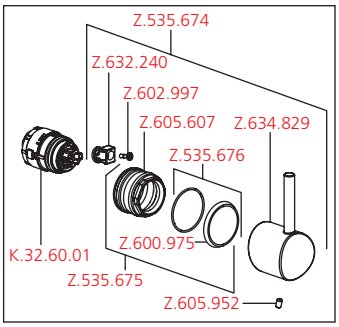












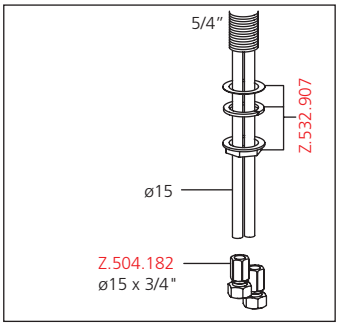
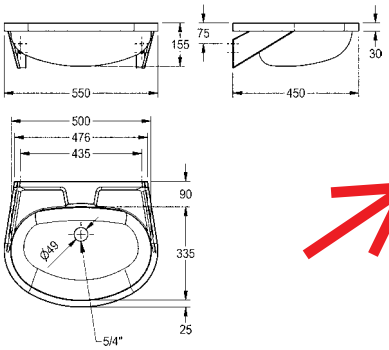


IMMAGINE E DISEGNO	TIPO / MODELLO	CODICE ARTICOLO	PREZZO CHF ESCL. IVA

ANIMA Lavabo con piano rubinetteria

Lavabo singolo per montaggio a parete, in acciaio inox, superficie satinata, spessore materiale 1,0 mm, vasca monoblocco ovale di diametro 500x335x155 mm, piano rubinetteria da 90 mm con portasapone, staffe di montaggio presaldate, viti e tasselli inclusi.

550x155x450 mm (LxAxP)



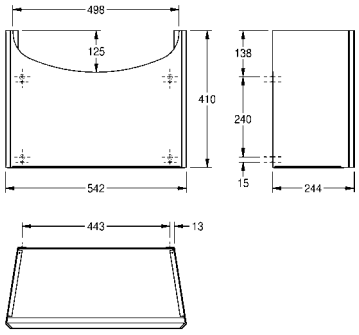
senza troppopieno, piletta a filtro, senza foro rubinetteria		
BS204	2000090016 (7612210537073) Team 412 101 Sanitas Troesch 3134 211	586.–
senza troppopieno, piletta a filtro, con foro rubinetteria		
BS204-M	2000103078 (7612210045929) Team 412 103 Sanitas Troesch 3134 212	618.–
con troppopieno, piletta a filtro, senza foro rubinetteria		
BS205	2000090017 (7612210537080) Team 412 102 Sanitas Troesch 3134 213	648.–
con troppopieno, piletta a filtro, con foro rubinetteria		
BS205-M	2000103080 (7612210045936) Team 412 104 Sanitas Troesch 3134 214	653.–

ANIMA Copri sifone per lavabi BS204 o BS205

Copri sifone per lavabi BS204 e BS205, fissaggio a parete, in acciaio inox 18/10, superficie satinata, spessore: 1,0 mm. Non chiuso nella parte inferiore. Inclusi viti e tasselli di fissaggio.

498x410x244 mm (LxAxP)

