

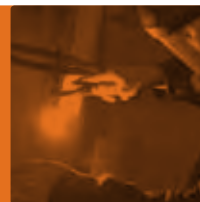
2011 → 2012







002





AL
I N O X

A.L.INOX è una realtà aziendale che nasce nel '92 raccogliendo le preziose esperienze di chi voleva creare una nuova specializzazione nella lavorazione di qualità dell'acciaio applicata al settore foodservice.

Una compagine societaria articolata ha consentito un presidio puntuale della proprietà nelle funzioni chiave dell'azienda con particolare attenzione agli aspetti produttivi e progettuali innalzando da subito il valore ed il coinvolgimento del capitale umano.

A sostegno di queste funzioni una costante ed attenta attività di investimenti ha costruito nel tempo l'ottimizzazione del ciclo preventivazione-produzione.

L'estrema flessibilità del processo è inoltre la chiave per intercettare le esigenze sempre più specifiche e personalizzate che caratterizzano maggiormente l'evoluzione del mercato.

Al centro dei nostri obiettivi la soddisfazione costante del cliente alla quale tendiamo concentrandoci sulla qualità e l'innovazione dei nostri manufatti e dei servizi ad essi collegati.

Gestione programmata della produzione del semilavorato unitamente ad uno sforzo sullo stock degli articoli best seller ci permettono di poter offrire standard elevati sul rispetto delle date di consegna.

Realizzare carpenteria metallica per arredi e sistemi di aspirazione per le cucine professionali impone controllo della materia prima, attenzione alle normative, visione progettuale, contenuto di design, ma soprattutto capacità di adattarsi alle particolari esigenze del cliente.

Insieme ai nostri clienti siamo riusciti a costruire quelle competenze che oggi ci consentono di operare con successo anche in settori diversi.

L'azienda ha sviluppato due divisioni collaterali al foodservice che riguardano un servizio di taglio lamiera su disegno con a disposizione due centri laser ed un sistema cucina, commercializzata con il marchio **KiPro**, destinato all'utenza domestica ma dalle caratteristiche professionali.

003

A.L.INOX is a business reality that is born in the '92, picking up the precious experiences of whom wanted to create a new specialization in the workmanship of quality of the steel applied to the foodservice sector.

An articulated social company has allowed a punctual defence of the ownership in key functions of the firm, with particular attention to the productive and planning aspects, raising from immediately the value and the involvement of the human capital.

To support of these functions a constant and careful activity of investments has created in the time the optimisation of the cycle of estimating-production.

The extreme flexibility of the process is furthermore the key to intercept the demands more and more detailed and personalized, which mostly characterize the evolution of the market.

In the centre of our objectives is the constant satisfaction of the customer to which we extend, concentrating the quality and the innovation on our products and the services to them connected.

Planned management of production of semi finished together with an effort on the stock of the best seller products allows us to be able to offer high standard on the respect of the delivery date.

To realize metallic carpentry for furniture and systems of aspiration for the professional kitchens imposes control of the raw material at first, attention to the regulations, planning vision, subjects of design, but above all, the capacity of adaptability to the particular demands of the customer.

Together with our customers we have been able to build those competences, which allow us today to operate with success also in different sectors.

The company has developed two divisions which are collateral to the foodservice, they concern a service of "plate cut" on sketch with at disposition two laser centres, and a system kitchen commercialised with the brand **KiPro**, destined to the domestic use but with the professional characteristics.

PREPARAZIONE STATICA
PREPARATION EQUIPMENT

TAVOLI LAVORO
WORK TABLES

Tavolo lavoro telaio	009	Work table	009
Tavolo lavoro telaio con alzatina	010	Work table with stand	010
Tavolo lavoro ripiano	011	Work table with shelf	011
Tavolo lavoro ripiano con alzatina	012	Work table with stand and shelf	012


TAVOLI ARMADI
CUPBOARDS WITH WORK TOP

Tavolo armadio aperto	013	Open cupboard with work top	013
Tavolo armadio aperto alzatina posteriore	014	Open cupboard with work top stand	014
Tavolo armadio con porte	015	Cupboard with sliding doors and work top	015
Tavolo armadio con porte alzatina posteriore	016	Cupboard with sliding doors and work top and stand	016
Tavolo armadio doppia apertura	017	Cupboard with double sliding doors and work top	017
Tavolo armadio angolare alzatina posteriore	018	Corner cupboard with work top and stand	018


TAVOLI ARMADI RISCALDATI
WARMING CUPBOARDS WITH WORK TOP

Tavolo armadio riscaldato con porte-scaldapiatti	019	Warming cupboard with work top and doors-dish warmer	019
Tavolo armadio riscaldato con porte ed alzatina-scaldapiatti	020	Warming cupboard with work top and doors and stand-dish warmer	020
Tavolo armadio riscaldato doppia apertura-scaldapiatti	021	Warming cupboard with work top and double sliding doors-dish warmer	021


TAVOLI ATTREZZATI COMPONENTI
MODULAR EQUIPED TABLES

Piano di lavoro per tavolo	022	Work top for table	022
Piano di lavoro con alzatina per tavolo	023	Work top with stand for table	023
Armadio aperto	024	Open cupboard	024
Armadio aperto passante	025	Reach-through cabinet	025
Armadio porta battente	026	Cabinet with hinged door	026
Armadio sottolavello porta battente	027	Cabinet with doors for sink modular equipped tables	027
Armadio porta battente passante	028	Cabinet with hinged door both ends	028
Armadio porte a coulisse tamburate	029	Cabinet with tambured sliding doors	029
Armadio sottolavello porte a coulisse tamburate	030	Cabinet with doors for sink for modular equipped tables	030
Armadio passante porte a coulisse tamburate	031	Cabinet with double tambured sliding doors	031
Armadio riscaldato porta battente-scaldapiatti	032	Warmcupboard with hinged door-dish warmer	032
Armadio riscaldato porte a coulisse tamburate-scaldapiatti	033	Warmcupboard with tambured sliding doors-dish warmer	033
Armadio passante riscaldato porte a coulisse tamburate-scaldapiatti	034	Warmcupboard with tambured sliding doors both ends-dish warmer	034
Cassetti con vano aperto	035	Drawers with open cabinet	035
Cassetto con vano porta battente	036	Drawer with hinged-door cabinet	036
Elemento neutro con cassetti e porte scorrevoli	037	Cabinet with drawers and sliding doors for modular equipped tables	037
Cassettiera 2 cassetti	038	2-drawer cabinet	038
Cassettiera 3 cassetti	039	3-drawer cabinet	039
Cassettiera 4 cassetti	040	4-drawer cabinet	040
Cassettiera 7 cassetti per tavoli attrezzati	041	Drawer unit with 7 drawers for modular equipped tables	041
Bottigliera	042	Bottle-holder unit	042
Tramoggia rovesciabile	043	Tilting bin	043
Fianco per tavoli componibili	044	Side panel	044
Fascia collegamento fianco armadiature	045	Side panel and cupboard connection panel	045
Pannello posteriore tamponamento tramogge	046	Bin curtaining panel	046
Guide tramogge	047	Guide for bins	047


ARMADI NEUTRI
CUPBOARDS

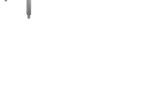
Armadio neutro con porta/porte battente	048	Cupboards with hinged door/doors	048
Armadio con porte scorrevoli	049	Cupboards with sliding doors	049
Armadio porte sovrapposto	050	Stack-on cupboard	050


SCAFFALI
SHELF UNITS

Scaffale ripiani lisci	051	Smooth surface shelf unit	051
Scaffale ripiani grigliati	052	Slatted shelf unit	052
Scaffalatura in acciaio inox	053	Stainless steel shelving system	053
Scaffalatura in alluminio con ripiani in polipropilene	054	Aluminium shelving system with polypropylene shelves	054


ARMADI PENSILI
WALL CUPBOARDS

Pensile aperto	055	Open wall cupboard	055
Pensile porte battente	056	Wall cupboard with hinged doors	056
Pensile ad angolo	057	Corner wall cupboard	057
Pensile porte scorrevoli	058	Wall cupboard with sliding doors	058
Pensile scolapiatti	059	Wall cupboard with dish drainer	059

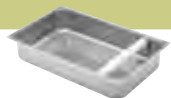
	Pensile armadiato neutro porta a ribalta	060	Wall cupboard with flap door	060
	Pensile scolapiatti armadiato neutro porta a ribalta	061	Wall cupboard with dish drainer and flap door	061
	Pensile armadiato neutro porte dotato di bacinelle GN 1/3	062	Wall cupboard with doors with GN 1/3	062
RIPIANI A PARETE			WALL SHELVES	
	Ripiano di lavoro a parete	063	Wall shelf	063
	Ripiano grigliato a parete	064	Slatted wall shelf	064
	Mensola fissa per ripiani a parete	065	Fixed bracket for wall shelves	065
	Mensola per ripiani a parete	065	Bracket for wall shelves	065
	Cremagliera per ripiani a parete	065	Template for wall shelves	065
LAVATOI SERIE 600			SINK UNITS WIDTH 600	
	Lavatoio serie 600 su gambe	066	Sink unit depth 600 on legs	066
	Lavatoio serie 600 su gambe inserimento lavastoviglie	067	Sink unit depth 600 on legs for dishwasher	067
	Lavatoio serie 600 su gambe con ripiano base	068	Sink unit depth 600 on legs with bottom shelf	068
	Lavatoio serie 600 su gambe con ripiano base inserimento lavastoviglie	069	Sink unit depth 600 on legs with bottom shelf for dishwasher	069
	Lavatoio serie 600 armadiato	070	Sink on cupboard depth 600	070
	Lavatoio serie 600 armadiato inserimento lavastoviglie	071	Sink on cupboard depth 600 for dishwasher	071
	LAVATOI SERIE 700		SINK UNITS WIDTH 700	
	Lavatoio serie 700 su gambe	072	Sink unit depth 700 on legs	072
	Lavatoio serie 700 su gambe inserimento lavastoviglie	073	Sink unit depth 700 on legs for dishwasher	073
	Lavatoio serie 700 su gambe con ripiano base	074	Sink unit depth 700 on legs with bottom shelf	074
	Lavatoio serie 700 su gambe con ripiano base inserimento lavastoviglie	075	Sink unit depth 700 on legs with bottom shelf for dishwasher	075
	Lavatoio serie 700 armadiato	076	Sink on cupboard depth 700	076
	Lavatoio serie 700 armadiato inserimento lavastoviglie	077	Sink on cupboard depth 700 for dishwasher	077
	LAVAPENTOLE		POT SINK UNITS	
	Lavapentole serie 700 e 800	078	Pot sink unit depth 700 and 800 on legs	078
	Lavapentole serie 700 con ripiano	079	Pot sink unit depth 700 on legs with shels	079
	TAVOLI PREPARAZIONE		PREPARATION TABLES	
	Tavolo preparazione verdure su gambe	080	Vegetables preparation table on legs	080
	Tavolo preparazione carni su gambe	081	Meat preparation table on legs	081
	Tavolo preparazione pesce	082	Fish preparation table	082
	Tavolo preparazione pesce a sbalzo	083	Fish preparation table with free standing	083
	LAVAMANI		HANDWASHING UNITS	
	Lavamani a parete	084	Wallhandwashing unit	084
	Lavamani semicircolare a parete	085	Semicircular wallhandwashing unit	085
	Lavamani su gambe	086	Handwashing unit on legs	086
	Lavamani armadiato	087	Handwashing unit on cupboard	087
	TAVOLI LAVAGGIO STOVIGLIE		POT WASHING TABLES	
	Tavolo entrata uscita lavastoviglie	088	Pot washing-in/out table	088
	Tavolo entrata lavastoviglie con vasca	089	Pot washing-in table with sink	089
	Tavolo entrata lavastoviglie con vasca e foro sbarazzo	090	Pot washing-in table with sink and waste hole disposal	090
	Tavolo cernita	091	Sorting table	091
	Tavolo entrata uscita lavastoviglie	092	Pot washing-in/out table	092
	Tavolo entrata lavastoviglie vasca	093	Pot washing-in table with sink	093
	Tavolo entrata lavastoviglie con vasca e foro sbarazzo	094	Pot washing-in table with sink and waste hole disposal	094
	ACCESSORI PER TAVOLI LAVAGGIO STOVIGLIE		ACCESSORIES FOR POT WASHING TABLES	
	Mensola per cestelli	095	Basket holder shelf	095
	Mensola per cestelli a muro	095	Basket-wall holder shelf	095
	ELEMENTI CARRELLATI		TROLLEY COMPONENTS	
	Carrello a 2 ripiani	096	2-tier trolley	096
	Carrello a 3 ripiani	096	3-tier trolley	096
	Carrello trasporto derrate	096	Service trolley	096
	Carrello porta cestelli e vassoi	096	Basket and trays trolley	096
	Vasca su ruote	097	Trolley sink	097
	Carrello trasporto piatti	097	Dish transporter trolley	097
	Carrello trasporto piatti doppio	097	Double dish transporter trolley	097
	Tramoggia su ruote	097	Trolley bin	097
	PATTUMIERE		WASTE BINS	
	Pattumiera su ruote	098	Trolley waste bin	098
	Pattumiera su ruote con pedale	098	Trolley waste bin with foot-level	098

**ACCESSORI PER TAVOLI**

Piano di lavoro in polietilene alimentare (PIP) spessore 25 mm	099
Piano di lavoro in marmo (PIM) spessore 40 mm	099
Ruote	099
Ruote per elementi armadiati	099
Zoccolatura per tavolo attrezzato	100
Foro scarico rifiuti stampato sul piano	100
Collare in gomma	100

ACCESSORIES FOR TABLES

Food preparation polyethylene work top (PIP) thickness 25 mm	099
Marble work top (PIM) thickness 40 mm	099
Wheels	099
Wheels for cupboards	099
Plinthe base	100
Waste disposal hole printed on top	100
Rubber ring	100

**ACCESSORI PER TAVOLI LAVORO**

Ripiano appoggio per tavoli	101
Elemento di mantenimento da tavolo	101
Ripiano liscio	102
Ripiano grigliato	102
Cassetto per vaschette GN	103
Cassettiera 2 cassetti per vaschette GN	103
Cassettiera 3 cassetti per vaschette GN	103
Cassettiera 4 cassetti per vaschette GN	103
Vaschetta a tenuta per fondi caffè	104
Serratura	104
Struttura portante per vasche GN	104
Tramoggia ribaltabile	104

ACCESSORIES FOR WORK TABLES

Bracket shelves for tables	101
Heating mantaining element for table	101
Smooth surface shelf	102
Slatted shelf	102
Drawer for GN sinks	103
2-drawer GN cabinet	103
3-drawer GN cabinet	103
4-drawer GN cabinet	103
Tight sink for coffee grounds	104
Key-lock	104
GN container storage structur	104
Tilting bin	104

**SAGOMATURE PIANI**

Sagomature piani	105
------------------	-----

SHAPES ON TOPS

Shapes on tops	105
----------------	-----

**VASCHE - INVASI**

Vasche per piani di lavoro	108
Invasi per piani di lavoro	109

SINKS - DRAIN PAN

Sinks for work tops	108
Drain pan for work tops	109

ACCESSORI PER VASCHE

Sifone plastica	112
Sifone ottone	112
Troppopieno con filtro	112
Falsofondo forato	113
Griglia appoggia pentole	113
Cestello forato per vasca	113
Rubinetto monoforo ottone cromato (attacco ø 1/2" G)	114
Rubinetto miscelatore leva clinica	114
Rubinetto biforo da banco	114
Rubinetto biforo leva clinica	114
Doccione monoforo	115
Doccione monoforo e deviatore	115
Doccione biforo	115
Doccione biforo e deviatore	115
Comando ginocchio per lavello	116
Comando a pedale per lavello	116
Comando a pedale con sistema di erogazione continua	116

ACCESSORIES FOR BASINS

Plastic siphon	112
Brass siphon	112
Overflow with filter	112
Perforated false bottom	113
Pot stand	113
Perforated strainer for sinks	113
1-tape hole brass chromated (attack ø 1/2" G)	114
Mixer hole lever fitting to sanitary standards	114
2 tap-hole fitting	114
2 tap-mixer hole lever fitting to sanitary standarts	114
Single-hole fitting with shower head	115
Single-hole fitting with shower head and switch	115
2-hole shower head	115
2-hole shower head fitting and switch	115
Knee-operated tap for sink unit	116
Tape hole with pedal	116
Continuos distribution system tap with pedal	116

ACCESSORI PER LAVAMANI

Pannello per lavamani	117
Distributore salviette	117
Distributore sapone	117

ACCESSORIES FOR HANDWASHING UNITS

Pand for handwashing units	117
Paper dispenser	117
Soap dispenser	117

SISTEMA H2**H2 SYSTEM****TAVOLI ATTREZZATI COMPONENTI**

Base a giorno con ripiano	120
Base a giorno con guide per GN	121
Base porta battente con ripiano	122
Base porte scorrevoli con ripiano	123
Base sotto lavello porta battente	124
Base sotto lavello porte scorrevoli	125
Base porte scorrevoli doppia apertura con ripiano	126

MODULAR EQUIPED TABLES

Open base unit with shelf	120
Open base unit with guides for GN sinks	121
Door base unit with shelf	122
Sliding doors base unit with shelf	123
Door base unit for sink	124
Sliding doors base unit for sink	125
Pass trough sliding doors base unit	126

	Base doppia apertura con ripiano	127	Pass trough open base unit with shelf	127
	Base riscaldata porte scorrevoli con ripiano	128	Warming sliding doors base unit with shelf	128
	Base riscaldata porte scorrevoli doppia apertura con ripiano	129	Pass trough warming sliding doors base unit with shelf	129
	Cassettiera neutra 2 cassetti	130	2 - drawer cabinet	130
	Cassettiera neutra 3 cassetti	131	3 - drawer cabinet	131
	Fianchi terminali e pannelli posteriori	132	Rear panels and end panels	132
ARMADI PENSILI			WALL CUPBOARDS	
	Pensile porte scorrevoli	133	Wall cupboard with sliding doors	133

SISTEMA VASCHE PAVIMENTO			FLORING BASIN SYSTEM	
	Codifica pilette a pavimento	136	Floor basin coding	136
	Piletta sifonata con grigliato inox	137	Siphonated drain with stainless-plated steel grille	137
	Codifica vasche a pavimento	138	Flooring basin coding	138
	Vasche a pavimento con grigliato in acciaio inox	139	Flooring basin with stainless steel grille	139

TRATTAMENTO ARIA			AIR TREATMENT	
	Tipologie di impianti e accessori	141	Air Management Systems and accessories	141
	Regole di determinazione del codice	147	Rules for the code determination	147
	Guida alla scelta delle apparecchiature impianto aspirazione	148	How to choose an extraction unit	148
	Dimensionamento cappe	148	Hood sizing	148
	Determinazione delle portate d'aria in aspirazione	149	Determining extracted air flow rates	149
H01PON			H01PON	
	Cappa a parete completa di filtri a labirinto	151	Wall extractor hood complete with labyrinth filters	151
H01CON			H01CON	
	Cappa centrale completa di filtri a labirinto	152	Central extractor hood complete with labyrinth filters	152
H01P1V-2V			H01P1V-2V	
	Cappa a parete completa di filtri a labirinto da 1 o 2 aspiratori	153	Wall extractor hood complete with labyrinth filters and 1 or 2 extractor fans	153
H01C1V-2V			H01C1V-2V	
	Cappa centrale completa di filtri a labirinto da 1 o 2 aspiratori	154	Central extractor hood complete with labyrinth filters and 1 or 2 extractor fans	154
H02PON			H02PON	
	Cappa a parete completa di filtri a labirinto	155	Wall extractor hood complete with labyrinth filters	155
H02CON			H02CON	
	Cappa centrale completa di filtri a labirinto	156	Central extractor hood complete with labyrinth filters	156
H02P1V-2V			H02P1V-2V	
	Cappa a parete completa di filtri a labirinto da 1 o 2 aspiratori	157	Wall extractor hood complete with labyrinth filters and 1 or 2 extractor fans	157
H02C1V-2V			H02C1V-2V	
	Cappa centrale completa di filtri a labirinto da 1 o 2 aspiratori	158	Central extractor hood complete with labyrinth filters and 1 or 2 extractor fans	158
H03PON			H03PON	
	Cappa a parete completa di filtri a labirinto	159	Wall extractor hood complete with labyrinth filters	159
H03CON			H03CON	
	Cappa centrale completa di filtri a labirinto	160	Central extractor hood complete with labyrinth filters	160
H03P1V-2V			H03P1V-2V	
	Cappa a parete completa di filtri a labirinto da 1 o 2 aspiratori	161	Wall extractor hood complete with labyrinth filters and 1 or 2 extractor fans	161
H03C1V-2V			H03C1V-2V	
	Cappa centrale completa di filtri a labirintod a 1 o 2 aspiratori	162	Central extractor hood complete with labyrinth filters and 1 or 2 extractor fans	162


H04PON

Cappa a parete per forni

163

H04PON

Wall extractor hood complete with labyrinth filters

163


H04P1V

Cappa a parete con motoventilatore per forni

164

H04P1V

WALL EXTRACTOR HOOD WITH EXTRACTOR FAN FOR OVENS

164


H05PON

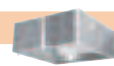
Cappa per lavastoviglie

165

H05PON

Wall extractor hood for dishwasher

165


H05P1V

Cappa a parete con motoventilatore per lavastoviglie

166

H05P1V

Wall extractor hood with extractor fan for dishwasher

166


H07PON

Cappa a compensazione a parete

167

H07PON

Wall mounted compensation hood

167


H07CON-8CON

Cappa a compensazione monoblocco centrale
e a moduli contrapposti

168

H07CON-8CON

Central mounted double compensation monobloc
and exact opposite moduls

168


H09PON

Cappa a doppia compensazione trattata a parete

169

H09PON

Wall mounted double compensation treated hood

169


H09CON-10CON

Cappa a doppia compensazione trattata centrale

170

H09CON-10CON

Central mounted double compensation treated hood

170


H14PON

Cappa a compensazione parete

171

H14PON

Wall mounted compensation hood

171


H14CON

Cappa a compensazione centrale

172

H14CON

Central mounted compensation hood

172


H15PON

Cappa a compensazione parete con lavaggio

173

H15PON

Wall mounted compensation hood and water cleaning

173


H15CON

Cappa a compensazione centrale con lavaggio

174

H15CON

Central mounted compensation hood and water cleaning

174

HFLA

Filtri a labirinto

175

HFLA

Labyrinth filters

175

HPCA

Pannello cieco

175

HPCA

Solid panels

175

HRV

Regolatore di velocità per comando motore

176

HRV

Speed controllers

176

HQT

Quadri di comando per unità di estrazione ed immissione

176

HQT

Motor control panels for extraction unit and input units

176

HRCK

Regolatore elettronico 1 elettroventilatore

177

HRCK

Electronic speed controller

177

HRH

Regolatore elettronico automatico

177

HRH

Electronic speed automatic controller

177

HPLST

Plafoniere per cappe

178

HPLST

Overhead lights for hoods

178

HEUD → HIUD

Unità di estrazione heud e immissione hiud accoppiate

179

HEUD → HIUD

Extractor heud and supply hiud units direct drive

179

HEU → HIU

Unità di estrazione heu ed immissione hiu

179

HEU → HIU

Extractor heu and supply hiu units with belt drive

179

HIK

Unità di estrazione a carbone attivo hik

180

HIK

Odour and fume treatment units hik

180

HAK

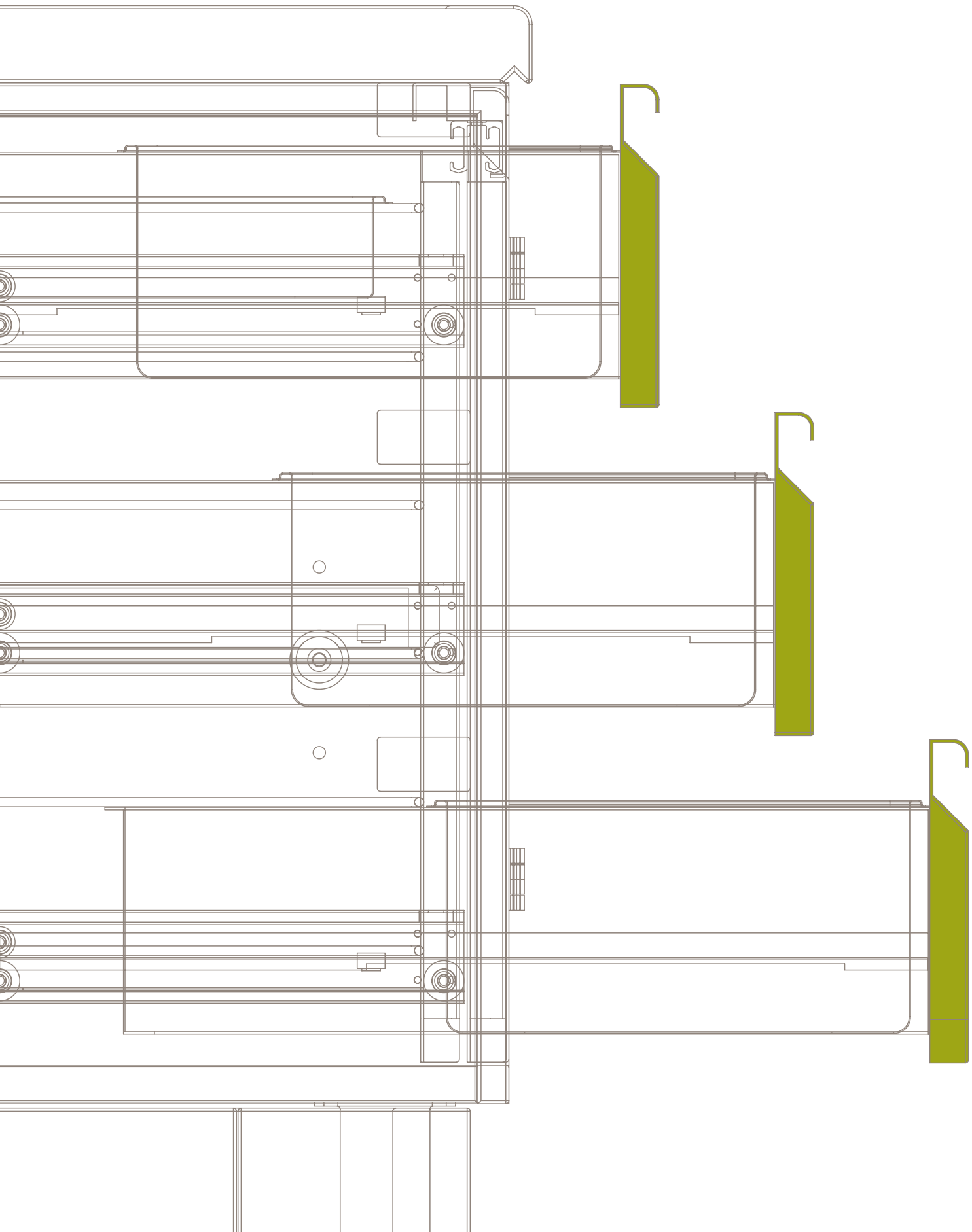
Unità termoventilanti hac

180

HAK

Fan heaters hac

180





Tavolo lavoro su gambe e telaio inferiore su 3 lati, costruzione in acciaio inox AISI 304, nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 800 a 3.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm.

Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40 mm.

Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>pag_99).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Work table with legs and 3-side-frame, made in stainless steel AISI 304, in depth 600, 700, 800 mm in width from 800 to 3,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel. Frame composed of panels appropriately perforated to accommodate accessories, legs in square pipe 40x40 mm.

Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 600 H 850				→ P 700 H 850				→ P 800 H 850			
Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TL080060	800	373,00	4	TL080070	800	384,00	4	TL080080	800	402,00
4	TL090060	900	390,00	4	TL090070	900	402,00	4	TL090080	900	421,00
4	TL100060	1.000	425,00	4	TL100070	1.000	449,00	4	TL100080	1.000	461,00
4	TL110060	1.100	442,00	4	TL110070	1.100	466,00	4	TL110080	1.100	479,00
4	TL120060	1.200	460,00	4	TL120070	1.200	482,00	4	TL120080	1.200	497,00
4	TL130060	1.300	475,00	4	TL130070	1.300	500,00	4	TL130080	1.300	515,00
4	TL140060	1.400	494,00	4	TL140070	1.400	521,00	4	TL140080	1.400	535,00
4	TL150060	1.500	510,00	4	TL150070	1.500	538,00	4	TL150080	1.500	553,00
4	TL160060	1.600	528,00	4	TL160070	1.600	557,00	4	TL160080	1.600	586,00
4	TL170060	1.700	544,00	4	TL170070	1.700	574,00	4	TL170080	1.700	590,00
4	TL180060	1.800	560,00	4	TL180070	1.800	590,00	4	TL180080	1.800	608,00
4	TL190060	1.900	580,00	4	TL190070	1.900	610,00	4	TL190080	1.900	629,00
4	TL200060	2.000	592,00	4	TL200070	2.000	624,00	4	TL200080	2.000	642,00
4	TL210060	2.100	601,00	4	TL210070	2.100	634,00	4	TL210080	2.100	653,00
6	TL220060	2.200	683,00	6	TL220070	2.200	719,00	6	TL220080	2.200	739,00
6	TL230060	2.300	707,00	6	TL230070	2.300	745,00	6	TL230080	2.300	767,00
6	TL240060	2.400	732,00	6	TL240070	2.400	769,00	6	TL240080	2.400	792,00
6	TL250060	2.500	742,00	6	TL250070	2.500	780,00	6	TL250080	2.500	803,00
6	TL260060	2.600	766,00	6	TL260070	2.600	806,00	6	TL260080	2.600	830,00
6	TL270060	2.700	790,00	6	TL270070	2.700	832,00	6	TL270080	2.700	857,00
6	TL280060	2.800	815,00	6	TL280070	2.800	858,00	6	TL280080	2.800	883,00
6	TL290060	2.900	832,00	6	TL290070	2.900	875,00	6	TL290080	2.900	902,00
6	TL300060	3.000	880,00	6	TL300070	3.000	926,00	6	TL300080	3.000	954,00



Tavolo lavoro su gambe e telaio inferiore su 3 lati, costruzione in acciaio inox AISI 304, nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 800 a 3.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm.

Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>pag_99).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>pag_105).

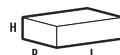
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Work table with legs and 3-side-frame, made in stainless steel AISI 304, in depth 600, 700, 800 mm in width from 800 to 3,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Frame composed of panels appropriately perforated to accommodate accessories, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX

010

→ P 600 H 850

→ P 700 H 850

→ P 800 H 850

Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TLA080060	800	420,00	4	TLA080070	800	430,00	4	TLA080080	800	451,00
4	TLA090060	900	436,00	4	TLA090070	900	450,00	4	TLA090080	900	473,00
4	TLA100060	1.000	460,00	4	TLA100070	1.000	492,00	4	TLA100080	1.000	516,00
4	TLA110060	1.100	484,00	4	TLA110070	1.100	517,00	4	TLA110080	1.100	542,00
4	TLA120060	1.200	511,00	4	TLA120070	1.200	544,00	4	TLA120080	1.200	571,00
4	TLA130060	1.300	536,00	4	TLA130070	1.300	569,00	4	TLA130080	1.300	596,00
4	TLA140060	1.400	566,00	4	TLA140070	1.400	590,00	4	TLA140080	1.400	619,00
4	TLA150060	1.500	590,00	4	TLA150070	1.500	610,00	4	TLA150080	1.500	640,00
4	TLA160060	1.600	614,00	4	TLA160070	1.600	634,00	4	TLA160080	1.600	666,00
4	TLA170060	1.700	632,00	4	TLA170070	1.700	653,00	4	TLA170080	1.700	685,00
4	TLA180060	1.800	660,00	4	TLA180070	1.800	672,00	4	TLA180080	1.800	706,00
4	TLA190060	1.900	682,00	4	TLA190070	1.900	695,00	4	TLA190080	1.900	728,00
4	TLA200060	2.000	704,00	4	TLA200070	2.000	710,00	4	TLA200080	2.000	745,00
4	TLA210060	2.100	736,00	4	TLA210070	2.100	738,00	4	TLA210080	2.100	774,00
6	TLA220060	2.200	800,00	6	TLA220070	2.200	820,00	6	TLA220080	2.200	860,00
6	TLA230060	2.300	822,00	6	TLA230070	2.300	850,00	6	TLA230080	2.300	892,00
6	TLA240060	2.400	850,00	6	TLA240070	2.400	877,00	6	TLA240080	2.400	920,00
6	TLA250060	2.500	870,00	6	TLA250070	2.500	898,00	6	TLA250080	2.500	942,00
6	TLA260060	2.600	892,00	6	TLA260070	2.600	919,00	6	TLA260080	2.600	965,00
6	TLA270060	2.700	920,00	6	TLA270070	2.700	948,00	6	TLA270080	2.700	996,00
6	TLA280060	2.800	948,00	6	TLA280070	2.800	978,00	6	TLA280080	2.800	1.026,00
6	TLA290060	2.900	967,00	6	TLA290070	2.900	998,00	6	TLA290080	2.900	1.049,00
6	TLA300060	3.000	1.026,00	6	TLA300070	3.000	1.056,00	6	TLA300080	3.000	1.109,00



Tavolo lavoro su gambe e ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304, nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 800 a 3.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, CO160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>pag_99).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Work table with legs and shelf, made in stainless steel AISI 304, in depth 600, 700, 800 mm in width from 800 to 3,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel. Frame composed of panels appropriately perforated to accommodate accessories, legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, CO160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 600 H 850				→ P 700 H 850				→ P 800 H 850				011
Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
4	TLR080060	800	379,00	4	TLR080070	800	391,00	4	TLR080080	800	410,00	
4	TLR090060	900	402,00	4	TLR090070	900	414,00	4	TLR090080	900	436,00	
4	TLR100060	1.000	434,00	4	TLR100070	1.000	448,00	4	TLR100080	1.000	470,00	
4	TLR110060	1.100	455,00	4	TLR110070	1.100	479,00	4	TLR110080	1.100	503,00	
4	TLR120060	1.200	481,00	4	TLR120070	1.200	504,00	4	TLR120080	1.200	529,00	
4	TLR130060	1.300	508,00	4	TLR130070	1.300	534,00	4	TLR130080	1.300	560,00	
4	TLR140060	1.400	524,00	4	TLR140070	1.400	552,00	4	TLR140080	1.400	580,00	
4	TLR150060	1.500	544,00	4	TLR150070	1.500	572,00	4	TLR150080	1.500	601,00	
4	TLR160060	1.600	560,00	4	TLR160070	1.600	590,00	4	TLR160080	1.600	619,00	
4	TLR170060	1.700	578,00	4	TLR170070	1.700	610,00	4	TLR170080	1.700	640,00	
4	TLR180060	1.800	598,00	4	TLR180070	1.800	630,00	4	TLR180080	1.800	661,00	
4	TLR190060	1.900	614,00	4	TLR190070	1.900	648,00	4	TLR190080	1.900	680,00	
4	TLR200060	2.000	636,00	4	TLR200070	2.000	670,00	4	TLR200080	2.000	702,00	
4	TLR210060	2.100	655,00	4	TLR210070	2.100	690,00	4	TLR210080	2.100	725,00	
6	TLR220060	2.200	742,00	6	TLR220070	2.200	781,00	6	TLR220080	2.200	821,00	
6	TLR230060	2.300	770,00	6	TLR230070	2.300	811,00	6	TLR230080	2.300	852,00	
6	TLR240060	2.400	797,00	6	TLR240070	2.400	840,00	6	TLR240080	2.400	882,00	
6	TLR250060	2.500	824,00	6	TLR250070	2.500	869,00	6	TLR250080	2.500	912,00	
6	TLR260060	2.600	851,00	6	TLR260070	2.600	895,00	6	TLR260080	2.600	940,00	
6	TLR270060	2.700	878,00	6	TLR270070	2.700	925,00	6	TLR270080	2.700	971,00	
6	TLR280060	2.800	906,00	6	TLR280070	2.800	955,00	6	TLR280080	2.800	1.002,00	
6	TLR290060	2.900	942,00	6	TLR290070	2.900	991,00	6	TLR290080	2.900	1.040,00	
6	TLR300060	3.000	1.012,00	6	TLR300070	3.000	1.030,00	6	TLR300080	3.000	1.081,00	



Tavolo lavoro su gambe e ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304, nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 800 a 3.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>pag_99).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Work table with legs and shelf, made in stainless steel AISI 304, in depth 600, 700, 800 mm in width from 800 to 3,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Frame composed of panels appropriately perforated to accomodate accessories, legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf. Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RL, RG, PIP, PIM, RU e RUF, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA, C, VB (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX


012

→ P 600 H 850

→ P 700 H 850

→ P 800 H 850

Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TLRA080060	800	425,00	4	TLRA080070	800	438,00	4	TLRA080080	800	460,00
4	TLRA090060	900	452,00	4	TLRA090070	900	474,00	4	TLRA090080	900	497,00
4	TLRA100060	1.000	479,00	4	TLRA100070	1.000	504,00	4	TLRA100080	1.000	529,00
4	TLRA110060	1.100	504,00	4	TLRA110070	1.100	539,00	4	TLRA110080	1.100	565,00
4	TLRA120060	1.200	532,00	4	TLRA120070	1.200	560,00	4	TLRA120080	1.200	588,00
4	TLRA130060	1.300	559,00	4	TLRA130070	1.300	588,00	4	TLRA130080	1.300	617,00
4	TLRA140060	1.400	583,00	4	TLRA140070	1.400	614,00	4	TLRA140080	1.400	644,00
4	TLRA150060	1.500	607,00	4	TLRA150070	1.500	640,00	4	TLRA150080	1.500	672,00
4	TLRA160060	1.600	632,00	4	TLRA160070	1.600	666,00	4	TLRA160080	1.600	698,00
4	TLRA170060	1.700	650,00	4	TLRA170070	1.700	684,00	4	TLRA170080	1.700	719,00
4	TLRA180060	1.800	684,00	4	TLRA180070	1.800	720,00	4	TLRA180080	1.800	756,00
4	TLRA190060	1.900	714,00	4	TLRA190070	1.900	748,00	4	TLRA190080	1.900	784,00
4	TLRA200060	2.000	734,00	4	TLRA200070	2.000	766,00	4	TLRA200080	2.000	804,00
4	TLRA210060	2.100	754,00	4	TLRA210070	2.100	790,00	4	TLRA210080	2.100	829,00
6	TLRA220060	2.200	850,00	6	TLRA220070	2.200	894,00	6	TLRA220080	2.200	940,00
6	TLRA230060	2.300	882,00	6	TLRA230070	2.300	928,00	6	TLRA230080	2.300	974,00
6	TLRA240060	2.400	912,00	6	TLRA240070	2.400	960,00	6	TLRA240080	2.400	1.008,00
6	TLRA250060	2.500	943,00	6	TLRA250070	2.500	994,00	6	TLRA250080	2.500	1.043,00
6	TLRA260060	2.600	972,00	6	TLRA260070	2.600	1.025,00	6	TLRA260080	2.600	1.075,00
6	TLRA270060	2.700	1.006,00	6	TLRA270070	2.700	1.058,00	6	TLRA270080	2.700	1.111,00
6	TLRA280060	2.800	1.037,00	6	TLRA280070	2.800	1.092,00	6	TLRA280080	2.800	1.146,00
6	TLRA290060	2.900	1.076,00	6	TLRA290070	2.900	1.134,00	6	TLRA290080	2.900	1.189,00
6	TLRA300060	3.000	1.120,00	6	TLRA300070	3.000	1.178,00	6	TLRA300080	3.000	1.237,00



Tavolo armadiato neutro aperto, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm.

Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura aperta predisposta per ospitare due porte scorrevoli, ripiano intermedio regolabile a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>pag_99).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R (vedi pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open cupboard, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Open cabinet predisposed to accomodate two sliding doors, shelf adjustable in five positions. Stainless steel feet 2", adjustable in height.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 600 H 850			→ P 700 H 850			→ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAA100060	1.000	694,00	TAA100070	1.000	730,00	TAA100080	1.000	803,00
TAA110060	1.100	734,00	TAA110070	1.100	773,00	TAA110080	1.100	850,00
TAA120060	1.200	779,00	TAA120070	1.200	820,00	TAA120080	1.200	902,00
TAA130060	1.300	820,00	TAA130070	1.300	864,00	TAA130080	1.300	950,00
TAA140060	1.400	864,00	TAA140070	1.400	911,00	TAA140080	1.400	1.001,00
TAA150060	1.500	904,00	TAA150070	1.500	953,00	TAA150080	1.500	1.048,00
TAA160060	1.600	935,00	TAA160070	1.600	995,00	TAA160080	1.600	1.093,00
TAA170060	1.700	978,00	TAA170070	1.700	1.036,00	TAA170080	1.700	1.138,00
TAA180060	1.800	1.021,00	TAA180070	1.800	1.076,00	TAA180080	1.800	1.181,00
TAA190060	1.900	1.066,00	TAA190070	1.900	1.117,00	TAA190080	1.900	1.223,00
TAA200060	2.000	1.110,00	TAA200070	2.000	1.132,00	TAA200080	2.000	1.332,00



Tavolo armadiato neutro aperto, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm, con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura aperta predisposta per ospitare due porte scorrevoli, ripiano intermedio regolabile a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>pag_99).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R (>pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open cupboard, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet.

Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Open cabinet predisposed to accomodate two sliding doors, shelf adjustable in five positions. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



014

→ P 600 H 850

→ P 700 H 850

→ P 800 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAAA100060	1.000	732,00	TAAA100070	1.000	770,00	TAAA100080	1.000	847,00
TAAA110060	1.100	774,00	TAAA110070	1.100	816,00	TAAA110080	1.100	896,00
TAAA120060	1.200	822,00	TAAA120070	1.200	865,00	TAAA120080	1.200	953,00
TAAA130060	1.300	865,00	TAAA130070	1.300	911,00	TAAA130080	1.300	1.003,00
TAAA140060	1.400	913,00	TAAA140070	1.400	960,00	TAAA140080	1.400	1.056,00
TAAA150060	1.500	955,00	TAAA150070	1.500	1.006,00	TAAA150080	1.500	1.105,00
TAAA160060	1.600	997,00	TAAA160070	1.600	1.050,00	TAAA160080	1.600	1.153,00
TAAA170060	1.700	1.038,00	TAAA170070	1.700	1.092,00	TAAA170080	1.700	1.232,00
TAAA180060	1.800	1.076,00	TAAA180070	1.800	1.134,00	TAAA180080	1.800	1.248,00
TAAA190060	1.900	1.116,00	TAAA190070	1.900	1.175,00	TAAA190080	1.900	1.262,00
TAAA200060	2.000	1.156,00	TAAA200070	2.000	1.217,00	TAAA200080	2.000	1.398,00



Tavolo armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>pag_99). Sagomature: ALS, ALD, IP, R (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>page_99).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 600 H 850			→ P 700 H 850			→ P 800 H 850			015
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
TAP100060	1.000	946,00	TAP100070	1.000	967,00	TAP100080	1.000	1.063,00	
TAP110060	1.100	976,00	TAP110070	1.100	1.002,00	TAP110080	1.100	1.103,00	
TAP120060	1.200	1.008,00	TAP120070	1.200	1.022,00	TAP120080	1.200	1.124,00	
TAP130060	1.300	1.037,00	TAP130070	1.300	1.067,00	TAP130080	1.300	1.174,00	
TAP140060	1.400	1.081,00	TAP140070	1.400	1.094,00	TAP140080	1.400	1.204,00	
TAP150060	1.500	1.102,00	TAP150070	1.500	1.122,00	TAP150080	1.500	1.235,00	
TAP160060	1.600	1.124,00	TAP160070	1.600	1.157,00	TAP160080	1.600	1.273,00	
TAP170060	1.700	1.165,00	TAP170070	1.700	1.188,00	TAP170080	1.700	1.307,00	
TAP180060	1.800	1.189,00	TAP180070	1.800	1.238,00	TAP180080	1.800	1.363,00	
TAP190060	1.900	1.235,00	TAP190070	1.900	1.300,00	TAP190080	1.900	1.430,00	
TAP200060	2.000	1.313,00	TAP200070	2.000	1.339,00	TAP200080	2.000	1.481,00	



Tavolo armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>pag_99). Sagomature: ALS, ALD, IP, R (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (> page_99). Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



016

→ P 600 H 850

→ P 700 H 850

→ P 800 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAPA100060	1.000	997,00	TAPA100070	1.000	1.021,00	TAPA100080	1.000	1.122,00
TAPA110060	1.100	1.026,00	TAPA110070	1.100	1.057,00	TAPA110080	1.100	1.160,00
TAPA120060	1.200	1.049,00	TAPA120070	1.200	1.080,00	TAPA120080	1.200	1.188,00
TAPA130060	1.300	1.099,00	TAPA130070	1.300	1.134,00	TAPA130080	1.300	1.247,00
TAPA140060	1.400	1.134,00	TAPA140070	1.400	1.170,00	TAPA140080	1.400	1.286,00
TAPA150060	1.500	1.157,00	TAPA150070	1.500	1.184,00	TAPA150080	1.500	1.302,00
TAPA160060	1.600	1.194,00	TAPA160070	1.600	1.231,00	TAPA160080	1.600	1.352,00
TAPA170060	1.700	1.223,00	TAPA170070	1.700	1.261,00	TAPA170080	1.700	1.387,00
TAPA180060	1.800	1.290,00	TAPA180070	1.800	1.330,00	TAPA180080	1.800	1.463,00
TAPA190060	1.900	1.349,00	TAPA190070	1.900	1.385,00	TAPA190080	1.900	1.522,00
TAPA200060	2.000	1.402,00	TAPA200070	2.000	1.427,00	TAPA200080	2.000	1.573,00



Tavolo armadiato neutro porte doppia apertura, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura quattro porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>pag_99). Sagomature: ALS, ALD, IP, R (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Cupboard with four sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, PACAV, V, RM, RMLV, RA, ZOC (>page_99). Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 600 H 850			→ P 700 H 850			→ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAPDA100060	1.000	1.148,00	TAPDA100070	1.000	1.190,00	TAPDA100080	1.000	1.308,00
TAPDA110060	1.100	1.181,00	TAPDA110070	1.100	1.218,00	TAPDA110080	1.100	1.339,00
TAPDA120060	1.200	1.210,00	TAPDA120070	1.200	1.248,00	TAPDA120080	1.200	1.373,00
TAPDA130060	1.300	1.248,00	TAPDA130070	1.300	1.272,00	TAPDA130080	1.300	1.405,00
TAPDA140060	1.400	1.267,00	TAPDA140070	1.400	1.307,00	TAPDA140080	1.400	1.438,00
TAPDA150060	1.500	1.314,00	TAPDA150070	1.500	1.354,00	TAPDA150080	1.500	1.490,00
TAPDA160060	1.600	1.366,00	TAPDA160070	1.600	1.409,00	TAPDA160080	1.600	1.550,00
TAPDA170060	1.700	1.422,00	TAPDA170070	1.700	1.464,00	TAPDA170080	1.700	1.610,00
TAPDA180060	1.800	1.486,00	TAPDA180070	1.800	1.531,00	TAPDA180080	1.800	1.685,00
TAPDA190060	1.900	1.556,00	TAPDA190070	1.900	1.604,00	TAPDA190080	1.900	1.765,00
TAPDA200060	2.000	1.616,00	TAPDA200070	2.000	1.666,00	TAPDA200080	2.000	1.834,00



Tavolo armadiato riscaldato porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Dotato di sistema riscaldante termoventilato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, RA, ZOC (>pag_99). Sagomature: ALS, ALD, R (vedi pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. With thermoventilated heating system. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, RA, ZOC (>page_99). Shapes: ALS, ALD, R (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 600 H 850

→ P 700 H 850

→ P 800 H 850

019

Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650-230	TAR100060	1.000	1.278,00	1.650-230	TAR100070	1.000	1.344,00	1.650-230	TAR100080	1.000	1.478,00
1.650-230	TAR110060	1.100	1.333,00	1.650-230	TAR110070	1.100	1.404,00	1.650-230	TAR110080	1.100	1.543,00
1.650-230	TAR120060	1.200	1.379,00	1.650-230	TAR120070	1.200	1.452,00	1.650-230	TAR120080	1.200	1.596,00
1.650-230	TAR130060	1.300	1.432,00	1.650-230	TAR130070	1.300	1.506,00	1.650-230	TAR130080	1.300	1.656,00
1.650-230	TAR140060	1.400	1.447,00	1.650-230	TAR140070	1.400	1.523,00	1.650-230	TAR140080	1.400	1.676,00
1.650-230	TAR150060	1.500	1.468,00	1.650-230	TAR150070	1.500	1.546,00	1.650-230	TAR150080	1.500	1.702,00
1.650-230	TAR160060	1.600	1.507,00	1.650-230	TAR160070	1.600	1.586,00	1.650-230	TAR160080	1.600	1.746,00
1.650-230	TAR170060	1.700	1.544,00	1.650-230	TAR170070	1.700	1.626,00	1.650-230	TAR170080	1.700	1.789,00
2.250-230	TAR180060W	1.800	1.601,00	2.250-230	TAR180070W	1.800	1.684,00	2.250-230	TAR180080W	1.800	1.853,00
2.250-230	TAR190060W	1.900	1.656,00	2.250-230	TAR190070W	1.900	1.741,00	2.250-230	TAR190080W	1.900	1.968,00
2.250-230	TAR200060W	2.000	1.711,00	2.250-230	TAR200070W	2.000	1.806,00	2.250-230	TAR200080W	2.000	2.084,00



Tavolo armadiato riscaldato porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm, con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Dotato di sistema riscaldante termoventilato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, RA, ZOC (>pag_99). Sagomature: ALS, ALD, R (vedi pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. With thermoventilated heating system. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, RA, ZOC (>page_99). Shapes: ALS, ALD, R (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



020

→ P 600 H 850

→ P 700 H 850

→ P 800 H 850

Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650-230	TARA100060	1.000	1.304,00	1.650-230	TARA100070	1.000	1.364,00	1.650-230	TARA100080	1.000	1.501,00
1.650-230	TARA110060	1.100	1.354,00	1.650-230	TARA110070	1.100	1.420,00	1.650-230	TARA110080	1.100	1.562,00
1.650-230	TARA120060	1.200	1.404,00	1.650-230	TARA120070	1.200	1.477,00	1.650-230	TARA120080	1.200	1.626,00
1.650-230	TARA130060	1.300	1.459,00	1.650-230	TARA130070	1.300	1.536,00	1.650-230	TARA130080	1.300	1.691,00
1.650-230	TARA140060	1.400	1.516,00	1.650-230	TARA140070	1.400	1.595,00	1.650-230	TARA140080	1.400	1.754,00
1.650-230	TARA150060	1.500	1.568,00	1.650-230	TARA150070	1.500	1.654,00	1.650-230	TARA150080	1.500	1.817,00
1.650-230	TARA160060	1.600	1.627,00	1.650-230	TARA160070	1.600	1.712,00	1.650-230	TARA160080	1.600	1.884,00
1.650-230	TARA170060	1.700	1.684,00	1.650-230	TARA170070	1.700	1.770,00	1.650-230	TARA170080	1.700	1.938,00
2.250-230	TARA180060W	1.800	1.764,00	2.250-230	TARA180070W	1.800	1.840,00	2.250-230	TARA180080W	1.800	2.023,00
2.250-230	TARA190060W	1.900	1.844,00	2.250-230	TARA190070W	1.900	1.909,00	2.250-230	TARA190080W	1.900	2.108,00
2.250-230	TARA200060W	2.000	1.924,00	2.250-230	TARA200070W	2.000	1.976,00	2.250-230	TARA200080W	2.000	2.192,00



Tavolo armadiato riscaldato doppia apertura porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm, con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura quattro porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Dotato di sistema riscaldante termoventilato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: PIP, PIM, RUP e RUPF, RA, ZOC (>pag_99).

Sagomature: R (vedi pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming pass through cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Cupboard with four sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. With thermoventilated heating system. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: PIP, PIM, RUP e RUPF, RA, ZOC (>page_99)

Shapes: ALS, ALD, R (>page_105).

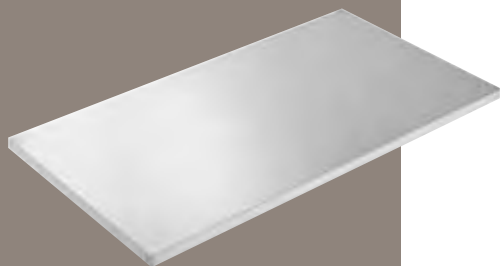
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



AL
INOX



→ P 600 H 850				→ P 700 H 850				→ P 800 H 850			
Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650-230	TARDA100060	1.000	1.570,00	1.650-230	TARDA100070	1.000	1.643,00	1.650-230	TARDA100080	1.000	1.804,00
1.650-230	TARDA110060	1.100	1.604,00	1.650-230	TARDA110070	1.100	1.688,00	1.650-230	TARDA110080	1.100	1.856,00
1.650-230	TARDA120060	1.200	1.640,00	1.650-230	TARDA120070	1.200	1.729,00	1.650-230	TARDA120080	1.200	1.918,00
1.650-230	TARDA130060	1.300	1.706,00	1.650-230	TARDA130070	1.300	1.786,00	1.650-230	TARDA130080	1.300	1.979,00
1.650-230	TARDA140060	1.400	1.770,00	1.650-230	TARDA140070	1.400	1.838,00	1.650-230	TARDA140080	1.400	2.023,00
1.650-230	TARDA150060	1.500	1.816,00	1.650-230	TARDA150070	1.500	1.897,00	1.650-230	TARDA150080	1.500	2.087,00
1.650-230	TARDA160060	1.600	1.884,00	1.650-230	TARDA160070	1.600	1.954,00	1.650-230	TARDA160080	1.600	2.147,00
1.650-230	TARDA170060	1.700	1.962,00	1.650-230	TARDA170070	1.700	2.023,00	1.650-230	TARDA170080	1.700	2.225,00
2.250-230	TARDA180060W	1.800	2.014,00	2.250-230	TARDA180070W	1.800	2.094,00	2.250-230	TARDA180080W	1.800	2.302,00
2.250-230	TARDA190060W	1.900	2.065,00	2.250-230	TARDA190070W	1.900	2.164,00	2.250-230	TARDA190080W	1.900	2.378,00
2.250-230	TARDA200060W	2.000	2.116,00	2.250-230	TARDA200070W	2.000	2.233,00	2.250-230	TARDA200080W	2.000	2.455,00



Piano superiore per tavoli attrezzati componibili da abbinare a basi presenti da pag_24 a pag_45, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 3.000 mm, con passi di 200 mm, altezza 40 mm, lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: PIP, PIM, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA (>pag_99). Sagomature: ALS, ALD, R (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Worktop for modular equipped table to match with the units from page_24 to page_45, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm, in width from 1,000 to 3,000 mm with steps of 200 mm, height 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: PIP, PIM, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA (>pag_99). Shapes: ALS, ALD, R (>pag_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



022

→ P 600 H 40

→ P 700 H 40

→ P 800 H 40

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PTC040060	400	146,00	PTC040070	400	151,00	PTC040080	400	156,00
PTC060060	600	175,00	PTC060070	600	186,00	PTC060080	600	197,00
PTC080060	800	212,00	PTC080070	800	222,00	PTC080080	800	232,00
PTC100060	1.000	227,00	PTC100070	1.000	232,00	PTC100080	1.000	256,00
PTC120060	1.200	254,00	PTC120070	1.200	262,00	PTC120080	1.200	288,00
PTC140060	1.400	287,00	PTC140070	1.400	294,00	PTC140080	1.400	314,00
PTC160060	1.600	302,00	PTC160070	1.600	310,00	PTC160080	1.600	341,00
PTC180060	1.800	328,00	PTC180070	1.800	336,00	PTC180080	1.800	370,00
PTC200060	2.000	356,00	PTC200070	2.000	367,00	PTC200080	2.000	403,00
PTC220060	2.200	386,00	PTC220070	2.200	395,00	PTC220080	2.200	436,00
PTC240060	2.400	426,00	PTC240070	2.400	438,00	PTC240080	2.400	481,00
PTC260060	2.600	473,00	PTC260070	2.600	486,00	PTC260080	2.600	534,00
PTC280060	2.800	521,00	PTC280070	2.800	534,00	PTC280080	2.800	587,00
PTC300060	3.000	572,00	PTC300070	3.000	587,00	PTC300080	3.000	646,00



Piano superiore per tavoli attrezzati componibili da abbinare alle basi presenti da pag_24 a pag_45, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 3.000 mm, con passi di 200 mm, altezza 40 mm, lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430.

Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: PIP, PIM, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA (>pag.99).

Sagomature: ALS, ALD, R (>pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Worktop for modular equipped table to match with the units from page_24 to page_45, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 3,000 mm with steps of 200 mm, height 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: PIP, PIM, F205, C0160, PACAV, V, RM, RMLV, RA (>page99).