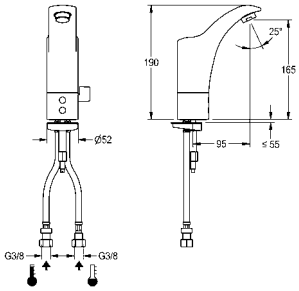
BS206	2000058442 (7612210509100)	433.–



Rubinetteria per lavelli

Rubinetterie elettroniche

IMMAGINE E DISEGNO	TIPO / MODELLO	CODICE ARTICOLO		PREZZO CHF ESCL. IVA



PROTRONIC-C – Miscelatore elettronico temporizzato, con pila al litio

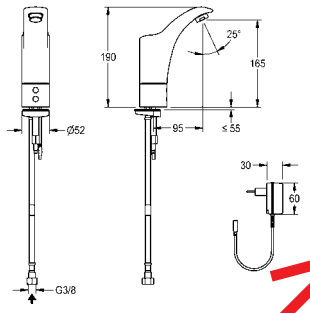
Miscelatore a comando elettronico, temporizzato, raccordo 1/2", alimentazione mediante pila al litio 6V. Per allacciamento acqua fredda e acqua calda. Con sensore e aeratore antifurto, interruzione di sicurezza in caso di mantenimento forzato del flusso o di batteria debole, possibilità di programmazioni specifiche come lo scarico automatico dopo 24 o 72 ore di mancato utilizzo. Corpo interamente in ottone cromato lucido.

AQRE130	2000065892	NUOVO	710.–

Accessorio opzionale:

Unità di comando remoto per l'impostazione dei parametri funzionali

ZAQUA091	2000101087		215.–



PROTRONIC-C – Rubinetto elettronico temporizzato, alimentato a corrente

Rubinetto temporizzato a comando elettronico, raccordo 1/2". Con cellula a infrarossi, elettrovalvola, trasformatore indipendente a corrente 230V AC. Per allacciamento acqua fredda o miscelata. Con sensore e aeratore antifurto, interruzione di sicurezza in caso di mantenimento forzato del flusso o di batteria debole, possibilità di programmazioni specifiche come lo scarico automatico dopo 24 o 72 ore di mancato utilizzo. Corpo interamente in ottone cromato lucido.

AQRE134	2000065936	NUOVO	640.–

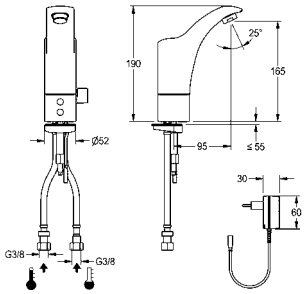
Accessorio opzionale:

Cavo di prolunga PROTRONIC-C /-S.

lunghezza 3 m			
AQRE915	2000101456	NUOVO	80.–
lunghezza 10 m			
AQRE916	2000101457	NUOVO	148.–

Unità di comando remoto per l'impostazione dei parametri funzionali

ZAQUA091	2000101087		215.–



PROTRONIC-C – Miscelatore elettronico temporizzato, alimentato a corrente

Miscelatore a comando elettronico, temporizzato, raccordo 1/2". Con cellula a infrarossi, elettrovalvola, trasformatore indipendente a corrente 230V AC. Per allacciamento acqua fredda e acqua calda. Con sensore e aeratore antifurto, interruzione di sicurezza in caso di mantenimento forzato del flusso o di batteria debole, possibilità di programmazioni specifiche come lo scarico automatico dopo 24 o 72 ore di mancato utilizzo. Corpo interamente in ottone cromato lucido.

AQRE133	2000065935	NUOVO	710.–

Accessorio opzionale:

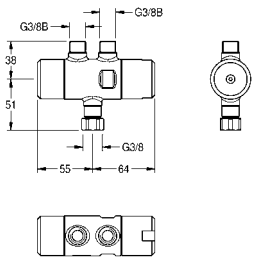
Cavo di prolunga PROTRONIC-C /-S.

lunghezza 3 m			
AQRE915	2000101456	NUOVO	80.–
lunghezza 10 m			
AQRE916	2000101457	NUOVO	148.–

Unità di comando remoto per l'impostazione dei parametri funzionali

ZAQUA091	2000101087		215.–

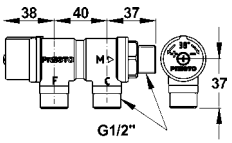
IMMAGINE E DISEGNO	TIPO / MODELLO	CODICE ARTICOLO		PREZZO CHF ESCL. IVA



PURETHERM Termostato sottolavabo

PURETHERM-Termostato sottolavabo DN 10, protezione antiustione sui rubinetti del lavabo nel caso di un'interruzione della fornitura di acqua fredda, con possibilità di effettuare una disinfezione termica manuale. Uscite G 3/8 B, dado a risvolto G 3/8, per il montaggio sul rubinetto d'arresto dell'acqua calda.