Shapes: ALS, ALD, R (>page 105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



AL
INOX

→ P 600 H 40			→ P 700 H 40			→ P 800 H 40		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PTCA040060	400	156,00	PTCA040070	400	161,00	PTCA040080	400	166,00
PTCA060060	600	185,00	PTCA060070	600	196,00	PTCA060080	600	203,00
PTCA080060	800	222,00	PTCA080070	800	232,00	PTCA080080	800	242,00
PTCA100060	1.000	248,00	PTCA100070	1.000	256,00	PTCA100080	1.000	281,00
PTCA120060	1.200	284,00	PTCA120070	1.200	292,00	PTCA120080	1.200	320,00
PTCA140060	1.400	314,00	PTCA140070	1.400	324,00	PTCA140080	1.400	356,00
PTCA160060	1.600	342,00	PTCA160070	1.600	352,00	PTCA160080	1.600	386,00
PTCA180060	1.800	376,00	PTCA180070	1.800	386,00	PTCA180080	1.800	425,00
PTCA200060	2.000	410,00	PTCA200070	2.000	421,00	PTCA200080	2.000	463,00
PTCA220060	2.200	446,00	PTCA220070	2.200	457,00	PTCA220080	2.200	503,00
PTCA240060	2.400	493,00	PTCA240070	2.400	506,00	PTCA240080	2.400	557,00
PTCA260060	2.600	541,00	PTCA260070	2.600	554,00	PTCA260080	2.600	611,00
PTCA280060	2.800	595,00	PTCA280070	2.800	610,00	PTCA280080	2.800	670,00
PTCA300060	3.000	637,00	PTCA300070	3.000	653,00	PTCA300080	3.000	719,00



Armadiatura neutra aperta per tavoli tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotata di ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open cabinet for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with stainless steel AISI 430 sheet.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>page_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



024

→ P 550 H 810

→ P 650 H 810

→ P 750 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACA040060	400	373,00	ACA040070	400	383,00	ACA040080	400	421,00
ACA060060	600	437,00	ACA060070	600	448,00	ACA060080	600	493,00
ACA080060	800	499,00	ACA080070	800	512,00	ACA080080	800	563,00
ACA100060	1.000	570,00	ACA100070	1.000	584,00	ACA100080	1.000	643,00
ACA120060	1.200	624,00	ACA120070	1.200	640,00	ACA120080	1.200	704,00
ACA140060	1.400	688,00	ACA140070	1.400	706,00	ACA140080	1.400	778,00
ACA160060	1.600	760,00	ACA160070	1.600	779,00	ACA160080	1.600	857,00
ACA180060	1.800	830,00	ACA180070	1.800	852,00	ACA180080	1.800	937,00
ACA200060	2.000	902,00	ACA200070	2.000	926,00	ACA200080	2.000	1.018,00



Armadiatura neutra aperta passante per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotata di ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through open cabinet for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>page_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 530 H 810

→ P 630 H 810

→ P 730 H 810

025

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACAP040060	400	410,00	ACAP040070	400	421,00	ACAP040080	400	463,00
ACAP060060	600	480,00	ACAP060070	600	492,00	ACAP060080	600	540,00
ACAP080060	800	548,00	ACAP080070	800	562,00	ACAP080080	800	619,00
ACAP100060	1.000	626,00	ACAP100070	1.000	643,00	ACAP100080	1.000	707,00
ACAP120060	1.200	685,00	ACAP120070	1.200	704,00	ACAP120080	1.200	774,00
ACAP140060	1.400	757,00	ACAP140070	1.400	776,00	ACAP140080	1.400	854,00
ACAP160060	1.600	835,00	ACAP160070	1.600	857,00	ACAP160080	1.600	942,00
ACAP180060	1.800	913,00	ACAP180070	1.800	936,00	ACAP180080	1.800	1.031,00
ACAP200060	2.000	991,00	ACAP200070	2.000	1.016,00	ACAP200080	2.000	1.118,00



Armadiatura neutra con porte per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304, nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 a 1.400 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotato di una o due porte a battente tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita e ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cabinet with doors for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304, in depth 600, 700, 800 mm in lenght from 400 to 1,400 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with one or two hinged doors with plugged panel at the rear side, with magnet closing and reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



026

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	ACB040060	400	481,00	1	ACB040070	400	494,00	1	ACB040080	400	544,00
1	ACB060060	600	605,00	1	ACB060070	600	620,00	1	ACB060080	600	683,00
2	ACB080060	800	720,00	2	ACB080070	800	738,00	2	ACB080080	800	811,00
2	ACB100060	1.000	782,00	2	ACB100070	1.000	803,00	2	ACB100080	1.000	883,00
2	ACB120060	1.200	846,00	2	ACB120070	1.200	866,00	2	ACB120080	1.200	954,00
2	ACB140060	1.400	908,00	2	ACB140070	1.400	932,00	2	ACB140080	1.400	1.025,00



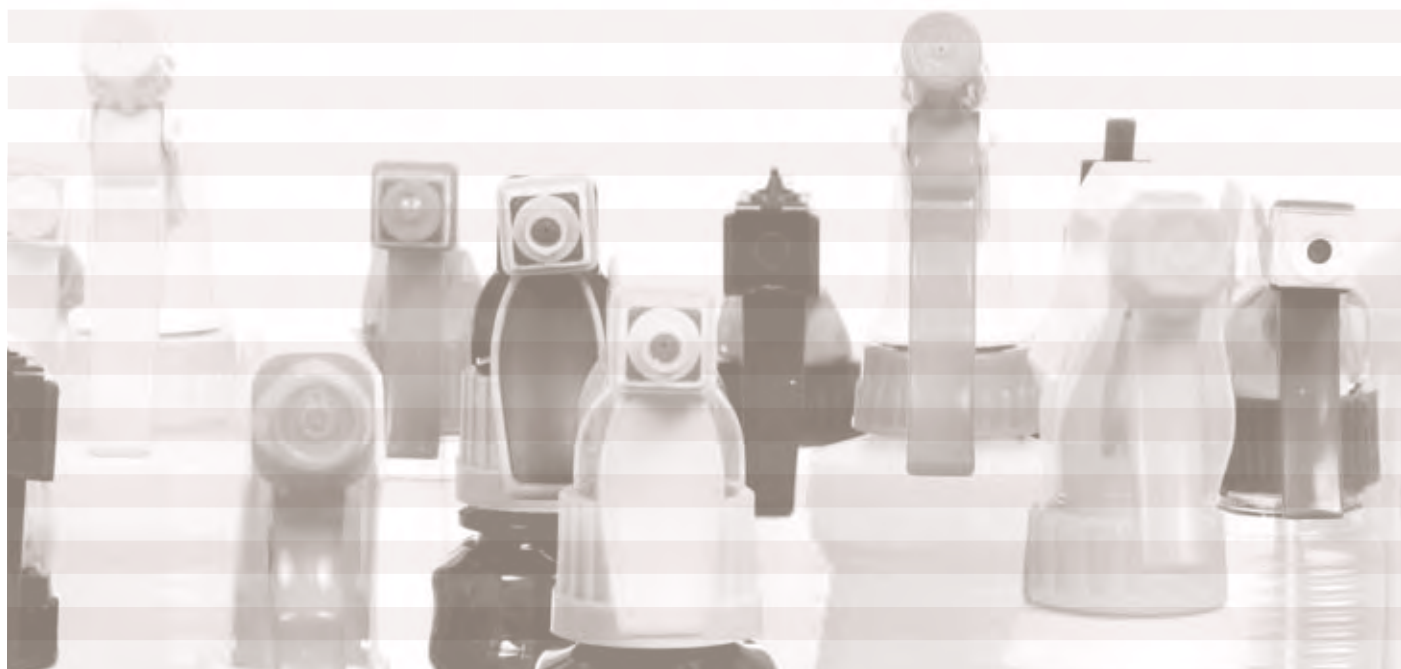
Armadiatura sotto-lavello neutra con porte per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 a 1.400 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotato di una o due porte a battente tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita e ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cabinet for sink with doors for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 1,400 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with one or two hinged doors with plugged panel at the rear side, with magnet closing and reinforced shelf adjustable in five positions. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 570 H 810				→ P 670 H 810				→ P 770 H 810				027
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
1	SLAB040060	400	454,00	1	SLAB040070	400	461,00	1	SLAB040080	800	505,00	
1	SLAB060060	600	571,00	1	SLAB060070	600	580,00	2	SLAB060080	900	636,00	
2	SLAB080060	800	679,00	2	SLAB080070	800	690,00	2	SLAB080080	1.000	757,00	
2	SLAB100060	1.000	736,00	2	SLAB100070	1.000	748,00	2	SLAB100080	1.100	821,00	
2	SLAB120060	1.200	792,00	2	SLAB120070	1.200	804,00	2	SLAB120080	1.200	882,00	
2	SLAB140060	1.400	850,00	2	SLAB140070	1.400	863,00	2	SLAB140080	1.300	943,00	





Armadiatura neutra con porte doppia apertura per tavoli tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 a 1.400 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotato di due o quattro porte a battente tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita e ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through cabinet with hinged doors for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 1,400 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with two or four hinged doors with plugged panel at the rear side, with magnet closing and reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: ZOC (>page_100). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



028

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	ACBDA040060	400	576,00	1	ACBDA040070	400	590,00	1	ACBDA040080	400	649,00
1	ACBDA060060	600	809,00	1	ACBDA060070	600	829,00	1	ACBDA060080	600	911,00
2	ACBDA080060	800	1.054,00	2	ACBDA080070	800	1.080,00	2	ACBDA080080	800	1.188,00
2	ACBDA100060	1.000	1.152,00	2	ACBDA100070	1.000	1.182,00	2	ACBDA100080	1.000	1.300,00
2	ACBDA120060	1.200	1.252,00	2	ACBDA120070	1.200	1.283,00	2	ACBDA120080	1.200	1.411,00
2	ACBDA140060	1.400	1.351,00	2	ACBDA140070	1.400	1.385,00	2	ACBDA140080	1.400	1.523,00



Armadiatura neutra per tavoli attrezzati con porte, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23 costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cabinet with doors for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23 made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 570 H 810			→ P 670 H 810			→ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACP100060	1.000	704,00	ACP100070	1.000	722,00	ACP100080	1.000	794,00
ACP120060	1.200	780,00	ACP120070	1.200	799,00	ACP120080	1.200	880,00
ACP140060	1.400	877,00	ACP140070	1.400	900,00	ACP140080	1.400	990,00
ACP160060	1.600	977,00	ACP160070	1.600	1.002,00	ACP160080	1.600	1.102,00
ACP180060	1.800	1.094,00	ACP180070	1.800	1.122,00	ACP180080	1.800	1.235,00
ACP200060	2.000	1.211,00	ACP200070	2.000	1.242,00	ACP200080	2.000	1.367,00



Armadiatura sotto-lavello neutra per tavoli attrezzati con porte, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 810 mm, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cabinet for sink with doors for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 810 mm, with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



030

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
SLA100060	1.000	660,00	SLA100070	1.000	670,00	SLA100080	1.000	734,00
SLA120060	1.200	730,00	SLA120070	1.200	739,00	SLA120080	1.200	811,00
SLA140060	1.400	821,00	SLA140070	1.400	834,00	SLA140080	1.400	913,00
SLA160060	1.600	914,00	SLA160070	1.600	929,00	SLA160080	1.600	1.018,00
SLA180060	1.800	1.026,00	SLA180070	1.800	1.042,00	SLA180080	1.800	1.142,00
SLA200060	2.000	1.136,00	SLA200070	2.000	1.154,00	SLA200080	2.000	1.266,00





Armadiatura neutra con porte doppia apertura per tavoli tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotato di quattro porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio, uno superiore ed uno inferiore antitaglio, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through cabinet with doors for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with four sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 570 H 810			→ P 670 H 810			→ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACPDA100060	1.000	888,00	ACPDA100070	1.000	911,00	ACPDA100080	1.000	1.002,00
ACPDA120060	1.200	918,00	ACPDA120070	1.200	942,00	ACPDA120080	1.200	1.036,00
ACPDA140060	1.400	1.031,00	ACPDA140070	1.400	1.057,00	ACPDA140080	1.400	1.164,00
ACPDA160060	1.600	1.144,00	ACPDA160070	1.600	1.172,00	ACPDA160080	1.600	1.290,00
ACPDA180060	1.800	1.285,00	ACPDA180070	1.800	1.318,00	ACPDA180080	1.800	1.450,00
ACPDA200060	2.000	1.427,00	ACPDA200070	2.000	1.463,00	ACPDA200080	2.000	1.609,00



Armadiatura riscaldata con porta battente per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23 costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 600 e 800 mm, altezza 810 mm, dotata di una porta battente tamburata nella parte posteriore, con chiusura a calamita e ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Dotata di sistema riscaldante termoventilato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming cabinet with hinged door for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 600 to 800 mm, height 810 mm, with one hinged door with plugged panel at the rear side, with magnet closing and reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. With thermoventilated heating system. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



032

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650-230	ACBR060060	600	1.120,00	1.650-230	ACBR060070	600	1.150,00	1.650-230	ACBR060080	600	1.265,00
1.650-230	ACBR080060	800	1.385,00	1.650-230	ACBR080070	800	1.420,00	1.650-230	ACBR080080	800	1.562,00



AL
INOX



Armadiatura riscaldata con porte per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore eguidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Dotata di sistema riscaldante termoventilato Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming cabinet with doors, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with four sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions. With thermoventilated heating system. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

→ P 570 H 810				→ P 670 H 810				→ P 770 H 810			
Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650-230	ACPR100060	1.000	1.178,00	1.650-230	ACPR100070	1.000	1.208,00	1.650-230	ACPR100080	1.000	1.330,00
1.650-230	ACPR120060	1.200	1.306,00	1.650-230	ACPR120070	1.200	1.338,00	1.650-230	ACPR120080	1.200	1.472,00
1.650-230	ACPR140060	1.400	1.418,00	1.650-230	ACPR140070	1.400	1.457,00	1.650-230	ACPR140080	1.400	1.602,00
1.650-230	ACPR160060	1.600	1.535,00	1.650-230	ACPR160070	1.600	1.573,00	1.650-230	ACPR160080	1.600	1.732,00
2.250-230	ACPR180060W	1.800	1.786,00	2.250-230	ACPR180070W	1.800	1.831,00	2.250-230	ACPR180080W	1.800	2.015,00
2.250-230	ACPR200060W	2.000	2.035,00	2.250-230	ACPR200070W	2.000	2.088,00	2.250-230	ACPR200080W	2.000	2.297,00



Armadiatura riscaldata con porte doppia apertura per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotata di quattro porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Dotata di sistema riscaldante termoventilato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99).

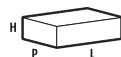
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through warming cabinet for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with four sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. With thermoventilated heating system. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER (>pag_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



AL
INOX



034

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

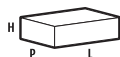
Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650-230	ACPRDA100060	1.000	1.296,00	1.650-230	ACPRDA100070	1.000	1.330,00	1.650-230	ACPRDA100080	1.000	1.462,00
1.650-230	ACPRDA120060	1.200	1.435,00	1.650-230	ACPRDA120070	1.200	1.471,00	1.650-230	ACPRDA120080	1.200	1.619,00
1.650-230	ACPRDA140060	1.400	1.562,00	1.650-230	ACPRDA140070	1.400	1.603,00	1.650-230	ACPRDA140080	1.400	1.763,00
1.650-230	ACPRDA160060	1.600	1.688,00	1.650-230	ACPRDA160070	1.600	1.733,00	1.650-230	ACPRDA160080	1.600	1.906,00
2.250-230	ACPRDA180060W	1.800	1.964,00	2.250-230	ACPRDA180070W	1.800	2.015,00	2.250-230	ACPRDA180080W	1.800	2.216,00
2.250-230	ACPRDA200060W	2.000	2.239,00	2.250-230	ACPRDA200070W	2.000	2.297,00	2.250-230	ACPRDA200080W	2.000	2.526,00



Armadiatura neutra aperta per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, dotata di ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open cabinet for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with reinforced shelf adjustable in five positions, upper side closed underneath with stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 570 H 810				→ P 670 H 810				→ P 770 H 810			
Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	ACA1C040060	400	551,00	1	ACA1C040070	400	563,00	1	ACA1C040080	400	606,00
1	ACA1C060060	600	647,00	1	ACA1C060070	600	662,00	1	ACA1C060080	600	710,00
2	ACA2C080060	800	855,00	2	ACA2C080070	800	872,00	2	ACA2C080080	800	932,00
2	ACA2C100060	1.000	989,00	2	ACA2C100070	1.000	1.012,00	2	ACA2C100080	1.000	1.077,00
2	ACA2C120060	1.200	1.043,00	2	ACA2C120070	1.200	1.068,00	2	ACA2C120080	1.200	1.138,00
3	ACA3C120060	1.200	1.159,00	3	ACA3C120070	1.200	1.180,00	3	ACA3C120080	1.200	1.258,00
3	ACA3C140060	1.400	1.317,00	3	ACA3C140070	1.400	1.349,00	3	ACA3C140080	1.400	1.429,00
3	ACA3C160060	1.600	1.389,00	3	ACA3C160070	1.600	1.422,00	3	ACA3C160080	1.600	1.508,00
3	ACA3C180060	1.800	1.459,00	3	ACA3C180070	1.800	1.495,00	3	ACA3C180080	1.800	1.588,00
4	ACA4C160060	1.600	1.473,00	4	ACA4C160070	1.600	1.499,00	4	ACA4C160080	1.600	1.595,00
4	ACA4C180060	1.800	1.669,00	4	ACA4C180070	1.800	1.709,00	4	ACA4C180080	1.800	1.805,00
4	ACA4C200060	2.000	1.741,00	4	ACA4C200070	2.000	1.783,00	4	ACA4C200080	2.000	1.886,00
5	ACA5C200060	2.000	1.793,00	5	ACA5C200070	2.000	1.826,00	5	ACA5C200080	2.000	1.941,00



Elemento neutro cassetto e vano porta battente per tavoli attrezzati da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nella larghezza da 400 mm, altezza totale 810 mm, dotato nella parte superiore di un foglio acciaio inox AISI 430, cassetto provvisto di frontale tamburato, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio zincato, vano inferiore dotato di una porta battente tamburata, chiusura a calamita. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cabinet with door and drawer for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 mm, height 810 mm, upper side closed with a stainless steel AISI 430 sheet, drawer with frontal plugged at the rear side and galvanized telescopic guides with total extraction, lower unit with hinged door with plugged panel at the rear side, with magnet closing. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



036

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	CCVB040060	400	659,00	1	CCVB040070	400	674,00	1	CCVB040080	400	729,00
1	CCVB060060	600	815,00	1	CCVB060070	600	834,00	1	CCVB060080	600	900,00
2	C2CVB080060	800	1.076,00	2	C2CVB080070	800	1.098,00	2	C2CVB080080	800	1.180,00
2	C2CVB100060	1.000	1.201,00	2	C2CVB100070	1.000	1.231,00	2	C2CVB100080	1.000	1.317,00





Elemento neutro con cassetti e porte scorrevoli per tavoli tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza totale 810 mm. Dotato nella parte superiore di cassetti in linea provvisti di frontali tamburati, guidate telescopiche ad estrazione totale in acciaio zincato. La parte sottostante è armata a due porte scorrevoli tamburate e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, l'elemento è chiuso anche nella parte superiore con foglio acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag. 99).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cabinet with drawers and sliding doors for modular equipped tables, to match with worktops at page 22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm. Upper side with drawers in line with frontal plugged at the rear side and galvanized telescopic guides with total extraction. Lower unit with two sliding doors with plugged panel and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, upper side closed with a stainless steel AISI 430 sheet. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



↵ P 570 H 810				↵ P 670 H 810				↵ P 770 H 810			
Cassetti/Drawers	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
2	ACP2C100060	1.000	1.123,00	2	ACP2C100070	1.000	1.150,00	2	ACP2C100080	1.000	1.228,00
2	ACP2C120060	1.200	1.199,00	2	ACP2C120070	1.200	1.227,00	2	ACP2C120080	1.200	1.314,00
3	ACP3C120060	1.200	1.409,00	3	ACP3C120070	1.200	1.442,00	3	ACP3C120080	1.200	1.531,00
3	ACP3C140060	1.400	1.506,00	3	ACP3C140070	1.400	1.543,00	3	ACP3C140080	1.400	1.641,00
3	ACP3C160060	1.600	1.606,00	3	ACP3C160070	1.600	1.645,00	3	ACP3C160080	1.600	1.753,00
3	ACP3C180060	1.800	1.723,00	3	ACP3C180070	1.800	1.765,00	3	ACP3C180080	1.800	1.886,00
4	ACP4C160060	1.600	1.690,00	4	ACP4C160070	1.600	1.722,00	4	ACP4C160080	1.600	1.840,00
4	ACP4C180060	1.800	1.933,00	4	ACP4C180070	1.800	1.979,00	4	ACP4C180080	1.800	2.103,00
4	ACP4C200060	2.000	2.050,00	4	ACP4C200070	2.000	2.099,00	4	ACP4C200080	2.000	2.235,00
5	ACP5C200060	2.000	2.102,00	5	ACP5C200070	2.000	2.142,00	5	ACP5C200080	2.000	2.290,00



Two drawers unit for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 mm, to accomodate GN 1/1 H 200 mm containers, and 600 mm for GN 2/1 H 200 mm, total height 810 mm, upper side closed with stainless steel AISI 430 sheet, drawers with frontal plugged at the rear side and galvanized telescopic guides with total extraction. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



038	→ P 570 H 810			→ P 670 H 810			→ P 770 H 810		
	Codice/Code	L	Prezzo/Price	Codice/Code	L	Prezzo/Price	Codice/Code	L	Prezzo/Price
		mm	€		mm	€		mm	€
	CSC2040060	400	533,00	CSC2040070	400	547,00	CSC2040080	400	602,00
	CSC2060060	600	610,00	CSC2060070	600	625,00	CSC2060080	600	688,00



Cassetteria neutra a tre cassetti per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 mm, atta a contenere vaschetta GN 1/1 H 150 mm, e 600 mm per GN 2/1 H 150 mm, altezza totale 810 mm, dotata nella parte superiore di un foglio acciaio inox AISI 430, cassetti provvisti di frontali tamburati, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio zincato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Three drawers unit for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 mm, to accomodate GN 1/1 H 150 mm containers, and 600 mm for GN 2/1 H 150 mm, total height 810 mm, upper side closed with stainless steel AISI 430 sheet, drawers with frontal plugged at the rear side and galvanized telescopic guides with total extraction.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



↯ P 570 H 810			↯ P 570 H 810			↯ P 570 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC3040060	400	656,00	CSC3040070	400	673,00	CSC3040080	400	740,00
CSC3060060	600	721,00	CSC3060070	600	739,00	CSC3060080	600	813,00



Four drawers unit for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 mm, to accomodate GN 1/1 H 100 mm containers, and 600 mm for GN 2/1 H 100 mm, total height 810 mm, upper side closed with stainless steel AISI 430 sheet, drawers with frontal plugged at the rear side and galvanized telescopic guides with total extraction. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC, SER, VB, (>pag_99).

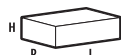
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

040[illegible]



Cassettiera neutra a sette cassetti per tavoli attrezzati da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 700 e 800 mm, nella larghezza 500 mm, atta ad accogliere contenitore per impasti pizza EN 400x600x70 mm, altezza totale 810 mm, dotata nella parte superiore di un foglio acciaio inox AISI 430, cassetti provvisti di frontali tamburati, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio zincato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RUP, RUPF, ZOC (>pag_99).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.



Seven drawers unit for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 and 800 mm, width 500 mm, to accomodate pizza mixture containers EN 400x600x70 mm, total height 810 mm, upper side closed with stainless steel AISI 430 sheet, drawers with frontal plugged at the rear side and galvanized telescopic guides with total extraction. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC (>page_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX

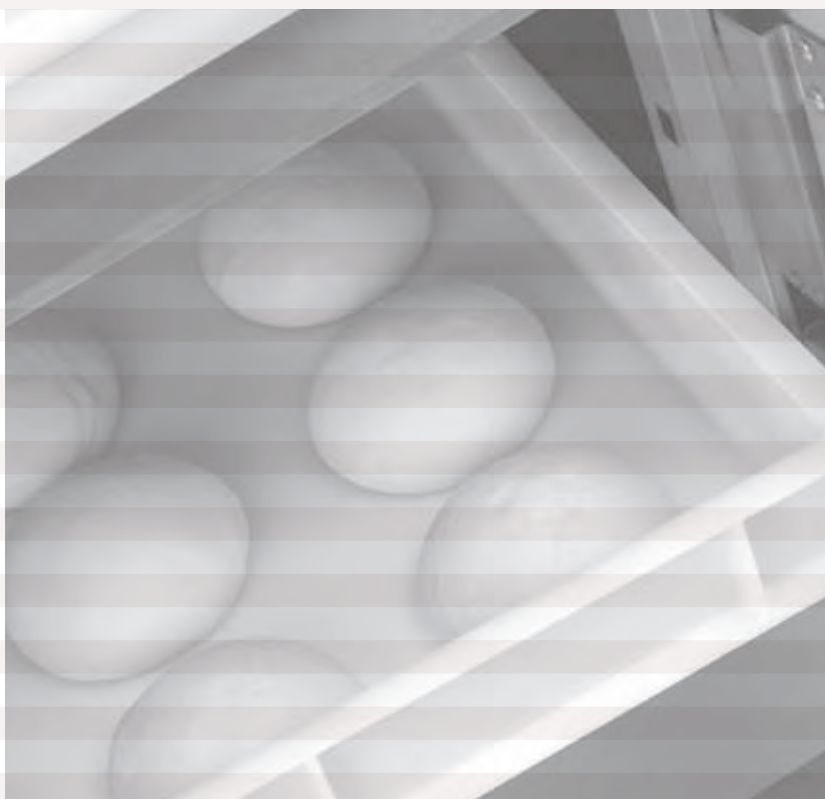
→ P 670 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC7050070	500	1.367,00

→ P 770 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC7050080	500	1.504,00

041





Bottigliera neutra per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nella larghezza da 400 e 600 mm, altezza totale 810 mm, dotato nella parte superiore di un foglio acciaio inox AISI 430, provvisto di supporto bottiglie, cassetto con frontale tamburato, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio zincato. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP, RUPF, ZOC (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Bottle holder cabinet for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 600 mm, total height 810 mm, upper side closed with a stainless steel AISI 430 sheet, with bottle holder with frontal plugged and galvanized telescopic guides with total extraction. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP, RUPF, ZOC (>pag_99)
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



042

→ P 570 H 810

→ P 670 H 810

→ P 770 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
BTC040060	400	485,00	BTC040070	400	497,00	BTC040080	400	547,00
BTC060060	600	625,00	BTC060070	600	641,00	BTC060080	600	704,00





Tramoggia rovesciabile neutra per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nella larghezza da 400 e 600 mm, altezza totale 810 mm, dotata nella parte superiore di un foglio acciaio inox AISI 430, sistema a ribaltamento bilanciato, elemento interno facilmente asportabile. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: ZOC (pag. 100). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Tilting bin for modular equipped tables, to match with worktops at page 22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 400 to 600 mm, total height 810 mm, upper side closed with a stainless steel AISI 430 sheet, with balanced upsetting system, internal unit easily removable. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: ZOC (page 100). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 570 H 810			→ P 670 H 810			→ P 770 H 810			043
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
TRC040060	400	521,00	TRC040070	400	534,00	TRC040080	400	588,00	
TRC060060	600	665,00	TRC060070	600	682,00	TRC060080	600	751,00	



Side panel for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width of 80 mm, total height 810 mm. Unit to use to support the counter top of modular equipped tables when wheeled units are located at the ends of the table (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT). Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: ZOC (page_100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



229,00



Side panel and cupboard connection panel for modular equipped tables, to match with worktops at page 22-23, made in stainless steel AISI 304 in width from 500 to 1,800 mm, total height 90 mm. Unit to use to support the side panels (FTC) of modular equipped tables when wheeled units are located at the ends of the table (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT). Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.



045

[illegible]



Pannello posteriore di tamponamento tra fianco terminale (FTC) ed armadiature, per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle larghezze da 500 a 1.800 mm, altezza totale 660 mm.

Elemento da inserire nelle composizioni di tavoli attrezzati contenenti elementi carrellati alle estremità (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT) al fine di separare gli elementi stessi dalla parete in muratura retrostante. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Rear panel to plug between side panel (FTC) and cupboard for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in lenght from 500 to 1,800 mm, total height 660 mm.

Unit to use for modular equipped tables when wheeled units are located at the ends of the table (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT), to separate the units form the rear brick wall.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

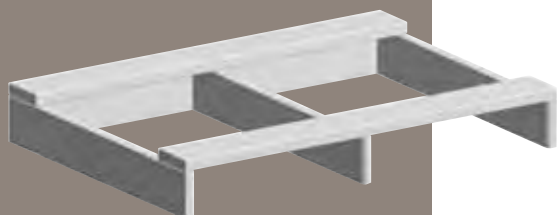
AL
INOX



046

→ P 20 H 660

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PPTT050	500	73,00
PPTT090	900	98,00
PPTT140	1.400	140,00
PPTT180	1.800	188,00



Elemento da inserire nelle composizioni di tavoli attrezzati contenenti elementi carrellati alle estremità (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT), al fine di separare gli elementi stessi dalla parete in muratura retrostante.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Unit to use for modular equipped tables when wheeled units are located at the ends of the table (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT), to separate the units from the rear brick wall.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

[illegible]



Armadio neutro con porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 600 a 1.400 mm con passi di 100 mm, nelle altezze 1.510 mm, 1.800 mm e 2.000 mm.

Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430.

Dotato di una o due porte battenti tamburate nella parte posteriore in acciaio inox AISI 430 per permettere la chiusura a calamita, 3 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

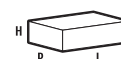
Accessori: RUP e RUPF, ZOC (>pag_99).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 600 to 1,400 mm with steps of 100 mm, in height of 1,510 mm, 1,800 mm and 2,000 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. With one or two hinged doors with plugged panel at the rear side in AISI 430 to allow the magnet closing, 3 reinforced shelves adjustable in height. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP e RUPF, ZOC (>page_99).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 600 H 1.510				→ P 700 H 1.510				→ P 800 H 1.510			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	APB060060152	600	1.412,00	1	APB060070152	600	1.442,00	1	APB060080152	600	1.472,00
1	APB070060152	700	1.447,00	1	APB070070152	700	1.566,00	1	APB070080152	700	1.685,00
2	APB080060152	800	1.619,00	2	APB080070152	800	1.688,00	2	APB080080152	800	1.858,00
2	APB090060152	900	1.661,00	2	APB090070152	900	1.733,00	2	APB090080152	900	1.907,00
2	APB100060152	1.000	1.705,00	2	APB100070152	1.000	1.776,00	2	APB100080152	1.000	1.955,00
2	APB110060152	1.100	1.747,00	2	APB110070152	1.100	1.822,00	2	APB110080152	1.100	2.004,00
2	APB120060152	1.200	1.798,00	2	APB120070152	1.200	1.876,00	2	APB120080152	1.200	2.063,00
2	APB130060152	1.300	1.860,00	2	APB130070152	1.300	1.938,00	2	APB130080152	1.300	2.132,00
2	APB140060152	1.400	1.927,00	2	APB140070152	1.400	2.006,00	2	APB140080152	1.400	2.207,00

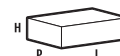
→ P 600 H 1.800				→ P 700 H 1.800				→ P 800 H 1.800			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	APB060060180	600	1.553,00	1	APB060070180	600	1.586,00	1	APB060080180	600	1.620,00
1	APB070060180	700	1.591,00	1	APB070070180	700	1.722,00	1	APB070080180	700	1.853,00
2	APB080060180	800	1.781,00	2	APB080070180	800	1.856,00	2	APB080080180	800	2.044,00
2	APB090060180	900	1.828,00	2	APB090070180	900	1.906,00	2	APB090080180	900	2.098,00
2	APB100060180	1.000	1.874,00	2	APB100070180	1.000	1.954,00	2	APB100080180	1.000	2.150,00
2	APB110060180	1.100	1.922,00	2	APB110070180	1.100	2.003,00	2	APB110080180	1.100	2.204,00
2	APB120060180	1.200	1.978,00	2	APB120070180	1.200	2.064,00	2	APB120080180	1.200	2.269,00
2	APB130060180	1.300	2.046,00	2	APB130070180	1.300	2.131,00	2	APB130080180	1.300	2.345,00
2	APB140060180	1.400	2.120,00	2	APB140070180	1.400	2.207,00	2	APB140080180	1.400	2.428,00

→ P 600 H 2.000				→ P 700 H 2.000				→ P 800 H 2.000			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	APB060060200	600	1.625,00	1	APB060070200	600	1.658,00	1	APB060080200	600	1.693,00
1	APB070060200	700	1.664,00	1	APB070070200	700	1.801,00	1	APB070080200	700	1.938,00
2	APB080060200	800	1.861,00	2	APB080070200	800	1.942,00	2	APB080080200	800	2.136,00
2	APB090060200	900	1.910,00	2	APB090070200	900	1.992,00	2	APB090080200	900	2.192,00
2	APB100060200	1.000	1.960,00	2	APB100070200	1.000	2.044,00	2	APB100080200	1.000	2.249,00
2	APB110060200	1.100	2.010,00	2	APB110070200	1.100	2.094,00	2	APB110080200	1.100	2.304,00
2	APB120060200	1.200	2.068,00	2	APB120070200	1.200	2.158,00	2	APB120080200	1.200	2.372,00
2	APB130060200	1.300	2.138,00	2	APB130070200	1.300	2.228,00	2	APB130080200	1.300	2.452,00
2	APB140060200	1.400	2.216,00	2	APB140070200	1.400	2.308,00	2	APB140080200	1.400	2.538,00



Armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nelle altezze 1.510, 1.800 e 2.000 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura due porte scorrevoli rinforzate con profilati di acciaio nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, 3 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RUP e RUPF, ZOC (>pag_99). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, in height of 1,510, 1,800 and 2,000 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Cupboard with two sliding doors reinforced with stainless steel profile at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, 3 reinforced shelves adjustable in height. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RUP e RUPF, ZOC (>page_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 600 H 1.510			→ P 700 H 1.510			→ P 800 H 1.510		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
AP100060152	1.000	1.589,00	AP100070152	1.000	1.654,00	AP100080152	1.000	1.819,00
AP110060152	1.100	1.627,00	AP110070152	1.100	1.696,00	AP110080152	1.100	1.866,00
AP120060152	1.200	1.668,00	AP120070152	1.200	1.739,00	AP120080152	1.200	1.913,00
AP130060152	1.300	1.716,00	AP130070152	1.300	1.790,00	AP130080152	1.300	1.969,00
AP140060152	1.400	1.775,00	AP140070152	1.400	1.849,00	AP140080152	1.400	2.035,00
AP150060152	1.500	1.840,00	AP150070152	1.500	1.916,00	AP150080152	1.500	2.107,00
AP160060152	1.600	1.896,00	AP160070152	1.600	1.976,00	AP160080152	1.600	2.174,00
AP170060152	1.700	1.955,00	AP170070152	1.700	2.036,00	AP170080152	1.700	2.239,00
AP180060152	1.800	2.033,00	AP180070152	1.800	2.117,00	AP180080152	1.800	2.327,00
AP190060152	1.900	2.118,00	AP190070152	1.900	2.206,00	AP190080152	1.900	2.425,00
AP200060152	2.000	2.192,00	AP200070152	2.000	2.284,00	AP200080152	2.000	2.512,00

→ P 600 H 1.800			→ P 700 H 1.800			→ P 800 H 1.800		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
AP100060180	1.000	1.747,00	AP100070180	1.000	1.819,00	AP100080180	1.000	2.000,00
AP110060180	1.100	1.790,00	AP110070180	1.100	1.865,00	AP110080180	1.100	2.052,00
AP120060180	1.200	1.835,00	AP120070180	1.200	1.913,00	AP120080180	1.200	2.105,00
AP130060180	1.300	1.888,00	AP130070180	1.300	1.969,00	AP130080180	1.300	2.166,00
AP140060180	1.400	1.954,00	AP140070180	1.400	2.035,00	AP140080180	1.400	2.239,00
AP150060180	1.500	2.023,00	AP150070180	1.500	2.107,00	AP150080180	1.500	2.317,00
AP160060180	1.600	2.087,00	AP160070180	1.600	2.174,00	AP160080180	1.600	2.392,00
AP170060180	1.700	2.150,00	AP170070180	1.700	2.240,00	AP170080180	1.700	2.464,00
AP180060180	1.800	2.236,00	AP180070180	1.800	2.328,00	AP180080180	1.800	2.561,00
AP190060180	1.900	2.328,00	AP190070180	1.900	2.425,00	AP190080180	1.900	2.669,00
AP200060180	2.000	2.412,00	AP200070180	2.000	2.512,00	AP200080180	2.000	2.762,00

→ P 600 H 2.000			→ P 700 H 2.000			→ P 800 H 2.000		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
AP100060200	1.000	1.828,00	AP100070200	1.000	1.901,00	AP100080200	1.000	2.092,00
AP110060200	1.100	1.871,00	AP110070200	1.100	1.950,00	AP110080200	1.100	2.146,00
AP120060200	1.200	1.918,00	AP120070200	1.200	1.999,00	AP120080200	1.200	2.200,00
AP130060200	1.300	1.973,00	AP130070200	1.300	2.059,00	AP130080200	1.300	2.270,00
AP140060200	1.400	2.042,00	AP140070200	1.400	2.126,00	AP140080200	1.400	2.341,00
AP150060200	1.500	2.116,00	AP150070200	1.500	2.202,00	AP150080200	1.500	2.423,00
AP160060200	1.600	2.183,00	AP160070200	1.600	2.273,00	AP160080200	1.600	2.500,00
AP170060200	1.700	2.248,00	AP170070200	1.700	2.341,00	AP170080200	1.700	2.575,00
AP180060200	1.800	2.338,00	AP180070200	1.800	2.435,00	AP180080200	1.800	2.676,00
AP190060200	1.900	2.435,00	AP190070200	1.900	2.536,00	AP190080200	1.900	2.790,00
AP200060200	2.000	2.520,00	AP200070200	2.000	2.626,00	AP200080200	2.000	2.888,00



Armadiato neutro porte sovrapposti, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nelle altezze 1.510, 1.800 e 2.000 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Armadiatura quattro porte scorrevoli rinforzate con profilati di acciaio nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, 2 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza ed un ripiano fisso centrale. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RUP e RUPF, ZOC (>pag_99).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Stack-on cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, in height of 1,510, 1,800 and 2,000 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, reinforced with waterproof chipboard panel and closed underneath with a stainless steel AISI 430 sheet. Cupboard with four sliding doors reinforced with stainless steel profile at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, 2 reinforced shelves adjustable in height and 1 fixed in central position. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RUP e RUPF, ZOC (>page_99).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

→ P 600 H 1.520			→ P 700 H 1.520			→ P 800 H 1.510		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
APS100060152	1.000	1.783,00	APS100070152	1.000	1.858,00	APS100080152	1.000	2.082,00
APS110060152	1.100	1.830,00	APS110070152	1.100	1.906,00	APS110080152	1.100	2.137,00
APS120060152	1.200	1.874,00	APS120070152	1.200	1.954,00	APS120080152	1.200	2.188,00
APS130060152	1.300	1.950,00	APS130070152	1.300	2.032,00	APS130080152	1.300	2.293,00
APS140060152	1.400	2.015,00	APS140070152	1.400	2.099,00	APS140080152	1.400	2.393,00
APS150060152	1.500	2.087,00	APS150070152	1.500	2.172,00	APS150080152	1.500	2.476,00
APS160060152	1.600	2.160,00	APS160070152	1.600	2.250,00	APS160080152	1.600	2.561,00
APS170060152	1.700	2.218,00	APS170070152	1.700	2.309,00	APS170080152	1.700	2.630,00
APS180060152	1.800	2.324,00	APS180070152	1.800	2.423,00	APS180080152	1.800	2.761,00
APS190060152	1.900	2.423,00	APS190070152	1.900	2.524,00	APS190080152	1.900	2.902,00
APS200060152	2.000	2.537,00	APS200070152	2.000	2.644,00	APS200080152	2.000	3.014,00

→ P 600 H 1.800			→ P 700 H 1.800			→ P 800 H 1.800		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
APS100060180	1.000	1.962,00	APS100070180	1.000	2.044,00	APS100080180	1.000	2.291,00
APS110060180	1.100	2.012,00	APS110070180	1.100	2.095,00	APS110080180	1.100	2.350,00
APS120060180	1.200	2.063,00	APS120070180	1.200	2.148,00	APS120080180	1.200	2.405,00
APS130060180	1.300	2.144,00	APS130070180	1.300	2.234,00	APS130080180	1.300	2.522,00
APS140060180	1.400	2.216,00	APS140070180	1.400	2.309,00	APS140080180	1.400	2.632,00
APS150060180	1.500	2.294,00	APS150070180	1.500	2.389,00	APS150080180	1.500	2.724,00
APS160060180	1.600	2.375,00	APS160070180	1.600	2.474,00	APS160080180	1.600	2.816,00
APS170060180	1.700	2.438,00	APS170070180	1.700	2.540,00	APS170080180	1.700	2.894,00
APS180060180	1.800	2.556,00	APS180070180	1.800	2.665,00	APS180080180	1.800	3.037,00
APS190060180	1.900	2.666,00	APS190070180	1.900	2.776,00	APS190080180	1.900	3.193,00
APS200060180	2.000	2.791,00	APS200070180	2.000	2.908,00	APS200080180	2.000	3.316,00

→ P 600 H 2.000			→ P 700 H 2.000			→ P 800 H 2.000		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
APS100060200	1.000	2.050,00	APS100070200	1.000	2.137,00	APS100080200	1.000	2.394,00
APS110060200	1.100	2.105,00	APS110070200	1.100	2.191,00	APS110080200	1.100	2.458,00
APS120060200	1.200	2.156,00	APS120070200	1.200	2.246,00	APS120080200	1.200	2.515,00
APS130060200	1.300	2.243,00	APS130070200	1.300	2.335,00	APS130080200	1.300	2.638,00
APS140060200	1.400	2.316,00	APS140070200	1.400	2.413,00	APS140080200	1.400	2.752,00
APS150060200	1.500	2.398,00	APS150070200	1.500	2.498,00	APS150080200	1.500	2.848,00
APS160060200	1.600	2.484,00	APS160070200	1.600	2.588,00	APS160080200	1.600	2.945,00
APS170060200	1.700	2.549,00	APS170070200	1.700	2.654,00	APS170080200	1.700	3.025,00
APS180060200	1.800	2.672,00	APS180070200	1.800	2.786,00	APS180080200	1.800	3.174,00
APS190060200	1.900	2.788,00	APS190070200	1.900	2.902,00	APS190080200	1.900	3.336,00
APS200060200	2.000	2.918,00	APS200070200	2.000	3.041,00	APS200080200	2.000	3.466,00



Scaffale a ripiani lisci dedicati allo stoccaggio di materiale nell'ambiente cucina professionale, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 400, 500, 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nell'altezza 1.800 mm. Dotato di 4 ripiani regolabili in altezza, rinforzati nella parte inferiore da un profilo nelle profondità 400 e 500 mm, da due profili nelle profondità 600 e 700 mm.

Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

ESECUZIONE SCAFFALE CON RIPIANI FORATI MAGGIORAZIONE DEL 15%.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Smooth surface shelf unit to set storage of goods for the professional kitchen, made in stainless steel AISI 304 in depth 400, 500, 600, 700 mm in with from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 1,800 mm.

With four adjustable shelves, reinforced underneath with one stainless steel profile in depth 400 and 500 mm, with two stainless steel profiles in depth 600 and 700 mm.

Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

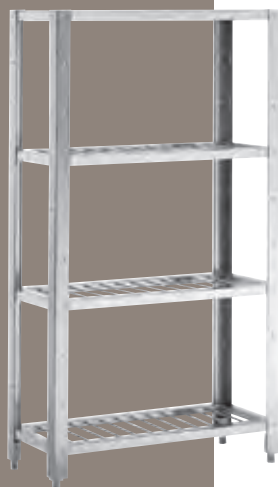
SHELF UNIT WITH PERFORATED SHELVES INCREASE OF 15%.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



→ P 400 H 1.800			→ P 500 H 1.800			→ P 600 H 1.800			→ P 700 H 1.800			051
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
SRL100040	1.000	586,00	SRL100050	1.000	617,00	SRL100060	1.000	647,00	SRL100070	1.000	712,00	
SRL110040	1.100	602,00	SRL110050	1.100	631,00	SRL110060	1.100	662,00	SRL110070	1.100	728,00	
SRL120040	1.200	619,00	SRL120050	1.200	648,00	SRL120060	1.200	682,00	SRL120070	1.200	750,00	
SRL130040	1.300	629,00	SRL130050	1.300	659,00	SRL130060	1.300	691,00	SRL130070	1.300	761,00	
SRL140040	1.400	660,00	SRL140050	1.400	694,00	SRL140060	1.400	728,00	SRL140070	1.400	802,00	
SRL150040	1.500	686,00	SRL150050	1.500	720,00	SRL150060	1.500	755,00	SRL150070	1.500	830,00	
SRL160040	1.600	707,00	SRL160050	1.600	740,00	SRL160060	1.600	778,00	SRL160070	1.600	856,00	
SRL170040	1.700	727,00	SRL170050	1.700	764,00	SRL170060	1.700	802,00	SRL170070	1.700	882,00	
SRL180040	1.800	750,00	SRL180050	1.800	787,00	SRL180060	1.800	827,00	SRL180070	1.800	908,00	
SRL190040	1.900	770,00	SRL190050	1.900	809,00	SRL190060	1.900	850,00	SRL190070	1.900	935,00	
SRL200040	2.000	797,00	SRL200050	2.000	835,00	SRL200060	2.000	878,00	SRL200070	2.000	984,00	



Scaffale a ripiani grigliati dedicati allo stoccaggio di materiale nell' ambiente cucina professionale, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 400, 500, 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nell' altezza 1.800 mm. Dotato di 4 ripiani regolabili in altezza. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Slatted surface shelf unit to set storage of goods for the professional kitchen, made in stainless steel AISI 304 in depth 400, 500, 600, 700 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 1,800 mm. With four adjustable shelves. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



052

→ P 400 H 1.800

→ P 500 H 1.800

→ P 600 H 1.800

→ P 700 H 1.800

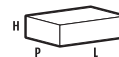
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
SRG100040	1.000	818,00	SRG100050	1.000	853,00	SRG100060	1.000	896,00	SRG100070	1.000	1.004,00
SRG110040	1.100	842,00	SRG110050	1.100	868,00	SRG110060	1.100	911,00	SRG110070	1.100	1.019,00
SRG120040	1.200	862,00	SRG120050	1.200	892,00	SRG120060	1.200	936,00	SRG120070	1.200	1.046,00
SRG130040	1.300	894,00	SRG130050	1.300	925,00	SRG130060	1.300	972,00	SRG130070	1.300	1.097,00
SRG140040	1.400	923,00	SRG140050	1.400	961,00	SRG140060	1.400	1.008,00	SRG140070	1.400	1.148,00
SRG150040	1.500	949,00	SRG150050	1.500	989,00	SRG150060	1.500	1.037,00	SRG150070	1.500	1.190,00
SRG160040	1.600	978,00	SRG160050	1.600	1.019,00	SRG160060	1.600	1.079,00	SRG160070	1.600	1.241,00
SRG170040	1.700	1.010,00	SRG170050	1.700	1.052,00	SRG170060	1.700	1.135,00	SRG170070	1.700	1.306,00
SRG180040	1.800	1.040,00	SRG180050	1.800	1.081,00	SRG180060	1.800	1.178,00	SRG180070	1.800	1.356,00
SRG190040	1.900	1.055,00	SRG190050	1.900	1.098,00	SRG190060	1.900	1.212,00	SRG190070	1.900	1.430,00
SRG200040	2.000	1.096,00	SRG200050	2.000	1.142,00	SRG200060	2.000	1.256,00	SRG200070	2.000	1.464,00



Scaffale a ripiani lisci dedicati allo stoccaggio di materiale nell' ambiente cucina professionale e celle frigorifere. Rapidi da assemblare e modulare secondo le necessità. Profondità 300, 400, 500, 600 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nell'altezza 1.800 mm. Piedini regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Smooth surface shelf unit to set storage of goods for the professional kitchen and cold store. Quick to collect and to modular depending on the needs. in width 300, 400, 500, 600 mm in lenght from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 1,800 mm with four adjustable shelves, reinforced underneath with one inox section in width 400 and 500 mm, with two inox sections in width 600 and 700 mm. Feet adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

AL
INOX



053

Scaffali
shelf units

→ P 300 H 1.800			→ P 400 H 1.800			→ P 500 H 1.800			→ P 600 H 1.800		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
S4R18310	1.000	592,00	S4R18410	1.000	643,00	S4R18510	1.000	774,00	S4R18610	1.000	820,00
S4R18311	1.100	613,00	S4R18411	1.100	668,00	S4R18511	1.100	803,00	S4R18611	1.100	857,00
S4R18312	1.200	635,00	S4R18412	1.200	692,00	S4R18512	1.200	839,00	S4R18612	1.200	894,00
S4R18313	1.300	655,00	S4R18413	1.300	718,00	S4R18513	1.300	876,00	S4R18613	1.300	932,00
S4R18314	1.400	643,00	S4R18414	1.400	743,00	S4R18514	1.400	912,00	S4R18614	1.400	974,00
S4R18315	1.500	697,00	S4R18415	1.500	875,00	S4R18515	1.500	948,00	S4R18615	1.500	1.038,00
S4R18316	1.600	739,00	S4R18416	1.600	904,00	S4R18516	1.600	984,00	S4R18616	1.600	1.075,00
S4R18317	1.700	761,00	S4R18417	1.700	932,00	S4R18517	1.700	1.014,00	S4R18617	1.700	1.116,00
S4R18318	1.800	781,00	S4R18418	1.800	968,00	S4R18518	1.800	1.057,00	S4R18618	1.800	1.151,00
S4R18319	1.900	824,00	S4R18419	1.900	1.000,00	S4R18519	1.900	1.094,00	S4R18619	1.900	1.201,00
S4R18320	2.000	845,00	S4R18420	2.000	1.027,00	S4R18520	2.000	1.130,00	S4R18620	2.000	1.240,00



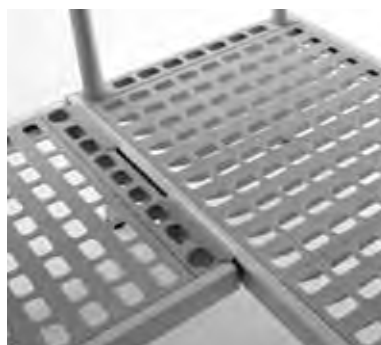
Scaffale a ripiani in polietilene dedicati allo stoccaggio di materiale nell' ambiente cucina professionale e celle frigorifere. Rapidi da assemblare, lavare e modulare secondo le necessità. Profondità 400, 500 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nell'altezza 1.800 mm.

Il particolare materiale dei ripiani lo rende resistente alle basse temperature. Piedini regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

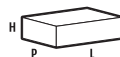
Shelf unit in polyethylene to storage of goods for the professional kitchen and cold store. Quick to install and adjust as needed. Depth 400, 500, in width from 1,000 to 2,000 with steps of 100 mm, height 1,800 mm.

The particular material of the shelves makes it resistant to low temperatures.

Equipped with four adjustable height shelves. Aluminium round section profile for uprights. Feet adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.



AL
INOX



054

→ P 400 H 1.800

→ P 500 H 1.800

Codice/Code
L
mm
Prezzo/Price
€

Codice/Code
L
mm
Prezzo/Price
€

S4RA18410

1.000

392,00

S4RA18510

1.000

412,00

S4RA18411

1.100

418,00

S4RA18511

1.100

444,00

S4RA18412

1.200

430,00

S4RA18512

1.200

456,00

S4RA18413

1.300

440,00

S4RA18513

1.300

467,00

S4RA18414

1.400

467,00

S4RA18514

1.400

498,00

S4RA18415

1.500

476,00

S4RA18515

1.500

508,00

S4RA18416

1.600

487,00

S4RA18516

1.600

521,00

S4RA18417

1.700

514,00

S4RA18517

1.700

552,00

S4RA18418

1.800

524,00

S4RA18518

1.800

563,00

S4RA18419

1.900

535,00

S4RA18519

1.900

572,00

S4RA18420

2.000

562,00

S4RA18520

2.000

606,00





Pensile armadiato neutro aperto, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 800 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezze 660 e 1.000 mm, ripiano intermedio (due ripiani per H 1.000 mm) regolabile in altezza, base tamburata.

In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open wall cupboard, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 800 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 660 and 1,000 mm, with adjustable shelf (two for H 1,000 mm), upper side plugged underneath.

Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 400 H 660

→ P 400 H 1.000

055

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PA080040	800	361,00	PA080040100	800	523,00
PA090040	900	373,00	PA090040100	900	541,00
PA100040	1.000	391,00	PA100040100	1.000	567,00
PA110040	1.100	402,00	PA110040100	1.100	583,00
PA120040	1.200	407,00	PA120040100	1.200	590,00
PA130040	1.300	426,00	PA130040100	1.300	618,00
PA140040	1.400	452,00	PA140040100	1.400	655,00
PA150040	1.500	478,00	PA150040100	1.500	693,00
PA160040	1.600	502,00	PA160040100	1.600	728,00
PA170040	1.700	510,00	PA170040100	1.700	740,00
PA180040	1.800	524,00	PA180040100	1.800	760,00
PA190040	1.900	538,00	PA190040100	1.900	780,00
PA200040	2.000	552,00	PA200040100	2.000	800,00



Pensile armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 400 a 1.200 mm con passi di 100 mm, altezza 660 e 1.000 mm, dotato di una o due porte battenti tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita e ripiano intermedio (due ripiani per H 1.000 mm) regolabile in altezza, base tamburata.

In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Wall cupboard with hinged doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 400 to 1,200 mm with steps of 100 mm, height 660 e 1,000 mm, with one or two hinged doors with plugged panel at the rear side, with magnet closing and with adjustable shelf (two for H 1,000 mm), upper side plugged underneath.

Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



056

→ P 400 H 660

→ P 400 H 1.000

Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
* 1	PB040040	400	493,00	* 1	PB040040100	400	715,00
* 1	PB050040	500	506,00	* 1	PB050040100	500	734,00
* 1	PB060040	600	520,00	* 1	PB060040100	600	754,00
2	PB070040	700	553,00	2	PB070040100	700	802,00
2	PB080040	800	557,00	2	PB080040100	800	808,00
2	PB090040	900	584,00	2	PB090040100	900	847,00
2	PB100040	1.000	620,00	2	PB100040100	1.000	899,00
2	PB110040	1.100	647,00	2	PB110040100	1.100	938,00
2	PB120040	1.200	668,00	2	PB120040100	1.200	969,00

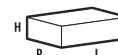
* porta battente destra o sinistra/right or left hinged door



Pensile armadiato angolare neutro, costruzione in acciaio inox AISI 304 per accostamento a pensili di profondità 400 mm, altezza 660 e 1.000 mm, dotato di una porta battente tamburata nella parte posteriore, con chiusura a calamita e ripiano intermedio (due ripiani per H 1.000 mm) regolabile in altezza, base tamburata.

In dotazione staffe zincate e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Corner wall cupboard, made in stainless steel AISI 304 to match to wall cupboard in depth 400 mm, height 660 and 1,000 mm, with one hinged door with plugged panel at the rear side, with magnet closing and with adjustable shelf (two shelves for H 1,000 mm), upper side plugged underneath. Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.



→ P 400 H 660

→ P 400 H 660

057

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PANG080040	800	770,00	PANG080040100	800	1.117,00



Pensile armadiato neutro con porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 660 mm e 1.000 mm. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio (due ripiani per H 1.000 mm) regolabile in altezza, base tamburata. In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Wall cupboard with sliding doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 660 and 1,000 mm. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, adjustable shelf (two shelves for H 1,000 mm), upper side closed underneath. Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. SPECIAL WORKS ON REQUEST.



058

→ P 400 H 660

→ P 400 H 1.000

Codice/Code L Prezzo/Price
mm €

Codice/Code L Prezzo/Price
mm €

PC100040 1.000 535,00
PC110040 1.100 563,00
PC120040 1.200 590,00
PC130040 1.300 616,00
PC140040 1.400 646,00
PC150040 1.500 673,00
PC160040 1.600 701,00
PC170040 1.700 728,00
PC180040 1.800 758,00
PC190040 1.900 788,00
PC200040 2.000 820,00

PC100040100 1.000 776,00
PC120040100 1.100 816,00
PC130040100 1.200 856,00
PC140040100 1.300 893,00
PC150040100 1.400 937,00
PC160040100 1.500 976,00
PC170040100 1.600 1.016,00
PC180040100 1.700 1.056,00
PC190040100 1.800 1.099,00
PC200040100 1.900 1.143,00



Pensile scolapiatti armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 660 e 1.000 mm. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio (due ripiani per H 1.000 mm) forato regolabile in altezza, ripiano inferiore composto da grigliato in filo d'acciaio inox brillantato atto al contenimento di piatti. In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Wall cupboard with dish drainer, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 660 and 1,000 mm. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, adjustable and perforated shelf (two shelves for H 1,000 mm), lower shelf slatted of polished inox wire. Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



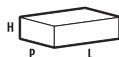
Pensile armadiato neutro porta a ribalta, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 660 mm. Armadiatura porta tamburata nella parte posteriore, paracolpo in gomma, apertura a ribalta guidata da due molle a gas, ripiano intermedio regolabile in altezza a cinque posizioni, base tamburata. In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Wall cupboard with flap door, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 660 mm. Cupboard with door with plugged panel at the rear side, rubber buffer, flap opening guided by two gas springs, reinforced adjustable shelf in five positions, upper side closed underneath. Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Pensile scolapiatti armadiato neutro porta a ribalta, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, altezza 660 mm. Armadiatura porta tamburata nella parte posteriore, paracolpo in gomma, apertura a ribalta guidata da due molle a gas, ripiano intermedio forato e regolabile in altezza a cinque posizioni, ripiano inferiore composto da grigliato in filo d'acciaio inox brillantato atto al contenimento di piatti. In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

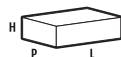
Wall cupboard with dish drainer and flap door, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, height 660 mm. Cupboard with door with plugged panel at the rear side, rubber buffer, flap opening guided by two gas springs, adjustable and perforated middle shelf adjustable in five positions, lower shelf slatted of polished inox wire. Supplied with galvanized bracket and crews to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 400 H 660

061

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PRS100040	1.000	748,00
PRS110040	1.100	767,00
PRS120040	1.200	781,00
PRS130040	1.300	822,00
PRS140040	1.400	870,00
PRS150040	1.500	907,00
PRS160040	1.600	942,00
PRS170040	1.700	982,00
PRS180040	1.800	1.016,00
PRS190040	1.900	1.050,00
PRS200040	2.000	1.105,00



Pensile armadiato neutro porte dotato di bacinelle GN 1/4 H 150 mm complete di maniglia, guidate con guide in profilato nella base del pensile, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza fianco pensile 660 e 1.000 mm. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio (due ripiani per H 1.000 mm) regolabile in altezza, base tamburata.