PURE0031 2030012758 NUOVO 190.–

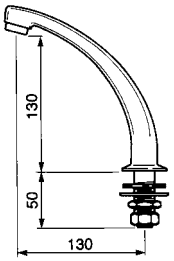


PRESTO Miscelatore termostatico

Termostato, con regolatore temperatura e protezione di anitustione e funzione di sicurezza. Bocchettone parallelo per acqua calda e fredda. Bocchettone acqua miscelata, 20 – 50°.

con allaccio da 1/2“, 43 l/min a 3 bar
PR029006 2000101298 (7612210072338) 155.–

con attacco da 3/4“, 47 l/min a 3 bar
PR029007 2000101299 (7612210072345) 155.–



PRESTO Bocca d‘erogazione lavabo

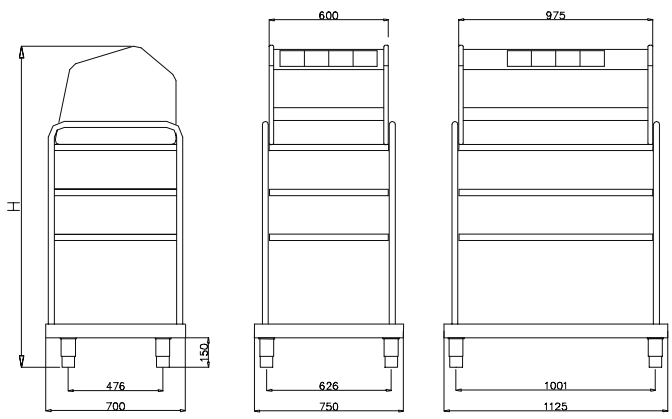
Fornito con: guarnizione, rondella, dado di arresto, dado di raccordo e guarnizione. Entrata: G 1/2“. Foratura: Ø 22 mm.

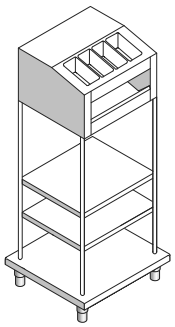
130x130 mm (AxP)

con bocchello fisso
PR080854 2000100725 (7612142210853) 137.–

con bocchello orientabile a 120°
PR080858 2000100726 (7612142213229) 162.–

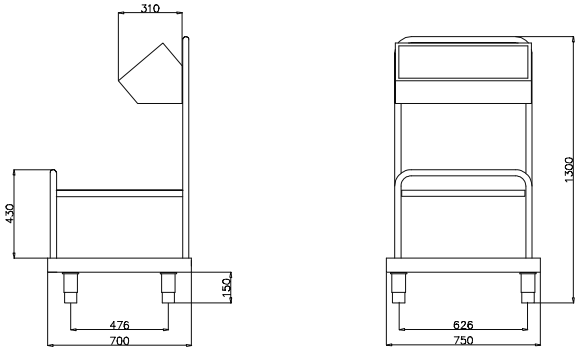
Elemento porta vassoi, posate e pane con portaposate in pvc

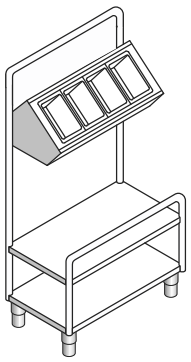




Dim. LxPxH mm	Codice	Modello
750x700x1630	8045066	8PPV7
1125x700x1630	8045210	8PPV11

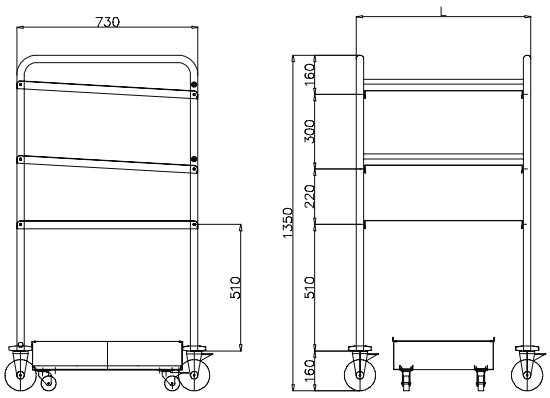
Elemento porta vassoi e posate

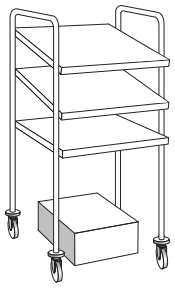




Dim. LxPxH mm	Codice	Modello
750x700x1300	8045211	8PVP7

Porta vassoi, posate e pane





Dim. LxPxH mm	Codice	Modello
700x730x1350	8045212	8PVPPC7
1075x730x1350	8045213	8PVPPC11