In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Wall cupboard with doors with GN 1/4 H 150 mm containers complete with handle, guided with profile guides on the base of the wall unit, made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 660 and 1,000 mm.

Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, adjustable shelf (two shelves for H 1,000 mm), upper side closed underneath. Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

062

→ P 400 H 660

→ P 400 H 1.000

GN 1/4 h 150 mm n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	GN 1/4 h 150 mm n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	PCB100040	1.000	882,00	4	PCB100040100	1.000	1.123,00
5	PCB120040	1.100	994,00	5	PCB120040100	1.100	1.260,00
6	PCB140040	1.200	1.123,00	6	PCB140040100	1.200	1.414,00
7	PCB160040	1.300	1.253,00	7	PCB160040100	1.300	1.568,00
8	PCB180040	1.400	1.366,00	8	PCB180040100	1.400	1.707,00
9	PCB200040	1.500	1.536,00	9	PCB200040100	1.500	1.905,00





Ripiani lisci a parete, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 300, 400 mm e 500 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, spessore 30 mm.

Dotati di alzatina posteriore per evitare sversamenti di prodotti nella parete.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

I ripiani sono da abbinare con mensole fisse (MF) oppure, per renderli regolabili in altezza, con mensole (M) e cremagliere (CR), pag. 65.

ESECUZIONE RIPIANI FORATI MAGGIORAZIONE DEL 15%.
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Smooth wall shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 300, 400 mm and 500 mm in width from 1000 to 2000 mm with steps of 100 mm, thickness 30 mm.

equipped with rear backsplash to avoid pouring against the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

The wall units are to couple with fixed brackets (MF) or, to set them adjustable in height, with brackets (M) and template (CR), page 65.

PERFORATED SHELVES INCREASE OF 15%.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



└ P 300 H 30			└ P 400 H 30			└ P 500 H 30			063
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
RLP100030	1.000	130,00	RLP100040	1.000	143,00	RLP100050	1.000	175,00	
RLP110030	1.100	134,00	RLP110040	1.100	149,00	RLP110050	1.100	184,00	
RLP120030	1.200	142,00	RLP120040	1.200	156,00	RLP120050	1.200	191,00	
RLP130030	1.300	146,00	RLP130040	1.300	161,00	RLP130050	1.300	200,00	
RLP140030	1.400	154,00	RLP140040	1.400	168,00	RLP140050	1.400	209,00	
RLP150030	1.500	173,00	RLP150040	1.500	186,00	RLP150050	1.500	224,00	
* RLP160030	1.600	179,00	* RLP160040	1.600	191,00	* RLP160050	1.600	234,00	
* RLP170030	1.700	184,00	* RLP170040	1.700	197,00	* RLP170050	1.700	241,00	
* RLP180030	1.800	188,00	* RLP180040	1.800	208,00	* RLP180050	1.800	250,00	
* RLP190030	1.900	196,00	* RLP190040	1.900	216,00	* RLP190050	1.900	259,00	
* RLP200030	2.000	203,00	* RLP200040	2.000	224,00	* RLP200050	2.000	264,00	

* consigliate 3 mensole di supporto/3 brackets are recommended



Ripiani grigliati a parete, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 300, 400 e 500 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, spessore 30 mm.

Dotati di alzatina posteriore per evitare sversamenti di prodotti nella parete.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

I ripiani sono da abbinare con mensole fisse (MF) oppure, per renderli regolabili in altezza, con mensole (M) e cremagliere (CR), pag. 65.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Slatted wall shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 300, 400 and 500 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 100 mm, thickness 30 mm.

Equipped with rear backsplash to avoid pouring against the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. The wall units are to couple with fixed brackets (MF) or, to set them adjustable in height, with brackets (M) and template (CR), page 65.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



064	↵ P 300 H 30			↵ P 400 H 30			↵ P 500 H 30		
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	RGP100030	1.000	187,00	RGP100040	1.000	222,00	RGP100050	1.000	265,00
	RGP110030	1.100	202,00	RGP110040	1.100	239,00	RGP110050	1.100	287,00
	RGP120030	1.200	217,00	RGP120040	1.200	256,00	RGP120050	1.200	306,00
	RGP130030	1.300	230,00	RGP130040	1.300	274,00	RGP130050	1.300	328,00
	RGP140030	1.400	239,00	RGP140040	1.400	289,00	RGP140050	1.400	346,00
	RGP150030	1.500	258,00	RGP150040	1.500	306,00	RGP150050	1.500	368,00
	* RGP160030	1.600	274,00	* RGP160040	1.600	320,00	* RGP160050	1.600	385,00
	* RGP170030	1.700	289,00	* RGP170040	1.700	337,00	* RGP170050	1.700	406,00
	* RGP180030	1.800	305,00	* RGP180040	1.800	356,00	* RGP180050	1.800	430,00
	* RGP190030	1.900	317,00	* RGP190040	1.900	376,00	* RGP190050	1.900	451,00
	* RGP200030	2.000	337,00	* RGP200040	2.000	389,00	* RGP200050	2.000	468,00

→ RIPIANI A PARETE
→ WALL SHELVES

MENSOLA FISSA PER RIPIANI A PARETE FIXED BRACKET FOR WALL SHELVES



→ L 300			→ L 400			→ L 500		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
MF030	300	24,00	MF040	400	30,00	MF050	500	38,00

→ RIPIANI A PARETE
→ WALL SHELVES

MENSOLA PER RIPIANI A PARETE BRACKET FOR WALL SHELVES

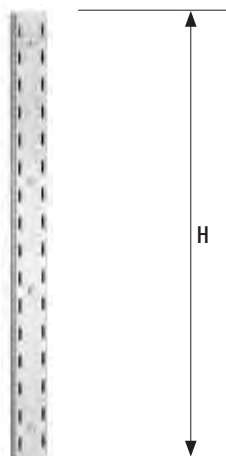
AL
INOX



→ L 300			→ L 400			→ L 500			065
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	
M030	300	24,00	M040	400	30,00	M050	500	38,00	

→ RIPIANI A PARETE
→ WALL SHELVES

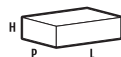
CREMAGLIERA PER RIPIANI A PARETE TEMPLATE FOR WALL SHELVES



			Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
			CR035	350	22,00
			CR070	700	30,00



ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

[illegible]



Lavatoio su gambe inserimento lavastoviglie in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per ospitare lavastoviglie. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, piastre di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag 112).

Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (>pag 105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with legs for dishwasher, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 1,200 to 2,100 mm, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents.

Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page 112).

Shapes: ALS, ALD, R, SR, SAG (>page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 600 a 2.500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antiurto, pilete di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112).

Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (>pag_105).

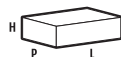
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with legs and shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 600 to 2,500 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble panel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm, thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. With reinforced bottom shelf. Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



068

→ P 600 H 850

→ P 600 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LR0600601V	600	662,00
	LR0600701V	700	676,00
	LR0601002V	1.000	1.003,00
	LR0601202V	1.200	1.016,00
	LR0601302V	1.300	1.051,00
	LR0601001VGD	1.000	773,00
	LR0601201VGD	1.200	786,00
	LR0601301VGD	1.300	850,00
	LR0601001VGS	1.000	773,00
	LR0601201VGS	1.200	786,00
	LR0601301VGS	1.300	850,00

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LR0601402VGD	1.400	1.036,00
	LR0601602VGD	1.600	1.120,00
	LR0601702VGD	1.700	1.160,00
	LR0601802VGD	1.800	1.207,00
	LR0601402VGS	1.400	1.036,00
	LR0601602VGS	1.600	1.120,00
	LR0601702VGS	1.700	1.160,00
	LR0601802VGS	1.800	1.207,00
	LR0602002VG	2.000	1.267,00



Lavatoio su gambe e ripiano inserimento lavastoviglie in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per ospitare lavastoviglie. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza.

Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112).

Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (>pag. 105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with legs and shelf for dishwasher, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 1,200 to 2,100 mm, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel 1" 1/2, drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness.

Backsplash H 100 mm, thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents.

Frame composed of panels to cover the sinks,
legs in square pipe 40x40 mm.

With reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page 112).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page 105.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 600 a 2.500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antiurto, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, pannelli posteriori sdoppiati per agevolare l'allacciamento a carico e scarico. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (vedi pag.112).

Sagomatore: ALS, ALD, IP, R (vedi pag.105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm, in width from 600 to 2,500 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting alluminium profile, one upper and one lower, divided rear panels to allow sinks connection. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (see page_112).

Shapes: ALS, ALD, IP, R (see page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio armadiato neutro inserimento lavastoviglie, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per ospitare lavastoviglie. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura ad una porta battente (LA1BI), a due porte battenti (LA2BI). Le porte battenti sono tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita. Armadiatura a porte scorrevoli (LA1) tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, pannelli posteriori sdoppiati per agevolare l'allacciamento a carico e scarico. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R (>pag_105).

ESECUTORE SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with doors for dishwasher, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 1,200 to 2,100 mm, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Cupboard with one hinged door (LA1BI), with two hinged doors (LA2BI). Hinged doors with plugged panel at the rear side and with magnet closing. Cupboard with sliding doors (LA1) guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting alluminium profile, one upper and one lower, divided rear panels to allow sinks connection. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112).

Shapes: ALS, ALD, IP, R (>page_105).

SPECIAL WORK ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio su gambe in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 600 a 2.500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112).

Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (vedi pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

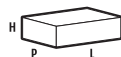
Sink unit with legs, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm, in width from 600 to 2,500, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness.

Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm.

Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112)

Shapes: ALS, ALD, R, SR, SAG (>_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



072

→ P 700 H 850

→ P 700 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €		Gambe/legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	L0700601V	600	607,00			L0701402VGD	1.400	988,00
	L0700701V	700	634,00			L0701502VGD	1.500	1.036,00
	L0700801V	800	678,00			L0701602VGD	1.600	1.060,00
	L0700901V	900	714,00			L0701702VGD	1.700	1.080,00
	L0701002V	1.000	942,00			L0701802VGD	1.800	1.105,00
	L0701202V	1.200	959,00			L0701902VGD	1.900	1.127,00
	L0701302V	1.300	972,00			L0702002VGD	2.000	1.193,00
	L0701402V	1.400	1.036,00			L0702102VGD	2.100	1.253,00
	L0701502V	1.500	1.097,00					
	L0701001VGD	1.000	724,00			L0701402VGS	1.400	988,00
	L0701201VGD	1.200	739,00			L0701502VGS	1.500	1.036,00
	L0701301VGD	1.300	779,00			L0701602VGS	1.600	1.060,00
	L0701401VGD	1.400	814,00			L0701702VGS	1.700	1.080,00
	L0701501VGD	1.500	826,00			L0701802VGS	1.800	1.105,00
	L0701001VGS	1.000	724,00			L0701902VGS	1.900	1.127,00
	L0701201VGS	1.200	739,00			L0702002VGS	2.000	1.193,00
	L0701301VGS	1.300	779,00			L0702102VGS	2.100	1.253,00
	L0701401VGS	1.400	814,00					
	L0701501VGS	1.500	826,00					
	L0702002VG	2.000	1.208,00			L0702002VG	2.000	1.208,00
	L0702102VG	2.100	1.270,00			L0702102VG	2.100	1.270,00
	L0702402VG	2.400	1.333,00			6 L0702402VG	2.400	1.333,00
						6 L0702502VG	2.500	1.386,00



Lavatoio su gambe inserimento lavastoviglie in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per ospitare lavastoviglie. Piano superiore H 400 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112).

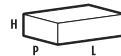
Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (vedi pag_105).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with legs for dishwasher, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 1,200 to 2,100 mm, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness.

Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP,
FO, GRP (>page_112).

Shapes: ALS, ALD, R, SR, SAG (>page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 600 a 2.500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112). Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with legs and shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 600 to 2,500 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. With reinforced bottom shelf. Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112). Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



074

→ P 700 H 850

→ P 700 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €		Gambe/legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LR0700601V	600	664,00			LR0701402VGD	1.400	1.087,00
	LR0700701V	700	698,00			LR0701502VGD	1.500	1.110,00
	LR0700801V	800	739,00			LR0701602VGD	1.600	1.141,00
	LR0700901V	900	786,00			LR0701702VGD	1.700	1.172,00
	LR0701002V	1.000	1.018,00			LR0701802VGD	1.800	1.208,00
	LR0701202V	1.200	1.033,00			LR0701902VGD	1.900	1.246,00
	LR0701302V	1.300	1.062,00			LR0702002VGD	2.000	1.304,00
	LR0701402V	1.400	1.110,00			LR0702102VGD	2.100	1.344,00
	LR0701502V	1.500	1.124,00					
	LR0701001VGD	1.000	821,00			LR0701402VGS	1.400	1.087,00
	LR0701201VGD	1.200	838,00			LR0701502VGS	1.500	1.110,00
	LR0701301VGD	1.300	882,00			LR0701602VGS	1.600	1.141,00
	LR0701401VGD	1.400	913,00			LR0701702VGS	1.700	1.172,00
	LR0701501VGD	1.500	943,00			LR0701802VGS	1.800	1.208,00
	LR0701001VGS	1.000	821,00			LR0701902VGS	1.900	1.246,00
	LR0701201VGS	1.200	838,00			LR0702002VGS	2.000	1.304,00
	LR0701301VGS	1.300	882,00			LR0702102VGS	2.100	1.344,00
	LR0701401VGS	1.400	913,00					
	LR0701501VGS	1.500	943,00					
						LR0702002VG	2.000	1.332,00
						LR0702102VG	2.100	1.399,00
						6 LR0702402VG	2.400	1.480,00
						6 LR0702502VG	2.500	1.498,00



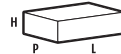
Lavatoio su gambe e ripiano inserimento lavastoviglie in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per ospitare lavastoviglie. Piano superiore H 404 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm, con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag_112). Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with legs and shelf for dishwasher, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 1,200 to 2,100 mm, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 cm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenic agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. With reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (pag_112).

Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (pag_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 600 a 2.500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, pannelli posteriori sdoppiati per agevolare l'allacciamento a carico e scarico. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (pag_112). Sagomature: ALS, ALD, IP, R (pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with cupboard with doors, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 600 to 2,500 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Cupboard with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting alluminium profile, one upper and one lower, divided rear panels to allow sinks connection. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112). Shapes: ALS, ALD, IP, R (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



076

→ P 700 H 850

→ P 700 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €		Gambe/legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LA0700601V	600	940,00		6	LA0701402VGD	1.400	1.333,00
	LA0700701V	700	976,00			LA0701502VGD	1.500	1.369,00
	LA0700801V	800	991,00			LA0701602VGD	1.600	1.433,00
	LA0700901V	900	1.074,00			LA0701702VGD	1.700	1.470,00
	LA0701002V	1.000	1.243,00		6	LA0701802VGD	1.800	1.537,00
	LA0701202V	1.200	1.258,00			LA0701902VGD	1.900	1.571,00
	LA0701302V	1.300	1.283,00			LA0702002VGD	2.000	1.630,00
	LA0701402V	1.400	1.331,00			LA0702102VGD	2.100	1.682,00
	LA0701502V	1.500	1.372,00					
	LA0701001VGD	1.000	1.093,00		6	LA0701402VGS	1.400	1.333,00
	LA0701201VGD	1.200	1.109,00			LA0701502VGS	1.500	1.369,00
	LA0701301VGD	1.300	1.132,00			LA0701602VGS	1.600	1.433,00
	LA0701401VGD	1.400	1.181,00			LA0701702VGS	1.700	1.470,00
	LA0701501VGD	1.500	1.207,00			LA0701802VGS	1.800	1.537,00
	LA0701001VGS	1.000	1.093,00		6	LA0701902VGS	1.900	1.571,00
	LA0701201VGS	1.200	1.109,00			LA0702002VGS	2.000	1.630,00
	LA0701301VGS	1.300	1.132,00			LA0702102VGS	2.100	1.682,00
	LA0701401VGS	1.400	1.181,00					
	LA0701501VGS	1.500	1.207,00					
					6	LA0702002VG	2.000	1.607,00
						LA0702102VG	2.100	1.673,00
						LA0702402VG	2.400	1.854,00
						LA0702502VG	2.500	2.024,00



Lavatoio armadiato neutro inserimento lavastoviglie, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per lavastoviglie. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura ad una porta battente (LA1B), a due porte battenti (LA2B). Le porte battenti sono tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita. Armadiatura a porte scorrevoli (LA1) tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, pannelli posteriori sdoppiati per agevolare l'allacciamento a carico e scarico. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag.112).

Sagomature: ALS, ALD, IP, R (>pag.105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sink unit with doors for dishwasher, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700 mm in width from 1,200 to 2,100, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 pressed, complete of sinks, antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Cupboard with one hinged door (LA1B), with two hinged doors (LA2B). Hinged doors with plugged panel at the rear side and with magnet closing.

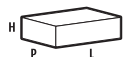
Cupboard with sliding doors (LAI) guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting aluminium profile, one upper and one lower, divided rear panels to allow sinks connection.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112).

Shapes: ALS, ALD, IP, R (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Lavatoio lavaggio pentole su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm, altezza 850 mm.

Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, stampato, completo di vasche profondità 500 e altezza H 375 mm per la serie 700, profondità 600 e H 400 mm per la serie 800, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm, profilato di supporto vasche. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>pag 112).

Sagomature: ALS, ALD, R, SR, SAG (>pag_105).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pot sink unit with legs, made in stainless steel AISI 304 in depth 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000, height 850 mm.

Work top H 40 mm, sheet thickness 10/10 pressed, sinks width 500 e height H 375 mm on 700 serie, 600 e height H 400 mm on 800 serie, supplied antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page 112).

Shapes: ALS, ALD, R, SR, SAG (>page 105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]

Pot sink unit with legs and shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm, sheet thickness 10/10 pressed, sinks width 500 mm end height H 375 mm on 700 serie, 600 mm end height 400 mm on 800 serie, supplied antirumble pannel, 1" 1/2 drain and overflow and reinforced with stainless steel profile to assure the robustness.

Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm.

With reinforced bottom shelf.

Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RM, RMLV, RB, SP, SPD, SO, TF, COP, FO, GRP (>page_112).

Shapes: ALS, ALD, R, SR, SAG (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Tavolo preparazione verdure su gambe, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700 mm, larghezze da 1.200 e 1.800 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, invaso stampato, completo di vasca H 180 mm, pannelli antirombo, pilette di scarico 1" 1/2 e troppopieni, tagliere polietilene alimentare (n. 1 per versione 1.200 mm, n. 2 per versione 1.800 mm), foro di scarico rifiuti stampato. Alzatina posteriore H 100, spessore 15 mm, con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: SP, SPD, SO, RM, RMLV, RB, COP
(>pag 112).

Sagomature: ALS, ALD, R, SR (>pag_105).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Vegetables preparation table on legs, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width of 1,200 and 1,800 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, pressed drain pan, complete of sink H 180 mm, antirumple panel, 1" 1/2 drain overflow, food preparation polyethylene chopping board (n.1 for 1,200 mm version, n.2 for 1,800 mm version), wasted disposal hole pressed on the top. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygiene agents.

Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: SP, SPD, SO, RM, RMLV, RB, COP
(>page 112).

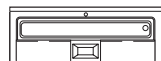
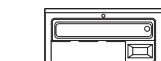
Shapes: ALS, ALD, R, SR (>page_105).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



080

700 H 850



Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TVP120070	1.200	1.248,00
TVP180070	1.800	1.516,00





Tavolo preparazione carni su gambe, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700 mm, larghezze da 1.200 e 1.800 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, involucro perimetrale, tagliere polietilene alimentare sagomato (n. 1 per versione 1.200 mm, n. 2 per versione 1.800 mm), falso fondo forato, foro di scarico, vasca di raccolta liquidi su guide, contenitore porta coltelli. Alzatina posteriore H 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Sagomature: ALS, ALD, R (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Meat preparation table on legs, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width of 1,200 and 1,800 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, drain pan, shaped food preparation polyethylene chopping board (n.1 for 1,200 mm version, n.2 for 1,800 mm version), perforated false bottom, waste disposal hole, small basin on guides to collect the liquids. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygiene agents. Frame composed of panels, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Shapes: ALS, ALD, SR (>page_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



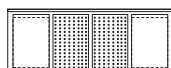
→ P 700 H 850			081
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	



TCP120070

1.200

1.201,00



TCP180070

1.800

1.423,00





Tavolo preparazione pesce su gambe, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 700 mm, larghezza da 1.800 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, alzatina sui tre lati, involucro perimetrale inclinato provvisto di impianto di lavaggio mediante erogatori e vasca con scarico 1" 1/2. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm, con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: DOC, SP (>pag_112). Sagomature: R (>pag_105). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Fish preparation table on legs, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width 1,800 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, drain pan, backsplash on three sides, inclined perimetral drain pan complete of washing system through distributors and sink with 1" 1/2 drain. Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Frame composed of panels, legs in square pipe 40x40 mm. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: DOC, SP (>pag_112). Shapes: R (>pag_105). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



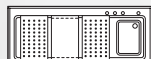
082

→ P 700 H 850

Codice/Code

L
mm

Prezzo/Price
€



TPP180070

1.800

3.146,00





Tavolo preparazione pesce predisposto, costruzione acciaio inox AISI 304, sbalzo per inserimento armadiatura refrigerata, nella profondità 700 mm, larghezza 1.840 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, alzatina sui tre lati, involucro perimetrale inclinato provvisto di impianto di lavaggio mediante erogatori e vasca con scarico 1" 1/2. Alzatina posteriore H 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura neutra, costruzione in acciaio inox AISI 304 dotato di una o due porte battente tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.
Accessori: DOC, SP (>pag_112).
Sagomature: R (>pag_105).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Fish preparation table, made in stainless steel AISI 304, with free standing to insert refrigerated cabinet, in depth 700 mm, in width 1,840 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, drain pan, backsplash on three sides, inclined perimetral drain pan complete of washing system through distributors and sink with 1" 1/2 drain.
Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Neutral cabinet, construction in stainless steel AISI 304 with one or two hinged doors with plugging panel on the rear side, with magnet closing. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.
Accessories: DOC, SP (>pag_112).
Shapes: R (>pag_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



			→ P 700 H 850
Codice/Code			Prezzo/Price €
L mm			
	TPPS184070	1.800	3.347,00



Lavamani a parete, costruzione in acciaio inox AISI 304, completo di rubinetto temporizzato a comando a ginocchio, erogatore e flessibile di collegamento, nella profondità 500 mm nella larghezza da 500 mm, altezza 250 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasca, pannello antirombo, piletta di scarico 1" 1/2 e troppopieno. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm, con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli laterali copri vasca opportunamente forati per permettere il fissaggio a parete. Pannello anteriore basculante per comando rubinetto. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

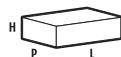
Accessori: SP, SPD, SO, PNO50, DS, DSL (>pag. 112).

Wall handwashing unit, made in stainless steel AISI 304, complete with knee-operated timed control tap, distributor and connection flexible pipe, in depth 500 mm and in width 500 mm, height 250 mm.

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, pressed, complete with sink, antirumble panel, 1" 1/2 drain and overflow.

Backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Frame composed of panels side panel to cover the sink, appropriately perforated to allow fixing to the wall. Front balancing panel to control the tap. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: SP, SPD, SO, PN050, DS, DSL
(>page_112).



084

¬ P 500 H 250



Lavamani semicircolare a parete, costruzione in acciaio inox AISI 304, completo di rubinetto miscelatore a comando a ginocchio, erogatore e flessibile di collegamento, nella profondità 360 mm, nella larghezza da 480 mm, altezza 220 mm, completo di vasca, pannello antiurto, piletta di scarico 1" 1/2 e troppopieno.

Alzatina posteriore H 300 mm, spessore 20 mm. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: SP, SO (>pag_112).

Semicircular wall handwashing unit, made in stainless steel AISI 304, complete with knee-operated tap, distributor and connection flexible pipe, in depth 360 mm and in width 480 mm, height 220 mm, complete of sink, antirumble panel, 1" 1/2 drain and overflow. Backsplash H 300 mm thickness 20 mm.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: SP, SO (>page_112).

[illegible]



Lavamani su gambe e ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304, completo di rubinetto miscelatore a pedale, erogatore e flessibile di collegamento, nella profondità 500 mm, nella larghezza da 500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasca, pannello antirimbombo, piletta di scarico 1" 1/2 e troppo pieno. Alzatina posteriore H 100 mm, spessore 15 mm, con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: SP, SPD, SO, PNO50, DS, DSL (>pag. 112).

Handwashing unit with legs, made in stainless steel AISI 304, complete with pedal-operated tap, distributor and connection flexible pipe in depth 500 mm and in lenght 500 mm, height 850 mm. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10, pressed, complete with sink, antirumble panel, 1" 1/2 drain and overflow. Backsplash H 100 mm, thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Frame composed of panels side panel to cover the sink, legs in square pipe 40x40 mm.

With reinforced bottom shelf.

Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: SP, SPD, SO, PNO50, DS, DSL (>pag. 112).





Lavamani armadiato, costruito in acciaio inox AISI 304, completo di rubinetto miscelatore a pedale, erogatore e flessibile di collegamento, nella profondità 500 nella larghezza da 500 mm, altezza 850 mm. Piano superiore h=40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasca, pannello antirombo, piletta di scarico 1" 1/2 e troppopieno. Alzatina posteriore h=100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura sottostante dotata di una porta battente tamburata nella parte posteriore, con chiusura a calamita. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: SP, SPD, SO, PNO50, DS, DSL (>pag.112).

Handwashing unit with cupboard, made in stainless steel AISI 304, complete with pedal-operated tap, distributor and connection flexible pipe, in depth 500 and in length 500 mm, height 850 mm.

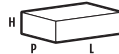
Work top h=40 mm with sheet thickness 10/10, pressed, complete with sink, antirumble panel, 1" 1/2 drain and overflow.

Backsplash h=100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygiene agents. Cupboard with one hinged door with plugging panel at the rear side, with magnet closing.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: SP, SPD, SO, PN050, DS, DSL (>page_112).

Shapes >page_105

[illegible]



Tavolo entrata ed uscita lavastoviglie completo di ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 570 mm, nelle larghezze da 800 a 1.600 mm con passi di 200 mm, altezza 850 mm (max H 875 mm). Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, con pista cestello. Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: MTC, MCM RL, RG, F205, C0160 (>pag_95).

Sagomature: R (pag_107).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pot washing in/out table for dishwasher complete with shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 570 mm and in width from 800 to 1.600 mm with steps of 200 mm, height 850 mm (max H 875 mm).

Worktop H 40 mm with sheet thickness 10/10, with basket track in stainless steel AISI 304. Frame composed of panels, legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: MTC, MCM RL, RG, F205, C0160, (page_95).

Shapes: R (>page_107).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



088

→ P 570 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TU080E	800	468,00
TU100E	1.000	516,00
TU120E	1.200	533,00
TU140E	1.400	559,00
TU160E	1.600	629,00





Tavolo entrata lavastoviglie completo di ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 720 mm, nelle larghezze da 1.200 a 1.800 mm con passi di 300 mm, altezza 850 mm (max H 875 mm). Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10 con pista cestello, vasca con scarico 1" 1/2 ed alzatina parziale avvitata. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: MTC, MCM, RL, RG, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (> pag_95).

Sagomature: R (pag 107).

Comunicare in fase di ordinativo la marca e modello della lavastoviglie, posizione di quest'ultima rispetto al tavolo entrata (es.: lavastoviglie alla SX ordinare TEV150070ESX).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pot washing in table for dishwasher complete with shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 720 mm in width from 1,200 to 1,800 mm with steps of 300 mm, height 850 mm (max H 875 mm). Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 with basket track, sink with 1" 1/2 drain and partial screw backsplash. Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: MTC, MCM, RL, RG, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (> page_95).

Shapes: R (page 107).

By order always cite manufacturing company and model of the dishwasher, position of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEV150070ESX).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



— P 720 H 850

089

[illegible]



Tavolo entrata lavastoviglie completo di ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 720 mm, nelle larghezze da 1.500, 1.800 e 2.000 mm, altezza 850 mm (max H 875 mm). Piano superiore H 400 mm in lamiera, spessore 10/10, con pista cestello, vasca con scarico 1" 1/2 ed alzatina parziale avvitata, foro sbarazzo rifiuti stampato. Telaio formato da pannelli copri vasca, sei gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato in corrispondenza della vasca e vano per alloggiamento pattumiera. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: MTC, MCM, RL, RG, C0160, CF, PAT, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+RG (>pag_95). Sagomature: R (pag_107).

Comunicare in fase di ordinativo la marca e modello della lavastoviglie, posizione di quest'ultima rispetto al tavolo entrata (es: lavastoviglie alla SX ordinare TEVF150070ESX).

Pot washing in table for dishwasher complete with shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 720 mm in depth of 1,500, 1,800 and 2,000 mm, height 850 mm (max H 875 mm). Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 with 1" 1/2 drain basket track, sink with and partial screw backsplash, waste disposal hole pressed on the top. Frame composed of panels to cover the sinks, six legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf corresponding to the sink and unit to accommodate trolley waste bin. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: MTC, MCM, RL, RG, CO160, CF, PAT,
DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (>pag_95).
Shapes: R (pag_107).

By order always cite manufacturing company and model of the dishwasher, position of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEVF150070ESX).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



090

— P 720 H 850

Codice/Code	L	Prezzo/Price
	mm	€

TEVF150072E	1.500	1102,00
TEVF180072E	1.800	1147,00
TEVF200072E	2.000	1193,00



Tavolo cernita, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 1.000 nelle larghezze da 1.600, 2.100 e 2.600 mm, altezza 850 mm (max h=875 mm). Piano superiore h=40 mm in lamiera spessore 10/10 con invaso perimetrale, foro sbarazzo rifiuti, predisposto per aggancio a tavoli entrata lavastoviglie. Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40x40 mm.

Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: MTC, MCM, C0160, PAT (>pag_95).

Sagomature: R (pag_107).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sorting table, made in stainless steel AISI 304 in depth 1,000 and in width of 1,600, 2,100 and 2,600, height 850 mm (max h=875 mm).

Worktop h=40 mm with sheet thickness 10/10, drain pan, waste disposal hole, predisposed to couple up the pot washing in table. Frame composed of panels, legs in square pipe 40x40 mm.

Stainless steel feet 1", adjustable in height.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: MTC, MCM, C0160, PAT (>pag_95)

Shapes: R (pag_107).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 1.000 H 850

091

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TC160	1.600	1145,00
TC210	2.100	1326,00
TC260	2.600	1506,00



Tavolo entrata ed uscita lavastoviglie completo di ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 720 e 750 mm, nelle larghezze da 800 a 1.600 mm con passi di 200 mm, altezza 850 mm (max H 875 mm). Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, con pista cestello, alzatina posteriore tutta lunghezza, H 200 mm, spessore 15 mm ricavata dal piano completa di pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: MTC, MCM RL, RG, F205, C0160, (>pag.95). Sagomature: R (pag.107). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pot washing in/out table for dishwasher complete with shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 720 and 750 mm, in length from 800 to 1,600 mm with steps of 200 mm, height 850 mm (max H 875 mm). Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 with basket track, backsplash H 200 mm, thickness 15 mm for all the length, made out of the top, with plugging panel to protect against anti-hygenics agents. Frame composed of panels, legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: MTC, MCM RL, RG, F205, C0160, (>pag.95). Shapes: R (pag.107). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



092

→ P 720 H 850

→ P 750 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TU080072	800	724,00	TU080075	800	796,00
TU100072	1.000	784,00	TU100075	1.000	862,00
TU120072	1.200	839,00	TU120075	1.200	923,00
TU140072	1.400	868,00	TU140075	1.400	955,00
TU160072	1.600	896,00	TU160075	1.600	986,00



Tavolo entrata lavastoviglie completo di ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 720 e 750 mm, nelle larghezze da 1.200 a 1.800 mm con passi di 300 mm, altezza 850 mm (max H 875 mm). Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10 con pista cestello, alzatina posteriore tutta lunghezza, H 200 mm, spessore 15 mm, ricavata dal piano completa di pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici e vasca con scarico 1" 1/2.

Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: MTC, MCM, RL, RG, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (>pag_95) Sagomature: R (pag_107).

Comunicare in fase di ordinativo la marca e modello della lavastoviglie, posizione di quest'ultima rispetto al tavolo entrata (es.: lavastoviglie alla SX ordinare TEV150070ESX). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pot washing in table for dishwasher complete with shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 720 and 750 mm, in width from 1,200 to 1,800 mm with steps of 300 mm, height 850 mm (max H 875 mm).

Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 with basket track, backsplash H 200 mm, thickness 15 mm for all the length, made out of the top, with plugging panel to protect against anti-hygenic agents and sink with 1" 1/2 drain.

Frame composed of panels to cover the sinks, legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf. Stainless steel feet 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: RL, RG, MTC, MCM, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (>page_95).

Shapes: R (page_107).

By order always cite manufacturing company and model of the dishwasher, position of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEV150070ESX). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 720 H 850

→ P 750 H 850

093

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TEV120072	1.200	1302,00	TEV120075	1.200	1.432,00
TEV150072	1.500	1338,00	TEV150075	1.500	1.472,00
TEV180072	1.800	1405,00	TEV180075	1.800	1.546,00



Tavolo entrata lavastoviglie completo di ripiano, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 720 e 750 mm, nelle larghezze da 1.500, 1.800 e 2.000 mm, altezza 850 mm (max H 875 mm). Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10 con pista cestello, alzatina posteriore tutta lunghezza, H 200 mm, spessore 15 mm ricavata dal piano completa di pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici e vasca con scarico 1" 1/2. Telaio formato da pannelli copri vasca, sei gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato in corrispondenza della vasca e vano per alloggiamento pattumiera. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: MTC, MCM, RL, RG, C0160, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV, PAT (>pag_95)

Sagomature: R (pag_107).

Comunicare in fase di ordinativo la marca e modello della lavastoviglie, posizione di quest'ultima rispetto al tavolo entrata (es.: lavastoviglie alla SX ordinare TEVF150070ESX).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pot washing in table for dishwasher complete with shelf, made in stainless steel AISI 304 in depth 720 and 750 mm, in width of 1,500, 1,800 and 2,000 mm, height 850 mm (max H 875 mm). Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 with basket track, backsplash H 200 mm, thickness 15 mm for all the length, made out of the top, with plugging panel to protect against anti-hygenics agents and sink with 1" 1/2 drain.

Frame composed of panels to cover the sinks, six legs in square pipe 40x40 mm. Reinforced bottom shelf corresponding to the sink and unit to accomodate trolley waste bin. Stainless steel feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: MTC, MCM, RL, RG, C0160, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV PAT (>page_95).

Shapes: R (page_107).

By order always cite manufacturing company and model of the dishwasher, position of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEVF150070ESX).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



094

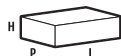
→ P 720 H 850

→ P 750 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TEVF150072	1.500	1608,00	TEVF150075	1.500	1.768,00
TEVF180072	1.800	1658,00	TEVF180075	1.800	1.824,00
TEVF200072	2.000	1709,00	TEVF200075	2.000	1.880,00

→ ACCESSORI PER TAVOLI LAVAGGIO STOVIGLIE
→ ACCESSORIES FOR POT WASHING TABLES

MENSOLA PER CESTELLI
BASKET HOLDER SHELF



→ P 580 H 600

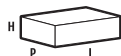
Gambe/Legs	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	MTC160	1.600	462,00
6	MTC210	2.100	527,00
6	MTC260	2.600	630,00

AL
INOX

Tavoli lavaggio stoviglie
Pot washing tables

MENSOLA PER CESTELLI A MURO
BASKET-WALL HOLDER SHELF

095



→ P 500 H 700

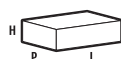
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
MCM100	1.100	452,00
MCM150	1.600	546,00
MCM200	2.100	634,00

CARRELLO A 2 RIPIANI 2-TIER TROLLEY



→ P 530 H 950		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CAR2080	830	415,00
CAR2100	1.030	439,00

CARRELLO A 3 RIPIANI 3-TIER TROLLEY



→ P 530 H 950		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CAR3080	830	527,00
CAR3100	1.030	560,00

AL
INOX

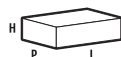
096

CARRELLO TRASPORTO DERRATE SERVICE TROLLEY



→ P 530 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CTD080	800	444,00
CTD100	1.000	502,00

CARRELLO PORTA CESTELLI E VASSOI BASKET AND TRAYS TROLLEY



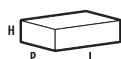
→ P 640 H 910		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CPC060	570	338,00

VASCA SU RUOTE TROLLEY SINK



→ P 500 H 600		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
VSR	500	647,00

CARRELLO TRASPORTO PIATTI DISH TRANSPORTER TROLLEY



→ P 570 H 820		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CTP	800	541,00

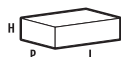
AL
INOX

CARRELLO TRASPORTO PIATTI DOPPIO DOUBLE DISH TRANSPORTER TROLLEY



→ P 800 H 820		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CTPD	800	730,00

TRAMOGGIA SU RUOTE TROLLEY BIN



→ P 660 H 700			→ P 610 H 710		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TRR40	400	616,00	TRR40R	395	581,00
TRR60	600	743,00			



→ H 615			→ H 685		
Codice/Code	Ø mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	Ø mm	Prezzo/Price €
PAT60	380	207,00	PAT90	460	241,00



→ H 615			→ H 685		
Codice/Code	Ø mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	Ø mm	Prezzo/Price €
PAT60P	380	275,00	PAT090P	460	316,00

→ ACCESSORI PER TAVOLI
→ ACCESSORIES FOR TABLE

PIANO DI LAVORO IN POLIETILENE ALIMENTARE (PIP) SPESSORE 25 MM
FOOD PREPARATION POLYETHYLENE WORK TOP (PIP) THICKNESS 25 MM



→ P 600 H 25		→ P 700 H 25		→ P 800 H 25	
Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €
PIP060	241,00	PIP070	274,00	PIP080	305,00

PIANO DI LAVORO IN MARMO (PIM) SPESSORE 30 MM
MARBLE WORK TOP (PIM) THICKNESS 30 MM



AL
INOX

→ P 600 H 30		→ P 700 H 30		→ P 800 H 30	
Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €
PIM060	373,00	PIM070	436,00	PIM080	498,00

RUOTE
WHEELS

099



→ ø 125 H 150		
	Codice/Code	Prezzo/Price €
Ruote senza freno Wheels without brake	RU125	26,00
Ruote con freno Wheels with brake	RUF125	37,00

RUOTE PER ELEMENTI ARMADIATI
WHEELS FOR CUPBOARDS



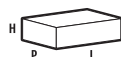
→ ø 125 H 150		
	Codice/Code	Prezzo/Price €
Ruote senza freno Wheels without brake	RUP125	26,00
Ruote con freno Wheels with brake	RUPF125	37,00

→ ACCESSORI PER TAVOLI
→ ACCESSORIES FOR TABLE

ZOCCOLATURA PER TAVOLO ATTREZZATO PLINTH BASE



AL
INOX



Codice/Code	H mm	Prezzo/Price €/m
ZOC	140	89,00

FORO SCARICO RIFIUTI STAMPATO SUL PIANO WASTE DISPOSAL HOLE PRINTED ON TOP

100



→ ø 205	Codice/Code	Prezzo/Price €
	F205	83,00

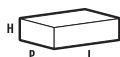
COLLARE IN GOMMA RUBBER RING



→ ø 160	Codice/Code	Prezzo/Price €
	C0160	91,00



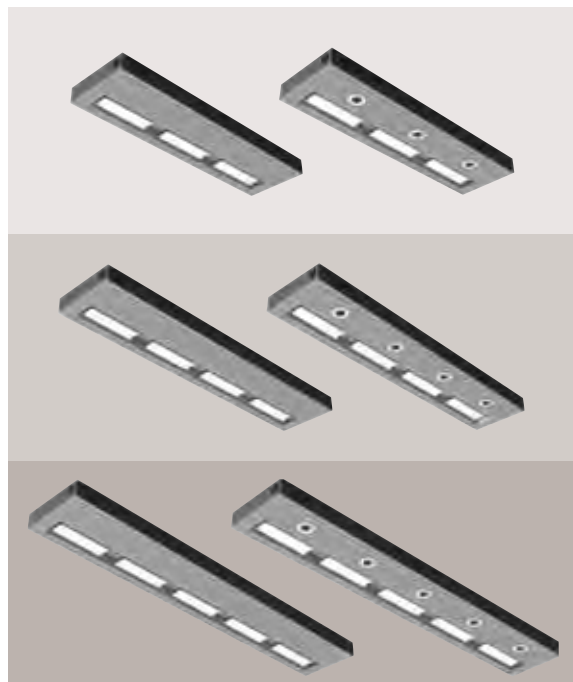
AL
INOX



→ P 350 H 600

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
RA100035	1.000	403,00
RA110035	1.100	424,00
RA120035	1.200	444,00
RA130035	1.300	464,00
RA140035	1.400	486,00
RA150035	1.500	505,00
RA160035	1.600	527,00
RA170035	1.700	547,00
RA180035	1.800	568,00
RA190035	1.900	588,00
RA200035	2.000	608,00

ELEMENTO DI MANTENIMENTO DA TAVOLO
HEATING MAINTAINING ELEMENT FOR TABLE



Elemento di mantenimento da tavolo, costruzione in acciaio inox AISI 304, dotato di resistenze ceramiche radianti ad infrarosso (250 W cad - 230 V) che garantiscono un uniforme riscaldamento dall'alto per un miglior mantenimento delle pietanze. Nella versione ERCL, l'elemento è dotato di lampade alogene (10 W cad) per una corretta illuminazione dei cibi. Disponibili nelle versioni da una a cinque resistenze. Completati di accessori per applicazione a "Ripiani di appoggio per tavoli". Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Heating maintaining element for table, made in stainless steel AISI 304, with ceramic infrared ray generator (250 W each - 230 V) that provide a uniform heating from above for a better preservation of food. ERCL version, the element is equipped with halogen lamps (10 W each) for proper illumination of the food. Available in one to five ray generators. Completely of accessories for built-in our "Bracket shelves for tables stainless" steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. SPECIAL WORKS ON REQUEST.

101

Accessori per tavoli
Accessories for table

→ P 300 H 75

SENZA LAMPADE WITHOUT LAMPS	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	ERC1	550	427,00
	ERC2	740	536,00
	ERC3	1.070	662,00
	ERC4	1.400	788,00
	ERC5	1.730	929,00

→ P 300 H 75

CON LAMPADE WITH LAMPS	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	ERCL5	550	517,00
	ERCL2	740	674,00
	ERCL3	1.070	848,00
	ERCL4	1.400	1.026,00
	ERCL5	1.730	1.218,00



→ A richiesta ripiano forato: prezzo +15%
→ An request perforated shelf: price +15%

Gambe/Legs n	→ P 600 H 40			→ P 700 H 40			→ P 800 H 40		
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	RL100060	1.000	104,00	RL100070	1.000	113,00	RL100080	1.000	121,00
	RL110060	1.100	112,00	RL110070	1.100	121,00	RL110080	1.100	130,00
	RL120060	1.200	120,00	RL120070	1.200	128,00	RL120080	1.200	138,00
	RL130060	1.300	128,00	RL130070	1.300	137,00	RL130080	1.300	145,00
	RL140060	1.400	137,00	RL140070	1.400	145,00	RL140080	1.400	154,00
	RL150060	1.500	144,00	RL150070	1.500	154,00	RL150080	1.500	162,00
	RL160060	1.600	152,00	RL160070	1.600	160,00	RL160080	1.600	169,00
	RL170060	1.700	160,00	RL170070	1.700	168,00	RL170080	1.700	176,00
	RL180060	1.800	167,00	RL180070	1.800	175,00	RL180080	1.800	185,00
	RL190060	1.900	175,00	RL190070	1.900	184,00	RL190080	1.900	192,00
	RL200060	2.000	184,00	RL200070	2.000	192,00	RL200080	2.000	200,00
	RL210060	2.100	191,00	RL210070	2.100	200,00	RL210080	2.100	209,00
6	RL220060	2.200	200,00	RL220070	2.200	209,00	RL220080	2.200	218,00
6	RL230060	2.300	210,00	RL230070	2.300	218,00	RL230080	2.300	227,00
6	RL240060	2.400	220,00	RL240070	2.400	228,00	RL240080	2.400	236,00
6	RL250060	2.500	229,00	RL250070	2.500	238,00	RL250080	2.500	246,00
6	RL260060	2.600	238,00	RL260070	2.600	247,00	RL260080	2.600	256,00
6	RL270060	2.700	247,00	RL270070	2.700	256,00	RL270080	2.700	265,00
6	RL280060	2.800	257,00	RL280070	2.800	266,00	RL280080	2.800	274,00
6	RL290060	2.900	266,00	RL290070	2.900	276,00	RL290080	2.900	284,00
6	RL300060	3.000	276,00	RL300070	3.000	284,00	RL300080	3.000	294,00



Gambe/Legs n	→ P 600 H 40			→ P 700 H 40			→ P 800 H 40		
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	RG100060	1.000	162,00	RG100070	1.000	176,00	RG100080	1.000	190,00
	RG110060	1.100	176,00	RG110070	1.100	192,00	RG110080	1.100	204,00
	RG120060	1.200	192,00	RG120070	1.200	209,00	RG120080	1.200	220,00
	RG130060	1.300	209,00	RG130070	1.300	223,00	RG130080	1.300	236,00
	RG140060	1.400	223,00	RG140070	1.400	240,00	RG140080	1.400	251,00
	RG150060	1.500	240,00	RG150070	1.500	256,00	RG150080	1.500	268,00
	RG160060	1.600	256,00	RG160070	1.600	270,00	RG160080	1.600	283,00
	RG170060	1.700	270,00	RG170070	1.700	287,00	RG170080	1.700	298,00
	RG180060	1.800	287,00	RG180070	1.800	302,00	RG180080	1.800	314,00
	RG190060	1.900	302,00	RG190070	1.900	318,00	RG190080	1.900	330,00
	RG200060	2.000	318,00	RG200070	2.000	334,00	RG200080	2.000	347,00
	RG210060	2.100	334,00	RG210070	2.100	349,00	RG210080	2.100	361,00
6	RG220060	2.200	350,00	RG220070	2.200	367,00	RG220080	2.200	378,00
6	RG230060	2.300	368,00	RG230070	2.300	384,00	RG230080	2.300	396,00
6	RG240060	2.400	386,00	RG240070	2.400	402,00	RG240080	2.400	413,00
6	RG250060	2.500	403,00	RG250070	2.500	420,00	RG250080	2.500	431,00
6	RG260060	2.600	421,00	RG260070	2.600	436,00	RG260080	2.600	449,00
6	RG270060	2.700	438,00	RG270070	2.700	454,00	RG270080	2.700	466,00
6	RG280060	2.800	456,00	RG280070	2.800	470,00	RG280080	2.800	484,00
6	RG290060	2.900	472,00	RG290070	2.900	488,00	RG290080	2.900	499,00
6	RG300060	3.000	490,00	RG300070	3.000	505,00	RG300080	3.000	517,00

AL
INOX



→ P 570 H 132			→ P 670 H 132			→ P 770 H 132		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
C1040060	400	198,00	C1040070	400	200,00	C1040080	400	205,00
C1060060	600	233,00	C1060070	600	238,00	C1060080	600	241,00

CASSETTIERA 2 CASSETTI PER VASCHETTE GASTRONORM
2-DRAWERS GN CABINET



→ P 570 H 530			→ P 670 H 530			→ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
C2040060	400	449,00	C2040070	400	455,00	C2040080	400	463,00
C2060060	600	556,00	C2060070	600	564,00	C2060080	600	571,00

CASSETTIERA 3 CASSETTI PER VASCHETTE GASTRONORM
3-DRAWERS GN CABINET

103



→ P 570 H 530			→ P 670 H 530			→ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
C3040060	400	599,00	C3040070	400	608,00	C3040080	400	617,00
C3060060	600	714,00	C3060070	600	724,00	C3060080	600	732,00

CASSETTIERA 4 CASSETTI PER VASCHETTE GASTRONORM
4-DRAWERS GN CABINET



→ P 570 H 530			→ P 670 H 530			→ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
C4040060	400	709,00	C4040070	400	720,00	C4040080	400	736,00
C4060060	600	824,00	C4060070	600	834,00	C4060080	600	851,00

→ ACCESSORI PER TAVOLI LAVORO
→ ACCESSORIES FOR WORK TABLES

VASCHETTA A TENUTA PER FONDI CAFFÈ TIGHT SINK FOR COFFEE GROUNDS



→ H 132		
Codice/Code	L x P mm	Prezzo/Price €
VB040	300 x 500	115,00
VB060	500 x 300	121,00

SERRATURA KEY-LOCK



Codice/Code	Prezzo/Price €
SER	69,00

AL
INOX

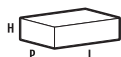
104

STRUTTURA PORTANTE PER VASCHE GASTRONORM GN CONTAINER STORAGE STRUCTURE



→ P 570 H 530			→ P 670 H 530			→ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
SC040060	400	732,00	SC040070	400	755,00	SC040080	400	811,00
SC060060	600	796,00	SC060070	600	820,00	SC060080	600	883,00

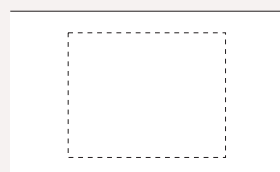
TRAMOGGIA RIBALTABILE TILTING BIN



→ P 570 H 530			→ P 670 H 530			→ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TR040060	400	438,00	TR040070	400	450,00	TR040080	400	498,00
TR060060	600	568,00	TR060070	600	583,00	TR060080	600	646,00



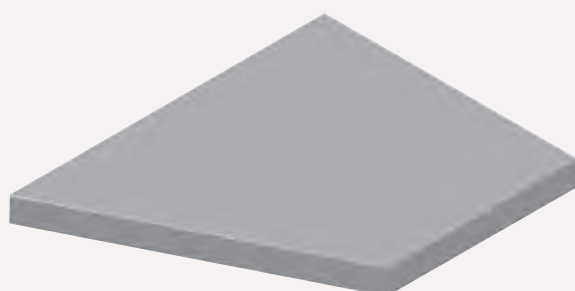
→ P 15 H 100		
	Codice/Code	Prezzo/Price €
Alzatina laterale sinistra Left side up-stand	ALS	96,00
Alzatina laterale destra Right side up-stand	ALD	96,00



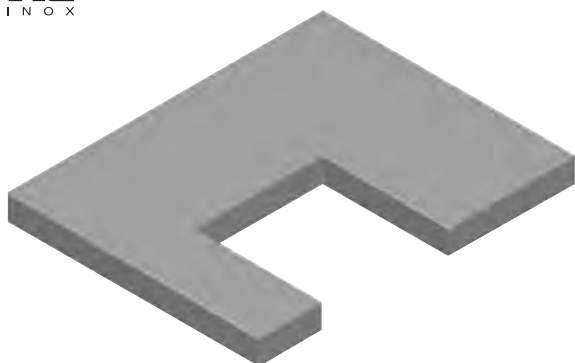
	Codice/Code	Prezzo/Price €
Foratura piano di cottura con inserimento telaio di rinforzo perimetrale in acciaio inox	FPC	166,00
Cut out for hob with special stainless steel reinforcing frame under the top		
Passacavo inox ø 70 Stainless steel ring for cables ø 70	PACAV	92,00



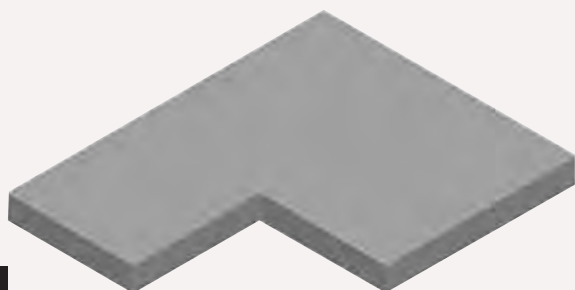
	Codice/Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG1P	127,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG1PR	193,00



	Codice/Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG2P	84,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG2PR	150,00

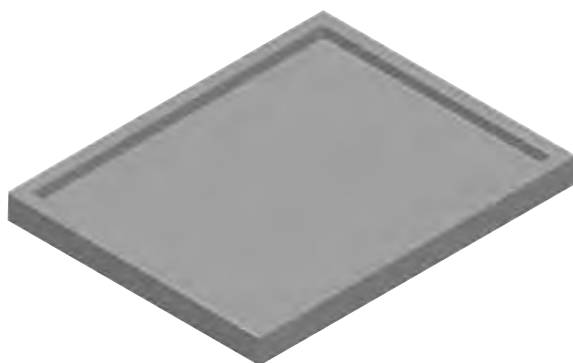


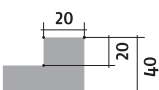
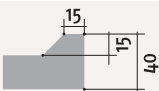
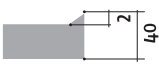
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG3P	190,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG3PR	287,00

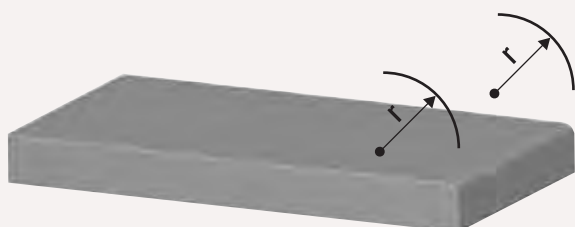


	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG4P	140,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG4PR	186,00

106

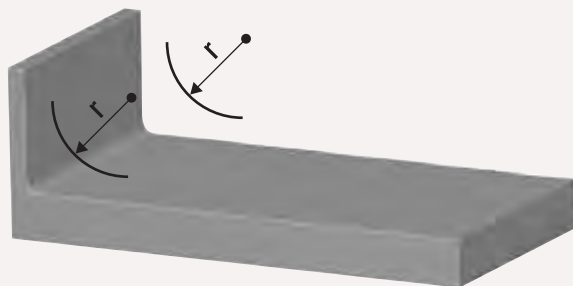


	Codice/ Code	Prezzo/Price €
 Invaso perimetrale sul piano 90° Working top with 90° raised edges	IP90	184,00
 Invaso perimetrale sul piano 45° Working top with 45° raised edges	IP45	204,00
 Invaso perimetrale sul piano h 2 mm Working top with h 2 mm raised edges	IP2	72,00

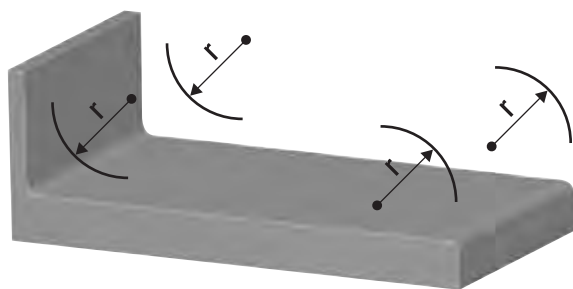


	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Raggiatura frontale r 10 mm Roll front r 10 mm	R10A	55,00

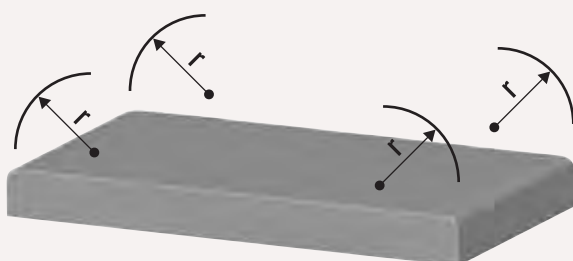
AL
INOX



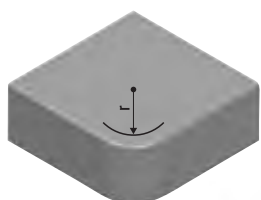
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Raccordo alzatina sul piano Stand connection with work top	R10P	55,00



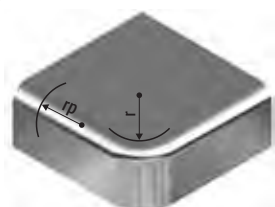
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Raggiatura frontale r 10 mm + raccordo alzatina sul piano Roll front r 10mm + stand connection with work top	R10AP	101,00



	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Doppia raggiatura piano r 10 mm Double roll r 10 mm	RR10	101,00



SR10 - SR23



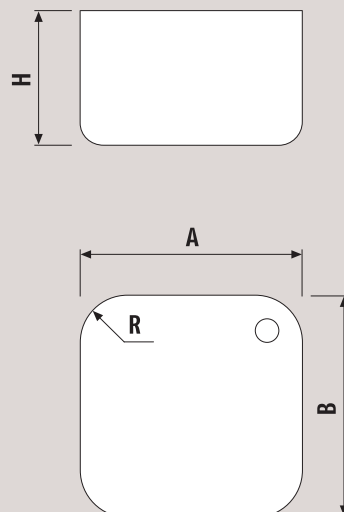
SR23R

	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Spigolo raggiato r 10 mm Rolled edge r 10 mm	SR10	62,00
Spigolo raggiato r 23 mm Rolled edge r 23 mm	SR23	74,00
Doppia raggiatura piano rp 10 mm con spigolo raggiato r 23 mm Double roll rp 10 mm with rolled edge r 23 mm	SR23R	138,00



Vasca in acciaio inox saldata a filo sul top.
La vasca è saldata. Il costo deve essere
aggiunto a quello del top. Le vasche sono
comprehensive di piletta da 1"1/2 e di troppo
pieno a colonna.