BILANCE MODELLO LBQHW LOW BUDGET

- **Caratteristiche tecniche**
- Display LCD retroilluminato (h. 13 mm)
- Tastiera a membrana con effetto tattile
- N° 7 tasti :Zero -tara -% -Limit-Print -Func-Unit
- Risoluzione interna 1/600.000
- Divisioni visualizzabili: 60.000
- Non utilizzabile per la vendita diretta al pubblico

• Modello	**LBQHW6**	**LBQHW30**
• Portata	**6000g**	**30000g**
• leggibilità	**0,1g**	**0,5g**
• piatto 225 x 300mm		

- Portatile con batteria interna ricaricabile (80h.)
- Alimentazione 220 Vac con alimentatore esterno
- Funzionamento contapezzi-pesate in percentuale somma di pesi-totalizzazione- 13 unità di misura
- Dimensioni L x P x H mm.320 x 340 x 125

BILANCE MODELLO LBQHCD LOW BUDGET CONTAPEZZI

- **Caratteristiche tecniche**
- N.3 Display LCD retroilluminato (h. 13 mm)
- Tastiera a membrana con effetto tattile
- N° 20 tasti : da 0 a 9 - Zero - Tare - M+ - MR - Smpl U.Wt - Pst - Canc - Print
- Risoluzione interna 1/600.000
- Divisioni visualizzabili: 60.000
- Non utilizzabile per la vendita diretta al pubblico
- 1 porta seriale RS232C per Pc o stampante
- **1 porta seriale RS232C per collegamento a II°piattaforma**

• Modello	**LBQHCD6**	**LBQHCD30**
• Portata	**6000g**	**30000g**
• leggibilità	**0,1g**	**0,5g**
• piatto 225 x 300mm		

- Portatile con batteria interna ricaricabile (80h.)
- Alimentazione 220 Vac con alimentatore esterno
- Funzionamento contapezzi-pesate in percentuale somma di pesi-totalizzazione-
- Dimensioni L x P x H mm.320 x 340 x 125

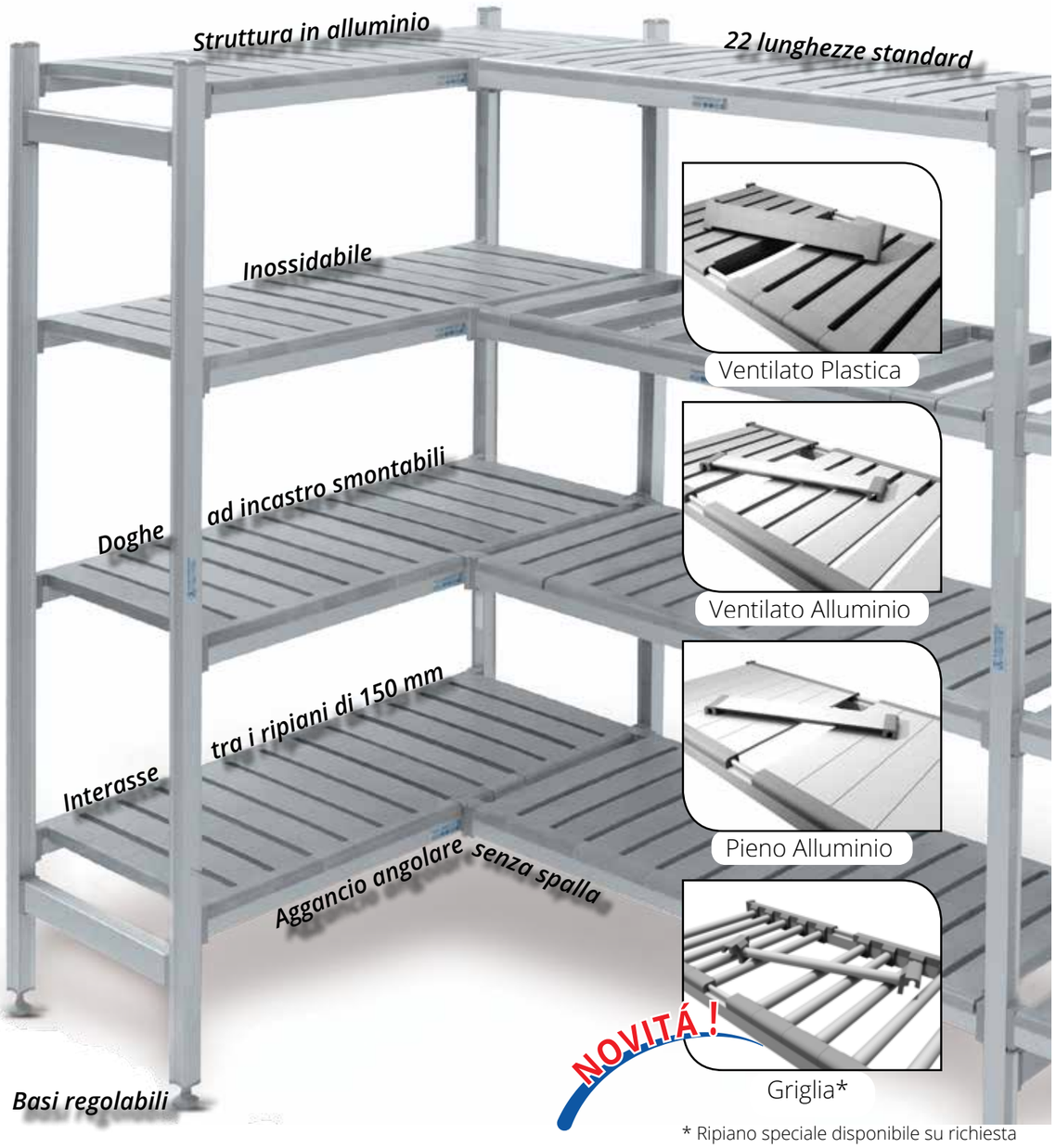
Opzioni:

- Interfaccia RS232 per i Modelli LBQHW
- Peso di calibrazione da g.100 per bilancia Mod.LBTHB300
- Peso di calibrazione da g.200 per bilancia Mod.LBTHB600
- Peso di calibrazione da g.1000 per bilancia Mod.LBTHB3000
- Peso di calibrazione da g.2000 per bilancia Mod.LBQHW6 – LBQHCD6
- Peso di calibrazione da g.10000 per bilancia Mod.LBQHW30 – LBQHCD30
- Stampante da tavolo TMU220 a matrice di punti, 40 colonne, con rotolo da mm.70
- Stampante da tavolo SPRINT termica 24 colonne, con rotolo da mm56 (anche adesivo)

SCAFFALATURA IN ALLUMINIO
con ripiani a doghe

**Scaffalatura interamente inossidabile ideale per celle frigorifere.
Certificata per il contatto diretto con gli alimenti.
Costruita in profilati di alluminio anodizzati 20 micron.
Le doghe ad incastro sono disponibili in polietilene o in alluminio.
Il polietilene è atossico, resistente agli agenti chimici e a basso assorbimento igroscopico. Resistente all'usura nel tempo e insensibile agli sbalzi termici. Tutta la bulloneria è in acciaio inox ed è nascosta all'interno della struttura stessa.**

1972
La prima scaffalatura TONON
con doghe in plastica ad incastro



* Ripiano speciale disponibile su richiesta

IDEALE PER CELLE FRIGORIFERE

Ortofrutta

Salumi
Formaggi

Lavanderia

Medicale

Scaffalatura Modulare

Lineare Singolo

Multiplo

Ad Angolo

Ad "U"