Stainless steel sink welded to the top.
Its cost must be added to the work top price.
It include 1" 1/2 drain and over flow.



108

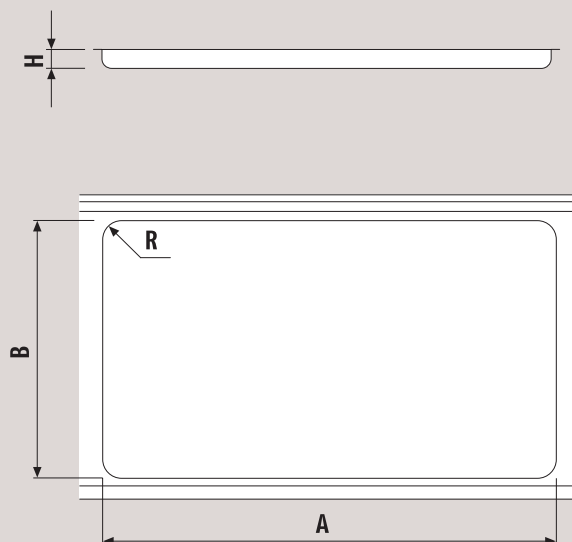
→ PER PIANI DI LAVORO SERIE 600

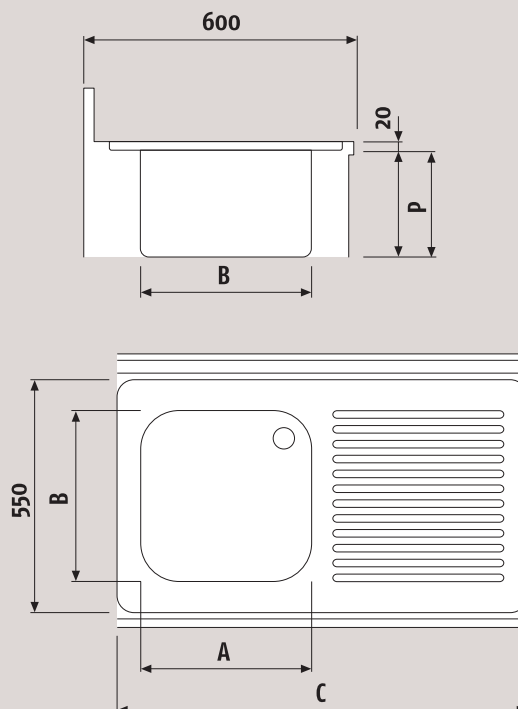
→ PER PIANI DI LAVORO SERIE 700

Codice/Code	A mm	B mm	H mm	R mm	Foro/Hole	Prezzo/Price €	Codice/Code	A mm	B mm	H mm	R mm	Foro/Hole	Prezzo/Price €
V333320D	330	330	200	70	dx_right	275,00	V333320D	330	330	200	70	dx_right	275,00
V333320S	330	330	200	70	sx_left	275,00	V333320S	330	330	200	70	sx_left	275,00
V344020D	340	400	200	90	dx_right	288,00	V344020D	340	400	200	90	dx_right	288,00
V344020S	340	400	200	90	sx_left	288,00	V344020S	340	400	200	90	sx_left	288,00
V404020	400	400	200	90	dx/sx_right/left	302,00	V404020	400	400	200	90	dx/sx_right/left	302,00
V404025	400	400	250	90	dx/sx_right/left	302,00	V404025	400	400	250	90	dx/sx_right/left	302,00
V404030	400	400	300	90	dx/sx_right/left	302,00	V404030	400	400	300	90	dx/sx_right/left	302,00
V504025D	500	400	250	90	dx_right	353,00	V504025D	500	400	250	90	dx_right	353,00
V504025S	500	400	250	90	sx_left	353,00	V504025S	500	400	250	90	sx_left	353,00
V504030D	500	400	300	90	dx_right	353,00	V504030D	500	400	300	90	dx_right	353,00
V504030S	500	400	300	90	sx_left	353,00	V504030S	500	400	300	90	sx_left	353,00
							V505030	500	500	300	90	dx/sx_right/left	353,00
							V605030D	600	500	300	90	dx_right	379,00
							V605030S	600	500	300	90	sx_left	379,00
V804235D	800	420	350	40	dx_right	634,00	V804235D	800	420	350	40	dx_right	634,00
V804235S	800	420	350	40	sx_left	634,00	V804235S	800	420	350	40	sx_left	634,00
							V805037D	800	500	375	40	dx_right	649,00
							V805037S	800	500	375	40	sx_left	649,00
V1064235D	1.060	420	350	40	dx_right	716,00	V1064235D	1.060	420	350	40	dx_right	716,00
V1064235S	1.060	420	350	40	sx_left	716,00	V1064235S	1.060	420	350	40	sx_left	716,00
							V1065037D	1.060	500	375	40	dx_right	731,00
							V1065037S	1.060	500	375	40	sx_left	731,00
V1073118D	1.070	310	180	40	dx_right	672,00	V1073118D	1.070	310	180	40	dx_right	672,00
V1073118S	1.070	310	180	40	sx_left	672,00	V1073118S	1.070	310	180	40	sx_left	672,00
V1164235D	1.160	420	350	40	dx_right	751,00	V1164235D	1.160	420	350	40	dx_right	751,00
V1164235S	1.160	420	350	40	sx_left	751,00	V1164235S	1.160	420	350	40	sx_left	751,00
							V1165037D	1.160	500	375	40	dx_right	767,00
							V1165037S	1.160	500	375	40	sx_left	767,00

Invaso stampato sul top.

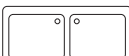
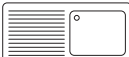
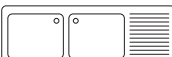
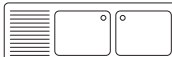
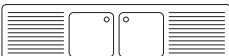
Drain pan pressed on the top.

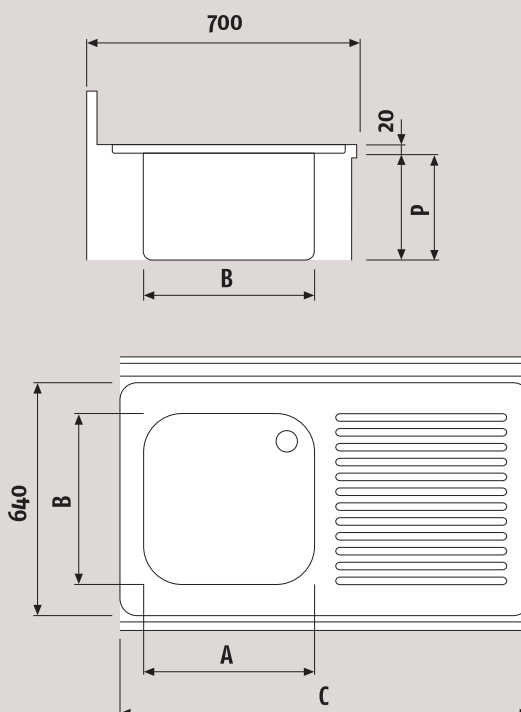
[illegible]



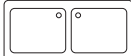
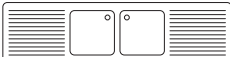
110

→ PER PIANI DI LAVORO SERIE 600

	Codice/Code	Descrizione/Description	A mm	B mm	P mm	C mm	Prezzo/Price €
	IV600561V	1 vasca ed invaso	400	400	250	560	431,00
	IV600661V	1 vasca ed invaso	500	400	250	660	442,00
	IV600761V	1 vasca ed invaso	500	400	250	760	504,00
	IV600961V	1 vasca ed invaso	800	420	350	960	808,00
	IV601161V	1 vasca ed invaso	1.060	420	350	1.160	1002,00
	IV601361V	1 vasca ed invaso	1.160	420	350	1.360	1064,00
	IV600962V	2 vasche ed invaso	400	400	250	960	779,00
	IV601162V	2 vasche ed invaso	500	400	250	1.160	902,00
	IV600961VGD	1 vasca sx - gocc. dx ed invaso	400	400	250	960	476,00
	IV601161VGD	1 vasca sx - gocc. dx ed invaso	500	400	250	1.160	550,00
	IV600961VGS	1 vasca dx - gocc. sx ed invaso	400	400	250	960	476,00
	IV601161VGS	1 vasca dx - gocc. sx ed invaso	500	400	250	1.160	550,00
	IV601362VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	400	400	250	1.360	824,00
	IV601562VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	500	400	250	1.560	948,00
	IV601762VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	500	400	250	1.760	972,00
	IV601362VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	400	400	250	1.360	824,00
	IV601562VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	500	400	250	1.560	948,00
	IV601762VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	500	400	250	1.760	972,00
	IV602062VG	2 vasche - gocc. ed invaso	500	400	250	2.060	1006,00



→ PER PIANI DI LAVORO SERIE 700 111

	Codice/Code	Descrizione/Description	A mm	B mm	P mm	C mm	Prezzo/Price €
	IV700561V	1 vasca ed invaso	400	500	300	560	491,00
	IV700661V	1 vasca ed invaso	500	500	300	660	503,00
	IV700761V	1 vasca ed invaso	600	500	300	760	541,00
	IV700961V	1 vasca ed invaso	800	500	375	960	834,00
	IV701161V	1 vasca ed invaso	1.060	500	375	1.160	1.030,00
	IV701361V	1 vasca ed invaso	1.160	500	375	1.360	1.092,00
	IV701162V	2 vasche ed invaso	500	500	300	1.160	913,00
	IV701362V	2 vasche ed invaso	600	500	300	1.360	989,00
	IV701161VGD	1 vasca sx - gocc. dx ed invaso	500	500	300	1.160	560,00
	IV701361VGD	1 vasca sx - gocc. dx ed invaso	600	500	300	1.360	610,00
	IV701161VGS	1 vasca dx - gocc. sx ed invaso	500	500	300	1.160	560,00
	IV701361VGS	1 vasca dx - gocc. sx ed invaso	600	500	300	1.360	610,00
	IV701362VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	400	500	300	1.360	936,00
	IV701562VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	500	500	300	1.560	959,00
	IV701762VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	500	500	300	1.760	982,00
	IV701962VGD	2 vasche - gocc. dx ed invaso	500	500	300	1.960	1.057,00
	IV701362VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	400	500	300	1.360	936,00
	IV701562VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	500	500	300	1.560	959,00
	IV701762VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	500	500	300	1.760	982,00
	IV701962VGS	2 vasche - gocc. sx ed invaso	500	500	300	1.960	1.057,00
	IV702062VG	2 vasche - 2 gocc. ed invaso	500	500	300	2.060	1.016,00

**TROPPOPIENO CON FILTRO
OVERFLOW WITH FILTER**



Prezzo/Price

119,00

30,00

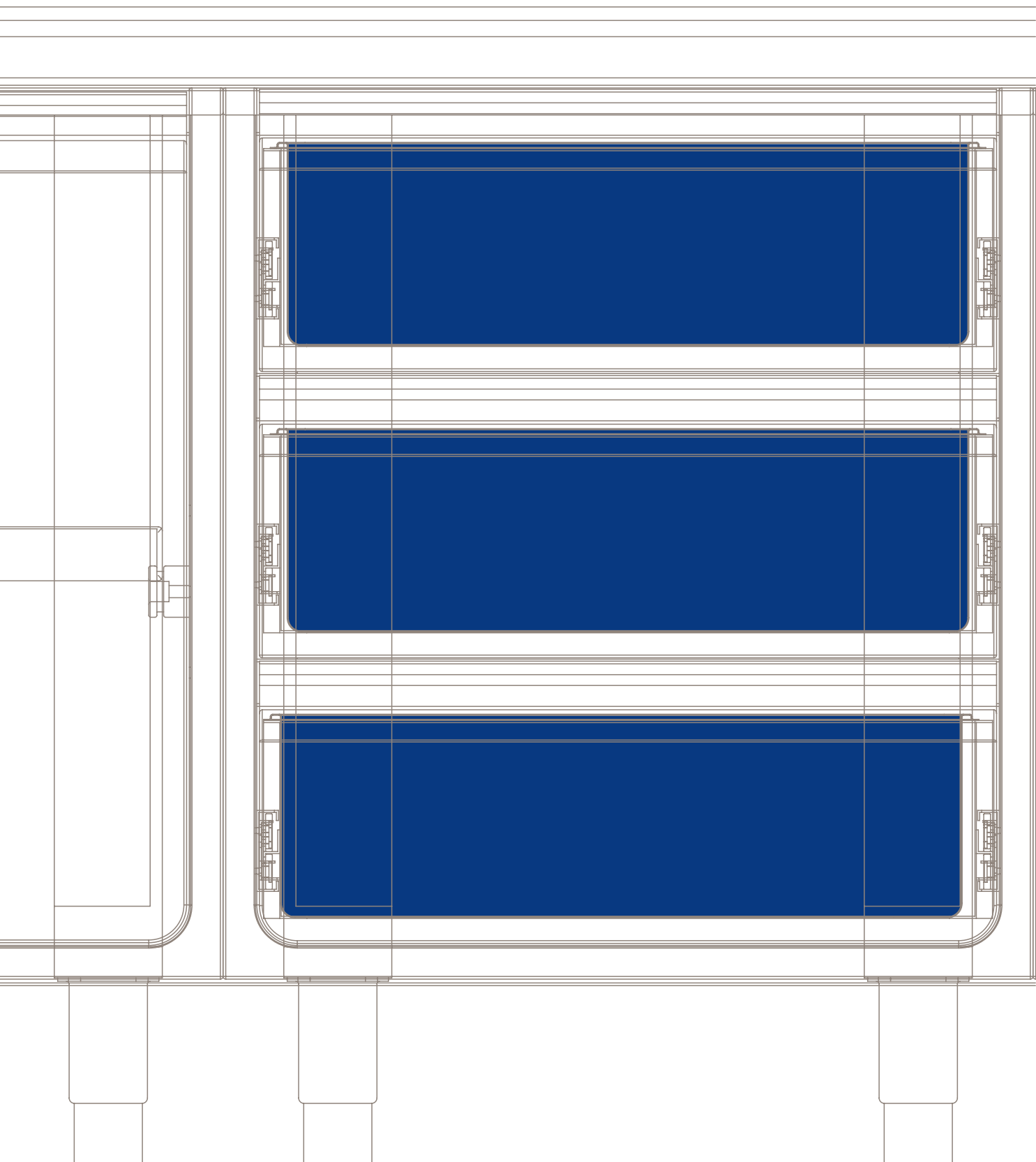
113

RUBINETTO MONOFORO OTTONE CROMATO 1-TAPE HOLE BRASS CHROMATED		RUBINETTO MISCELATORE LEVA CLINICA MIXER HOLE LEVER FITTING TO SANITARY STANDARDS		RUBINETTO BIFORO DA BANCO 2 TAP-HOLE FITTING		RUBINETTO BIFORO LEVA CLINICA 2 TAP-MIXER HOLE LEVER FITTING TO SANITARY STANDARD	
ATTACCO Ø 1/2" G ATTACK Ø 1/2" G							
							

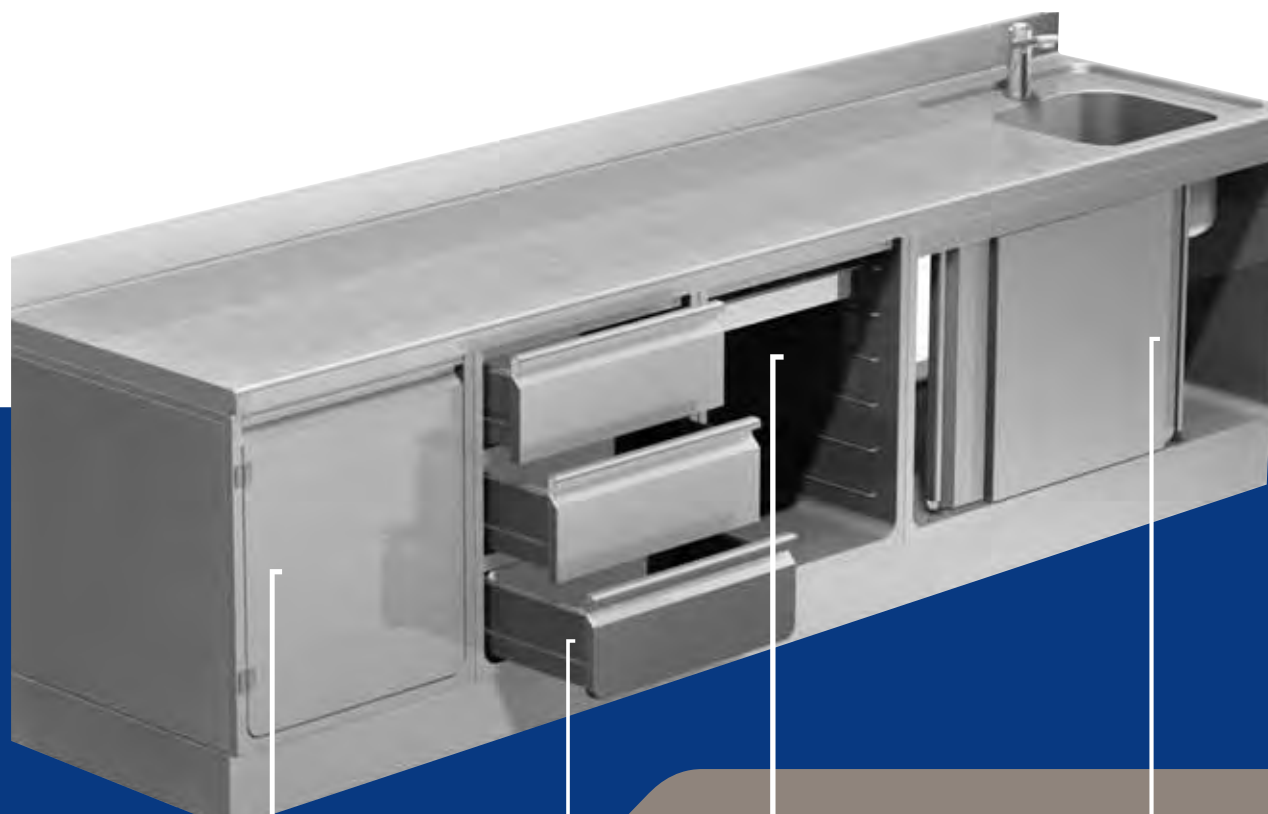
115

[illegible]





SISTEMA H2 → IGIENE E VERSATILITÀ PER TUTTE LE COMBINAZIONI.
H2 SYSTEM → HYGIENE AND VERSATILITY FOR ALL CONFIGURATIONS.



h2

119

BASE PORTA BATTENTE CON RIPIANO
DOOR BASE UNIT WITH SHELF



BASE A GIORNO CON GUIDE PER GN
OPEN BASE UNIT WITH GUIDES FOR GN SINKS



CASSETTIERA NEUTRA TRE CASSETTI
THREE DRAWERS UNIT



BASE SOTTO-LAVELLO PORTA SCORREVOLI
SLIDING DOORS BASE UNIT FOR SINK





Armadiatura neutra aperta serie Igiene (H2) per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 400 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, dotata di ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni.

Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: ZOC (pag_100).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

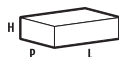
Open base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in lenght from 400 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel, with reinforced shelf adjustable in three positions.

Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: ZOC (page_100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL
INOX



Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2ACA040070	400	1.067,00
I2ACA060070	600	1.157,00
I2ACA080070	800	1.247,00
I2ACA100070	1.000	1.337,00
I2ACA120070	1.200	1.426,00
I2ACA140070	1.400	1.516,00
I2ACA160070	1.600	1.606,00
I2ACA180070	1.800	1.696,00
I2ACA200070	2.000	1.786,00



Armadiatura neutra aperta serie Igiene (H2) per tavoli tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 400 e 600 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, dotata di guide per stoccaggio vasche GN.

Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: ZOC (pag. 100).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in lenght from 400 and 600 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel, with guides for GN sinks.

Stainless steel feet 2", adjustable in height.
Details finished with attention and anti-cutting
edges to avoid any accident to the users.
Accessories: ZOC (page 100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



— P 670 H 810

121



Door base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in length from 400 to 1,200 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel with one or two hinged doors with plugged panel at the rear side, with magnet closing and reinforced shelf adjustable in three positions.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: ZOC (page_100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Armadiatura neutra serie Igiene (H2) per tavoli attrezzati con porte, da abbinare a piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni, piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: ZOC (>pag_100).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Sliding doors base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel with two sliding doors with plugged panel at the rear side, with reinforced shelf adjustable in three positions, stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: ZOC (>page 100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



— P 670 H 810

123

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2ACP100070	1.000	1.661,00
I2ACP120070	1.200	1.787,00
I2ACP140070	1.400	1.913,00
I2ACP160070	1.600	2.040,00
I2ACP180070	1.800	2.170,00
I2ACP200070	2.000	2.298,00



Armadiatura sotto-lavello serie Igiene (H2) con porte, per tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 400 e 600 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, dotata di una o due porte battente tamburate nella parte posteriore con chiusura a calamita. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: ZOC (pag_100).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Doors base unit for sink Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in width from 400 and 600 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel with one or two hinged doors with plugged panel at the rear side, with magnet closing.

Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: ZOC (page_100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
D = cerniera destra	1	I2SLBD040070	400	1.030,00
	1	I2SLBD060070	600	1.130,00
S = cerniera sinistra	1	I2SLBS040070	400	1.030,00
	1	I2SLBS060070	600	1.130,00
	2	I2SLAB080070	800	1.356,00
	2	I2SLAB100070	1.000	1.458,00
	2	I2SLAB120070	1.200	1.560,00



Armadiatura sotto-livello serie Igiene (H2) con porte, per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: ZOC (pag_100).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Doors base unit for sink Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel with two sliding doors with plugged panel at the rear side.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: ZOC (page_100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



¬ P 670 H 810

125

[illegible]



Armadiatura neutra doppia apertura serie Igiene (H2) per tavoli attrezzati con porte, da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base e fianchi, dotata di quattro porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.
Accessori: ZOC (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through sliding doors base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base and to side panel, with four sliding doors with plugged panel at the rear side, with reinforced shelf adjustable in three positions. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.
Accessories: ZOC (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.





Armadiatura neutra doppia apertura serie Igiene (H2) per tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base e fianchi, dotata di ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: ZOC (pag. 100).

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through open base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base and to side panel, with reinforced shelf adjustable in three positions.

Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: ZOC (page_100).

SPECIAL WORKS ON REQUEST.

[illegible]



Armadiatura riscaldata serie Igiene (H2) per tavoli attrezzati con porte, da abbinare a piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: ZOC (pag. 100). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming sliding doors base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page 22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel with two sliding doors with plugged panel at the rear side, with reinforced shelf adjustable in three positions. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: ZOC (page 100). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



Igienizzazione interna con sistema Bioxigen®
Hygiene Bioxigen inside®

AL
INOX



Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.655 W - 230V	I2ACPR120070	1.200	2.441,00
1.655 W - 230V	I2ACPR140070	1.400	2.592,00
1.655 W - 230V	I2ACPR160070	1.600	2.743,00
2.255 W - 230V	I2ACPR180070	1.800	2.898,00
2.255 W - 230V	I2ACPR200070	2.000	3.052,00



Armadiatura riscaldata doppia apertura serie Igiene (H2) per tavoli attrezzati con porte, da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base e fianchi, dotata di quattro porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: ZOC (pag_100). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through warming sliding doors base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, completely radius from base and to side panel, with four sliding doors with plugged panel at the rear side, with reinforced shelf adjustable in three positions. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: ZOC (page_100). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



AL
INOX



Igienizzazione interna con sistema Bioxigen®
Hygiene Bioxigen inside®

→ P 670 H 810

129

Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.655 W - 230V	I2ACPRDA120070	1.200	2.628,00
1.655 W - 230V	I2ACPRDA140070	1.400	2.791,00
1.655 W - 230V	I2ACPRDA160070	1.600	2.957,00
2.255 W - 230V	I2ACPRDA180070	1.800	3.126,00
2.255 W - 230V	I2ACPRDA200070	2.000	3.295,00



Cassettiera neutra serie Igiene (H2) a due cassetti per tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 400 mm, atta a contenere vaschetta GN 1/1 H 200 mm, e 600 mm per GN 1/1 H 200 mm, altezza totale 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, cassetti provvisti di frontali tamburati, telaio e vasca GN estraibile per facilitarne la pulizia, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio inox. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Accessori: SER, VB, ZOC (>pag_100). ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Drawer unit Hygiene system (H2) with two drawers for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width from 400 mm, to accomodate GN 1/1 H 200 mm containers, and 600 mm for GN 1/1 H 200 mm, total height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel, drawers with frontal plugged at the rear side, frame and extractable GN sink for a easy cleaning and stainless steel telescopic guides with total extraction. Stainless steel feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. Accessories: SER, VB, ZOC (>page_100). SPECIAL WORKS ON REQUEST.



Codice/Code

L
mm

Prezzo/Price
€

I2CS2C040070

400

1.582,00

I2CS2C060070

600

1.728,00



Cassettiera neutra serie Igiene (H2) a tre cassetti per tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag. 22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nella serie 700 mm, nelle larghezze da 400 mm, atta a contenere vaschetta GN 1/1 H 150 mm, e 600 mm per GN 1/1 H 150 mm, altezza totale 810 mm, completamente raggiata nei raccordi tra base, fianchi e schiena, cassetti provvisti di frontali tamburati, telaio e vasca GN estraibile per facilitarne la pulizia, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio inox. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Accessori: SER, VB, ZOC (>pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Drawer unit Hygiene system (H2) with three drawers for modular equipped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm, in width from 400 mm, to accommodate GN 1/1 H 150 mm containers, and 600 mm for GN 1/1 H 150 mm, total height 810 mm, completely radius from base to side and rear panel, drawers with frontal plugged at the rear side, frame and extractable GN sink for a easy cleaning and stainless steel telescopic guides with total extraction. Stainless steel feet 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Accessories: SER, VB, ZOC (>page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST. .