Scaffalatura Eko Fit per stoccaggio alimentare

Attenta scelta dei materiali
La scaffalatura Eko Fit ha soltanto due tipi di materiali a vista: alluminio anodizzato 20 micron e polietilene ad alta densità. Non troverete mai una scaffalatura della linea Eko Fit con materiali differenti.
L'alluminio, facilmente lavabile, è leggero e riciclabile. Allo stesso modo il ripiano è costituito da doghe facilmente smontabili e lavabili in polietilene ad alta densità; il polietilene è riciclabile, leggero e resistente.
Entrambi i materiali sono idonei per il contatto diretto con gli alimenti, e non sono soggetti ad alterazioni nel tempo a causa di umidità, muffe e tutto ciò che potrebbe crearsi nelle celle frigorifere.

Progettato e costruito su misura
Questo innovativo sistema di stoccaggio viene usato nelle piccole celle frigorifere ma può essere utilizzato anche in grossi impianti, come in un supermercato oppure in un magazzino di stoccaggio alimentare all'ingrosso.
Tutto questo grazie alla modularità della scaffalatura che ci permette, in fase di progettazione, di ottimizzare al meglio gli spazi a disposizione rendendoli idonei per ogni ambiente.

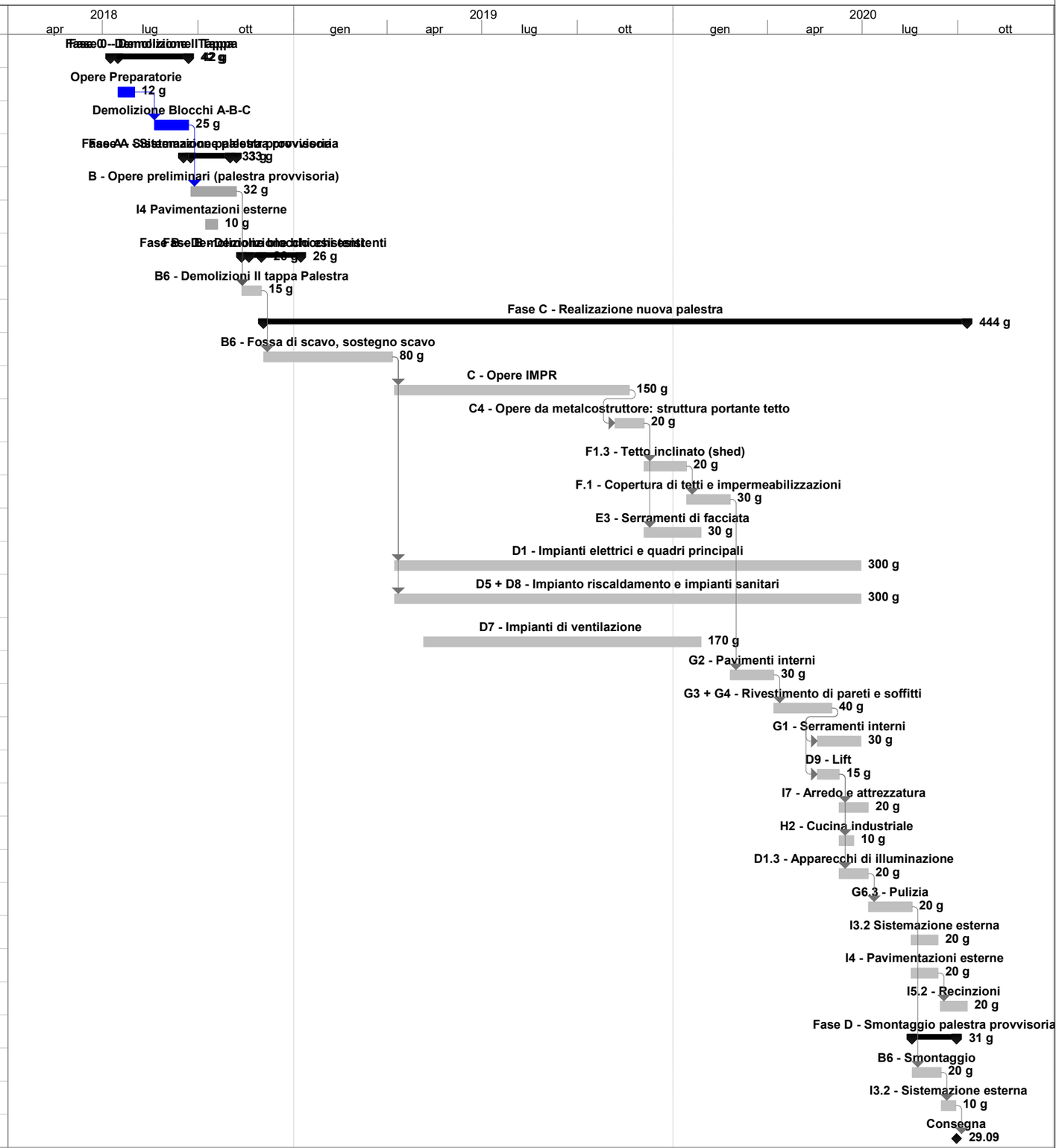
Certificazioni sanitarie e portata
La scaffalatura Eko Fit ha ottenuto nel corso del tempo la certificazione NF ed NSF grazie alla facilità di pulizia e all'igienicità del prodotto. Le portate sono testate e vengono dichiarate su ogni singolo ripiano.
Affinché queste certificazioni possano essere mantenute, sia la scaffalatura che il processo produttivo atto alla realizzazione, vengono periodicamente controllati e testati per garantire la genuinità nel prodotto e la sua conformità nel tempo.

Sicurezza di utilizzo
All'interno delle celle frigorifere vengono stoccate, giornalmente, diverse centinaia di chili di alimenti.
Per evitare rotture accidentali degli imballaggi e una maggiore facilità di stoccaggio, i ripiani della scaffalatura Eko Fit sono arrotondati in modo da evitare il più possibile tali inconvenienti.

Facile e veloce da montare
La scaffalatura Eko Fit è semplicissima da assemblare; non servono attrezzi speciali o chiavi di alcun genere.
Le traverse ed i ripiani si incastrano al doppio piolo brevettato per una stabilità ed un accoppiamento solidale come se fosse avvitato.
Ogni particolare è stato studiato per dare continuità all'insieme delle strutture abbinate ai vari accessori o optional che la compongono.

Possibilità di modifiche nel tempo
Il particolare montaggio ad incastro della scaffalatura Eko Fit permette di cambiare facilmente e rapidamente la conformazione passando, in pochi minuti, da uno scaffale lineare ad una scaffalatura angolare fino ad arrivare ad una composizione "ad U".
Questo è possibile soprattutto grazie alla grande modularità (110 moduli differenti per ogni singola altezza) che il nostro scaffale è in grado di soddisfare.

ID	Nome attività	Durata	Inizio	Fine
1	**Fase 0 - Demolizione I Tappa**	**42 g**	**lun 09.07.18**	**ven 21.09.18**
2	Opere Preparatorie	12 g	lun 16.07.18	mar 31.07.18
3	Demolizione Blocchi A-B-C	25 g	lun 20.08.18	ven 21.09.18
4	**Fase A - Sistemazione palestra provvisoria**	**33 g**	**lun 17.09.18**	**mer 31.10.18**
5	B - Opere preliminari (palestra provvisoria)	32 g	lun 24.09.18	mar 06.11.18
6	I4 Pavimentazioni esterne	10 g	lun 08.10.18	ven 19.10.18
7	**Fase B - Demolizione blocchi esistenti**	**26 g**	**lun 19.11.18**	**lun 07.01.19**
8	B6 - Demolizioni II tappa Palestra	15 g	lun 12.11.18	ven 30.11.18
9	**Fase C - Realizzazione nuova palestra**	**444 g**	**lun 03.12.18**	**ven 09.10.20**
10	B6 - Fossa di scavo, sostegno scavo	80 g	lun 03.12.18	ven 05.04.19
11	C - Opere IMPR	150 g	lun 08.04.19	mar 19.11.19
12	C4 - Opere da metalcostruttore: struttura portante tetto	20 g	mer 06.11.19	mar 03.12.19
13	F1.3 - Tetto inclinato (shed)	20 g	mer 04.12.19	lun 13.01.20
14	F.1 - Copertura di tetti e impermeabilizzazioni	30 g	mar 14.01.20	lun 24.02.20
15	E3 - Serramenti di facciata	30 g	mer 04.12.19	lun 27.01.20
16	D1 - Impianti elettrici e quadri principali	300 g	lun 08.04.19	lun 29.06.20
17	D5 + D8 - Impianto riscaldamento e impianti sanitari	300 g	lun 08.04.19	lun 29.06.20
18	D7 - Impianti di ventilazione	170 g	lun 06.05.19	lun 27.01.20
19	G2 - Pavimenti interni	30 g	mar 25.02.20	lun 06.04.20
20	G3 + G4 - Rivestimento di pareti e soffitti	40 g	mar 07.04.20	lun 01.06.20
21	G1 - Serramenti interni	30 g	mar 19.05.20	lun 29.06.20
22	D9 - Lift	15 g	mar 19.05.20	lun 08.06.20
23	I7 - Arredo e attrezzatura	20 g	mar 09.06.20	lun 06.07.20
24	H2 - Cucina industriale	10 g	mar 09.06.20	lun 22.06.20
25	D1.3 - Apparecchi di illuminazione	20 g	mar 09.06.20	lun 06.07.20
26	G6.3 - Pulizia	20 g	mar 07.07.20	lun 17.08.20
27	I3.2 Sistemazione esterna	20 g	lun 17.08.20	ven 11.09.20
28	I4 - Pavimentazioni esterne	20 g	lun 17.08.20	ven 11.09.20
29	I5.2 - Recinzioni	20 g	lun 14.09.20	ven 09.10.20
30	**Fase D - Smontaggio palestra provvisoria**	**31 g**	**mar 18.08.20**	**mar 29.09.20**
31	B6 - Smontaggio	20 g	mar 18.08.20	lun 14.09.20
32	I3.2 - Sistemazione esterna	10 g	mar 15.09.20	lun 28.09.20
33	Consegna	1 g	mar 29.09.20	mar 29.09.20



ESEMPIO DI GARANZIA DI BUONA ESECUZIONE (BANCARIA O ESECUTIVA)

Spettabile
Sezione della logistica
Via del Carmagnola 7
6500 Bellinzona

Garanzia di buona esecuzione no. -------

La spettabile _____ (ditta offerente)

ha presentato la propria offerta per l'aggiudicazione dei lavori per _____

L'importo dell'offerta ammonta a CHF. _____ ci impegniamo con la presente irrevocabilmente a pagarvi a prima richiesta scritta, indipendentemente dalla validità e dagli effetti giuridici del contratto in questione e rinunciando altresì a far valere eccezioni o obiezioni risultanti dal medesimo, ogni somma fino a concorrenza di CHF: _____ (in lettere _____) (importo pari al _____ % dell'importo aggiudicato) attestante in particolare che la spettabile _____ (appaltatore) non ha ottemperato ai propri obblighi contrattuali secondo le modalità ivi fissate o non ha rispettato gli obblighi nei confronti di fornitori o subappaltatori convenzionali.

Ogni pagamento effettuato in virtù della presente garanzia andrà in deduzione del nostro impegno.

Questa garanzia è valida sino all'avvenuto collaudo dell'opera, rispettivamente sino alla consegna della necessaria garanzia per difetti secondo la norma SIA 118 ma scadrà al più tardi il _____, data alla quale il nostro impegno si estingue automaticamente e completamente se la vostra richiesta scritta di prolungo e la vostra attestazione non saranno in nostro possesso.

La presente garanzia è sottoposta al diritto svizzero e in caso di controversia il foro giuridico è Bellinzona (TI)..

FIRMA BANCA O ASSICURAZIONE