[illegible]



Pannello posteriore per armadiature serie Igiene (H2) per tavoli tavoli attrezzati, costruzione in acciaio inox AISI 304, altezza 660 mm. Da applicare obbligatoriamente nelle composizioni monofronte installate a centro stanza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Rear panel for base unit Hygiene system (H2) for modular equipped tables, made in stainless steel AISI 304, height 660 mm. Must be applied in compositions "one-side" installed in the center room. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2SCH100066	1.000	396,00
I2SCH120066	1.200	416,00
I2SCH140066	1.400	437,00
I2SCH160066	1.600	457,00
I2SCH180066	1.800	478,00
I2SCH200066	2.000	538,00
I2SCH220066	2.200	558,00
I2SCH240066	2.400	578,00
I2SCH260066	2.600	599,00
I2SCH280066	2.800	619,00
I2SCH300066	3.000	640,00

FIANCO TERMINALE PER BASI H2
END PANEL FOR BASE H2



Fianco terminale per armadiature serie igiene (H2) per tavoli tavoli attrezzati, costruzione in acciaio inox AISI 304, nella serie 700 mm, altezza 660 mm. Da inserire obbligatoriamente nelle base finali che rimangono a vista. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

End panel for base unit hygiene system (H2) for modular equipped tables, made in stainless steel AISI 304, in depth 700 mm, height 660 mm. Must be included in the visible end base units. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

Codice/Code	Lato/Side mm	Prezzo/Price €
I2FTD070	dx	185,00
I2FTS070	sx	185,00



Pensile armadiato neutro porte serie Igiene (H2), costruzione in acciaio inox AISI 304 nella profondità 400 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 200 mm, altezza 660 mm, completamente raggiato nei raccordi tra base, fianchi e schiena, due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilato d'alluminio antitaglio, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a tre posizioni, base tamburata. In dotazione staffa zincata e tasselli per fissaggio a parete. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

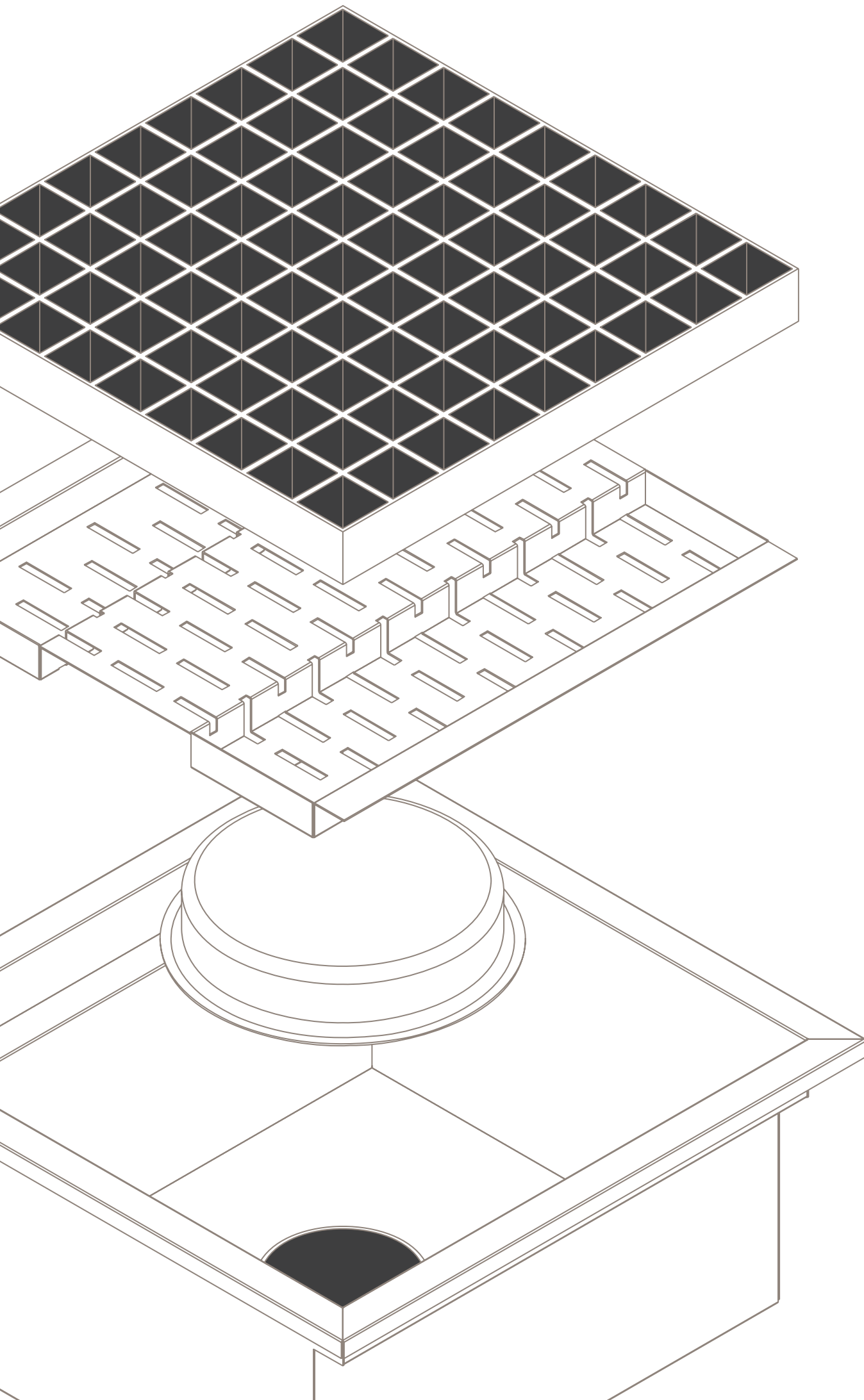
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

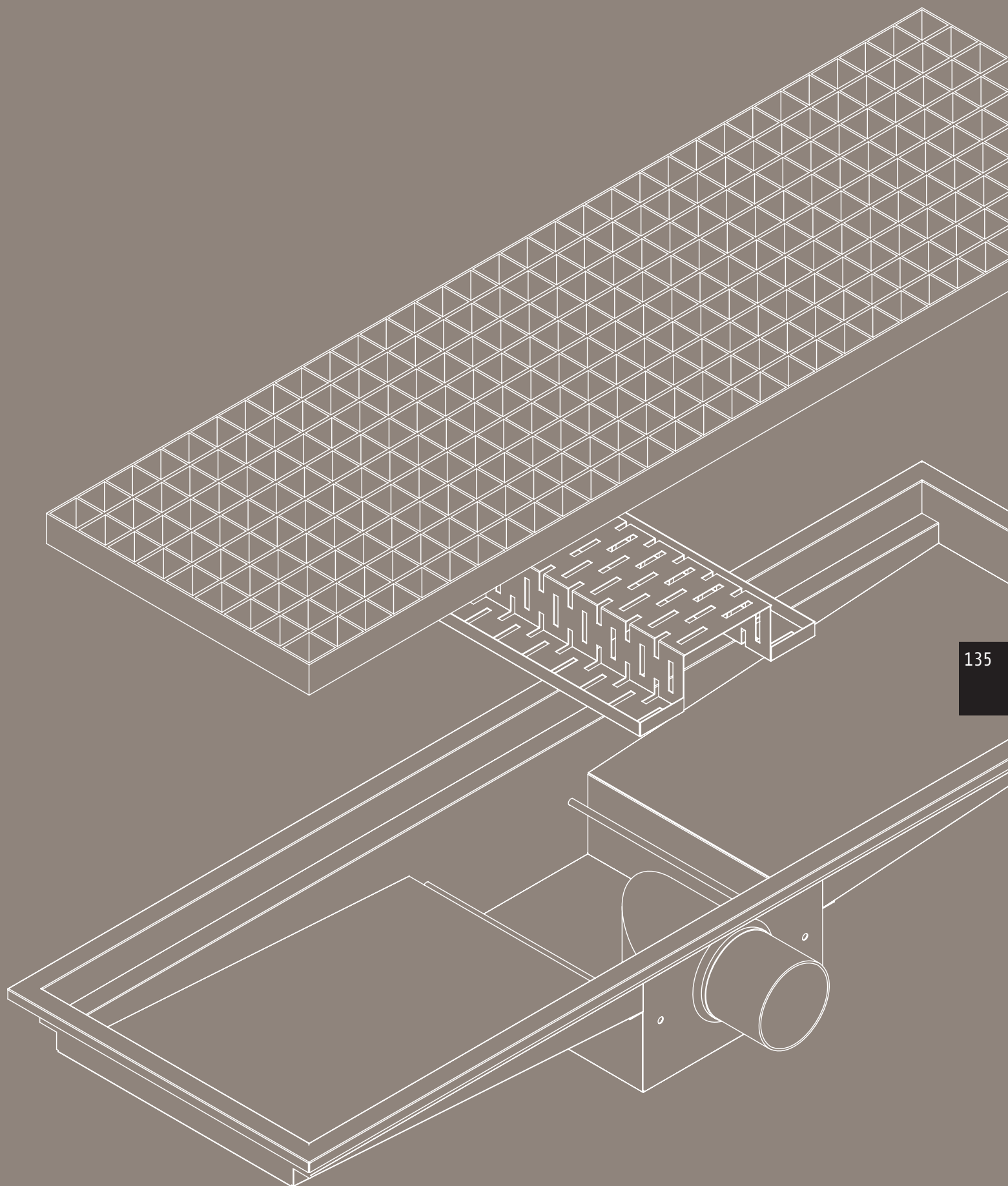
Sliding doors wall unit Hygiene system (H2), made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 660 mm, completely radius from base to side and rear panel, with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting alluminium profile, reinforced shelf adjustable in three positions, upper side closed underneath. Supplied with galvanized bracket and screws to fixing to the wall. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users. SPECIAL WORKS ON REQUEST.

¬ P 700 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2PC100040	1.000	1.696,00
I2PC120040	1.200	1.804,00
I2PC140040	1.400	1.913,00
I2PC160040	1.600	2.022,00
I2PC180040	1.800	2.134,00
I2PC200040	2.000	2.245,00





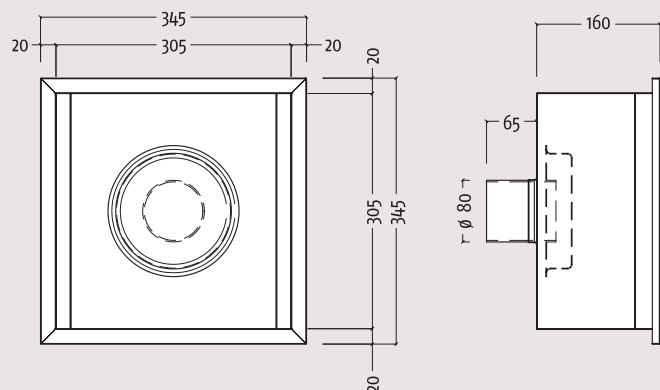


→ CODIFICA PILETTE A PAVIMENTO
→ FLOOR BASIN CODING

V	P	P	X	S	V	30	30	16
					S			h
V Vasca Basin	P Pavimento Floor	P Piletta Siphonated drain		S Scarico Drain		Lunghezza in cm Length in cm	Larghezza in cm Width in cm	Altezza in cm Height in cm
			X Grigliato inox Stainless steel grille Z Grigliato zincato Zinc-plated stainless grille		O Orizzontale _ Horizontal V Verticale _ Upright L Laterale _ Lateral			16 = tubo _ pipe ø 80 15 = tubo _ pipe ø 76 12 = tubo _ pipe ø 63

136

ESEMPIO 1
EXAMPLE 1

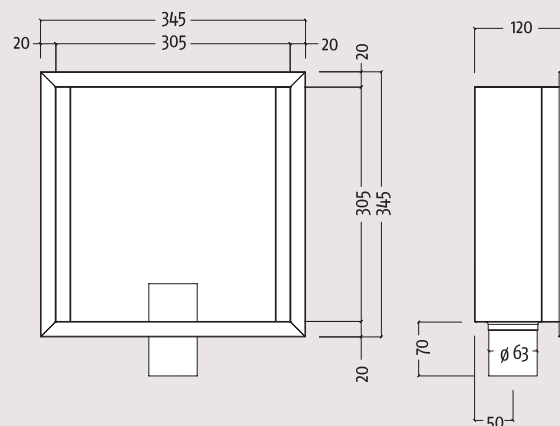


Vasca a pavimento piletta sifonata, grigliato inox, scarico ø 80 mm verticale.
Dimensioni 300x300xH160 mm.

Siphonated drain with stainless steel grille, upright drain ø 80 mm.
Dimensions 300x300xH160 mm.

→ **VPPXSV303016**

ESEMPIO 2
EXAMPLE 2



Vasca a pavimento piletta sifonata, grigliato inox, scarico ø 63 mm orizzontale.
Dimensioni 300x300xH120 mm.

Siphonated drain with stainless steel grille, horizontal drain ø 63 mm.
Dimensions 300x300xH120 mm.

→ **VPPXS0303012**



Piletta a pavimento nelle dimensioni 300x300, 400x400 e 500x500 mm, con le seguenti opzioni: scarico verticale diametro 76 mm (altezza totale 150 mm), diametro 80 mm (altezza totale 160 mm), scarico orizzontale diametro 63 mm (altezza totale 120 mm), diametro 76 mm (altezza totale 150 mm), diametro 80 mm (altezza totale 160 mm). Realizzate interamente in acciaio inox AISI 304 e dotate di grigliato inox pressato e brillantato a maglia quadra 25x25 mm spessore 30 mm, sifone blocca odori, cestello filtro blocca rifiuti amovibile, zanche per il fissaggio al pavimento.

Curate nelle finiture e controllate mediante test a liquidi penetranti che ne verificano la tenuta.

ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Flooring basin in size of 300x300, 400x400 and 500x500 mm with the following options: vertical damping diameter 76 mm (total height 150 mm), diameter 80 mm (total height 160 mm), horizontal damping diameter 63 mm (total height 120 mm), diameter 76 mm (total height 150 mm), diameter 80 mm (total height 160 mm). Construction in stainless steel AISI 304 and equipped with pressed and polished stainless steel grillesquare mesh 25x25 mm thickness 30 mm, siphon, filter, clamps for fixing on the floor.

Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



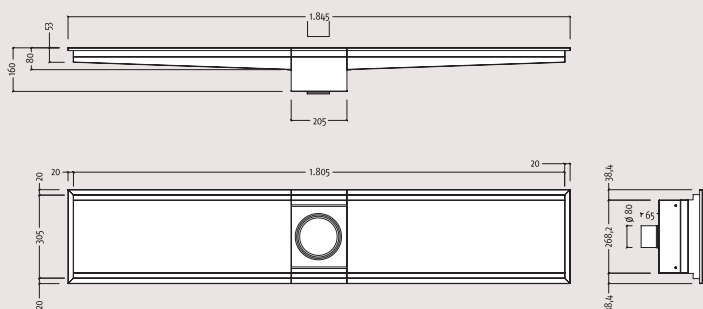
→ P 300			→ P 400			→ P 500		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
VPPXS3030h	30	330,00	VPPXS4040h	40	360,00	VPPXS5050h	80	424,00

→ CODIFICA VASCHE A PAVIMENTO
→ FLOOR BASIN CODING

V	P	X	S	C	V	180	30	16
				p	s			h
V Vasca Basin	P Pavimento Floor		S Scarico Drain			Lunghezza in cm Length in cm	Larghezza in cm Width in cm	Altezza in cm Height in cm
	X Grigliato inox Stainless steel grille Z Grigliato zincato Zinc-plated stainless grille		C Pozzetto centrale Central Well L Pozzetto laterale alla destra dell'operatore _ Side well at right ride of operator		O Orizzontale (verso operatore) Horizontal (toward operator) V Verticale _ Upright L Laterale _ Lateral P Posteriore _ Rear			16 = tubo _ pipe ø 80 15 = tubo _ pipe ø 76 12 = tubo _ pipe ø 63

138

ESEMPIO 1
EXAMPLE 1

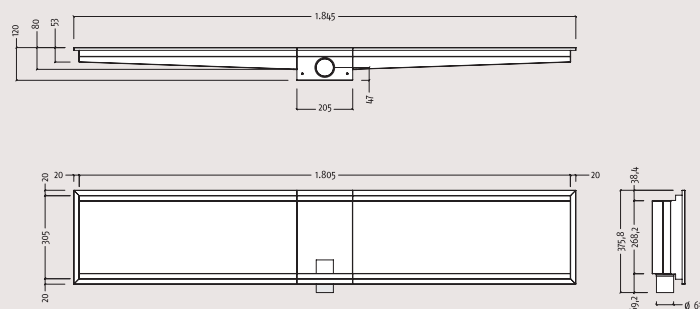


Vasca a pavimento sifonata, grigliato inox, pozzetto centrale, scarico verticale ø 80 mm. Dimensioni 1.800x300xH160 mm.

Flooring basin with stainless steel grille, central well, upright drain ø 80mm. Dimensions 1.800x300xH160 mm.

→ VPXSCV1803016

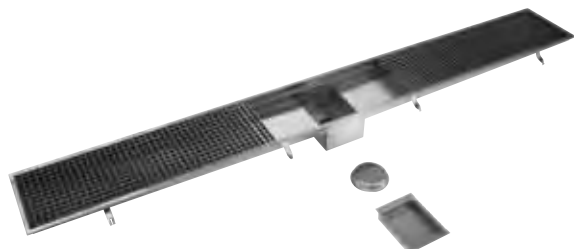
ESEMPIO 2
EXAMPLE 2



Vasca a pavimento sifonata, grigliato inox, pozzetto centrale, scarico orizzontale ø 63 mm. Dimensioni 1.800x300xH120 mm.

Flooring basin with stainless steel grille, central well, horizontal drain ø 63 mm. Dimensions 1.800x300xH120 mm.

→ VPXSCO1803012



Vasca di raccolta a pavimento nelle profondità 300, 400 mm nelle lunghezze da 1.000 a 3.000 mm con passo 200 mm con le seguenti opzioni: posizione pozzetto di raccolta centrale o laterale, scarico verticale diametro 76 mm (altezza totale 150 mm), diametro 80 mm (altezza totale 160 mm), scarico orizzontale diametro 63 mm (altezza totale 120 mm), diametro 76 mm (altezza totale 150 mm), diametro 80 mm (altezza totale 160 mm) la cui posizione può essere verso la parte anteriore, laterale o posteriore. Realizzate interamente in acciaio inox AISI 304 e dotate di canali di raccordo al pozzetto opportunamente inclinati, grigliati inox pressati e brillantati a maglia quadra 25x25 mm spessore 30 mm, sifone blocca odori, cestello filtro blocca rifiuti amovibile, zanche per il fissaggio al pavimento. Curate nelle finiture e controllate mediante test a liquidi penetranti che ne verificano la tenuta.
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Flooring basin with stainless steel grille depth of 300, 400 mm and in length from 1,000 to 3,000 mm with step of 200 mm with the following options: drain well located in central or side position, vertical diameter 76 mm (total height 150 mm), diameter 80 mm (total height 160 mm), horizontal damping diameter 63 mm (total height 120 mm), diameter 76 mm (total height 150 mm), diameter 80 mm (total height 160 mm), the location can be on the front, on the side or on the rear side.

Made in stainless steel AISI 304 and equipped with pressed and polished stainless steel grille square mesh 25x25 mm thickness 30 mm, siphon, filter, clamps for fixing on the floor.

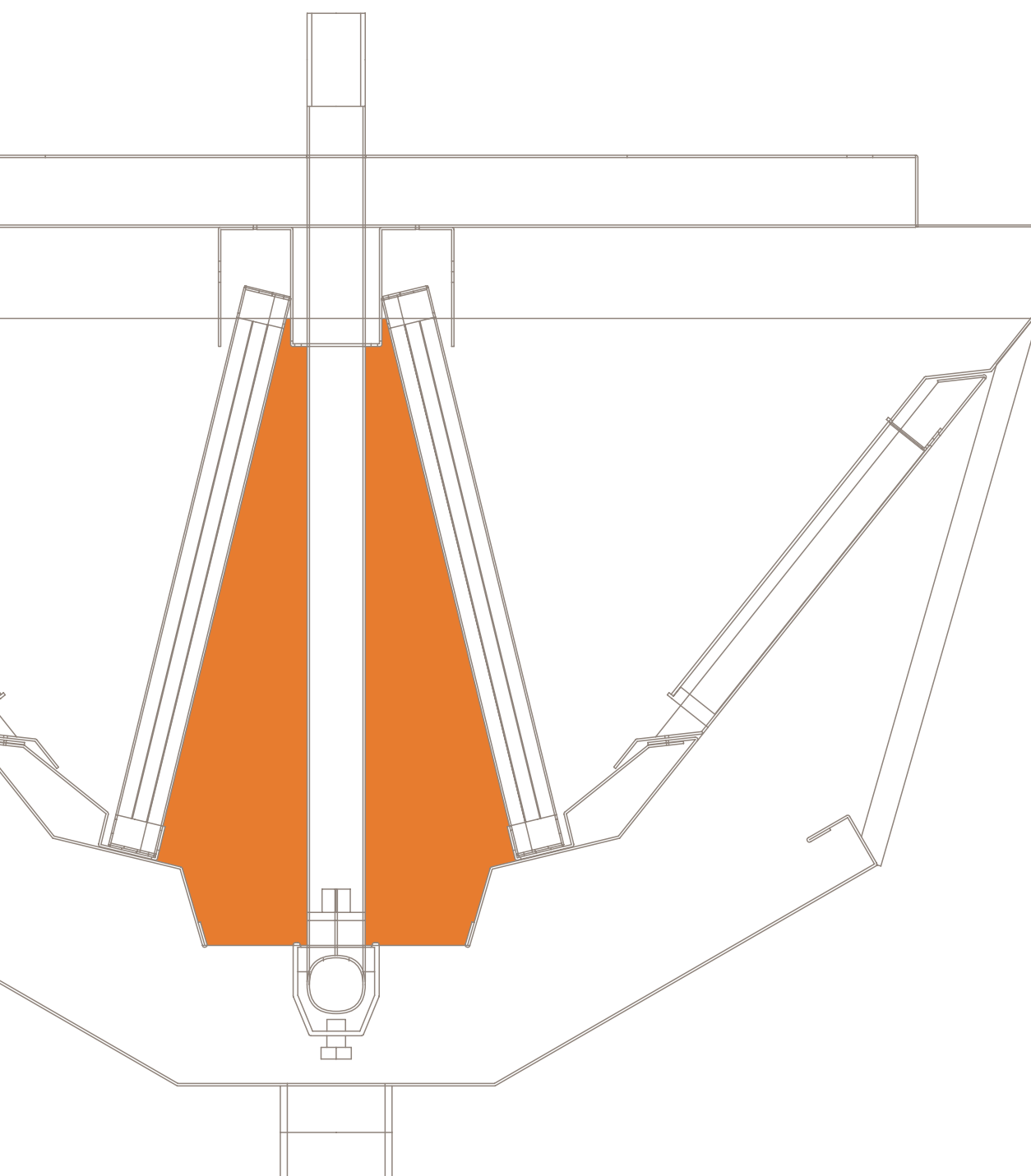
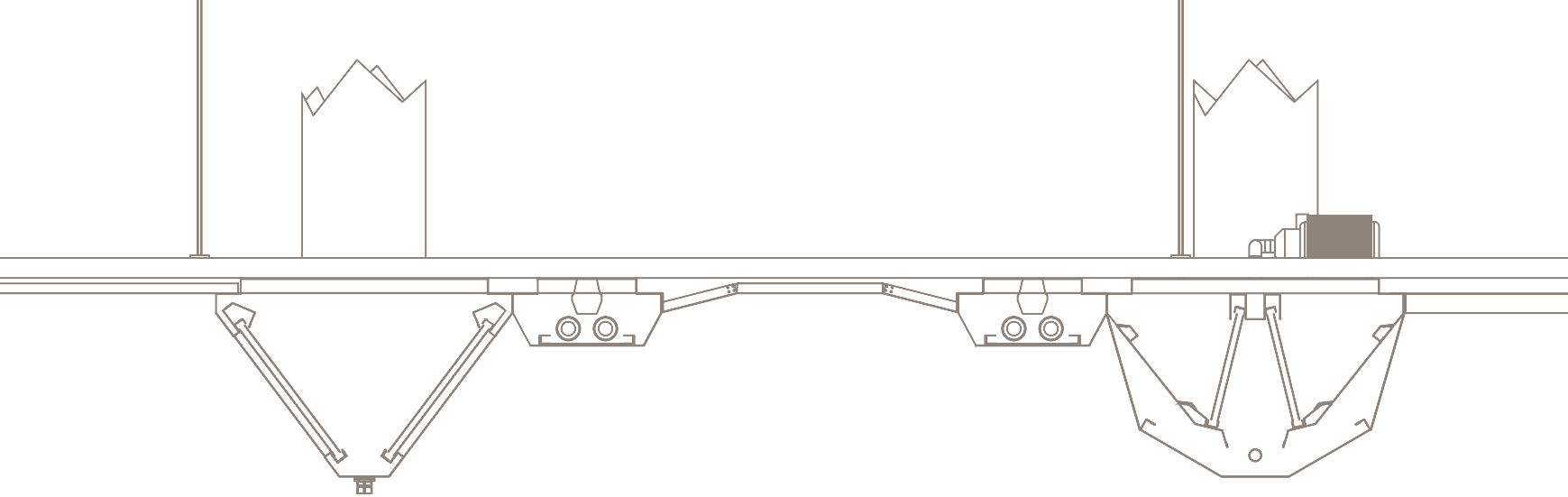
Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

SPECIAL WORKS ON REQUEST.



→ P 300			→ P 400		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
VPXSps10030h	1.000	532,00	VPXSps10040h	1.000	620,00
VPXSps12030h	1.200	601,00	VPXSps12040h	1.200	691,00
VPXSps14030h	1.400	674,00	VPXSps14040h	1.400	762,00
VPXSps16030h	1.600	734,00	VPXSps16040h	1.600	833,00
VPXSps18030h	1.800	787,00	VPXSps18040h	1.800	907,00
VPXSps20030h	2.000	822,00	VPXSps20040h	2.000	1001,00
VPXSps24030h	2.400	992,00	VPXSps24040h	2.400	1188,00
VPXSps26030h	2.600	1049,00	VPXSps26040h	2.600	1286,00
VPXSps30030h	3.000	1192,00	VPXSps30040h	3.000	1476,00







Funzionalità, igiene ed estetica.
Functionality, hygiene and aesthetics.

→ Il soffitto aspirante A.L.INOX è un vero valore aggiunto in cucina. La caratteristica aspirazione diffusa su tutta l'area del soffitto aspirante permette la libertà di posizionamento delle attrezzature di cottura, elimina le correnti d'aria e, grazie ad un ottimo controllo dello stato termico ed igrometrico, crea un microclima particolarmente gradevole in cucina. Il soffitto aspirante dà la massima libertà dell'ubicazione dei punti luce favorendo così l'illuminazione diffusa ed uniforme.

Il completo isolamento del solaio elimina i ricettacoli di sporcizia tipici di tutti gli impianti tradizionali migliorando igienicità e riducendo notevolmente gli oneri di pulizia e manutenzione, attenuando inoltre il rumore nell'ambiente. Ogni soffitto aspirante nasce da

un'accurata analisi delle necessità del committente e da uno studio approfondito dell'ambiente cucina, effettuato con sopralluogo al quale segue il progetto esecutivo che coniuga esperienza e la qualità dei prodotti A.L.INOX più adatti e tecnologicamente innovativi.

Lo studio di un design ricercato e l'integrazione delle varie funzioni (aspirazione, immissione, illuminazione ed eventuali sistemi di lavaggio, antincendio e sanitizzazione) si materializza in linee sobrie ed ergonomiche che trasformano lo spazio cucina in un "open-space" favorendo la collaborazione tra gli operatori. Il risultato è un ambiente di lavoro funzionale, igienico e gradevole da vivere, un vero "su misura", capace di rispondere con eccellenza a tutte le esigenze.

→ The A.L.INOX ventilated ceiling is a real advantage in the kitchen. The ventilation feature spread across the entire ventilated ceiling allows freedom in positioning the cooking equipment, eliminates air currents and, thanks to an excellent control of the thermal and hygrometric state, creates a particularly pleasant microclimate in the kitchen. The ventilated ceiling offers maximum freedom in placement of the light points thus favouring a diffused and even lighting.

The complete insulation of the ceiling eliminates dust traps typical of traditional plants, improving cleanliness and significantly reducing cleaning and maintenance costs. It also reduces noise emission. Each ventilated ceiling comes from an accurate analysis of the customer's

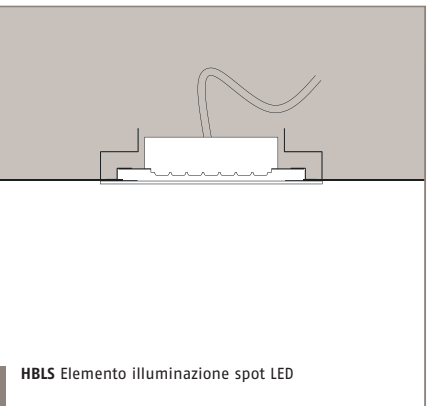
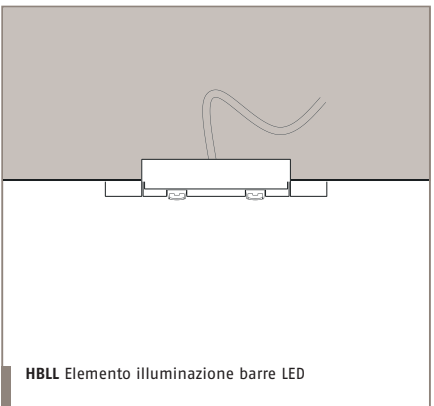
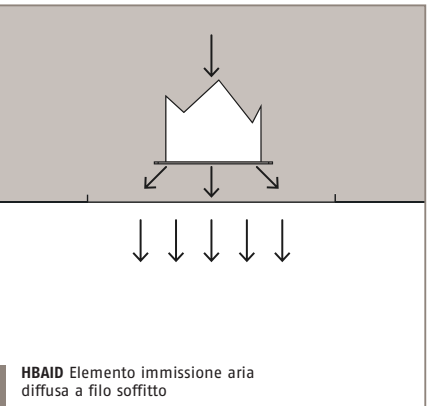
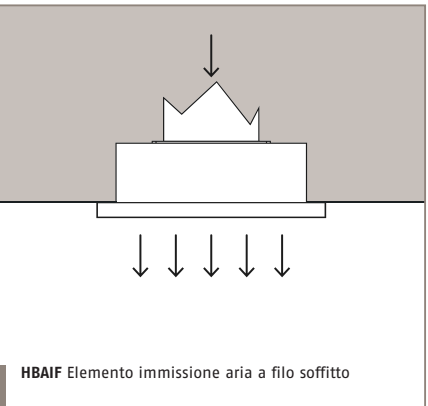
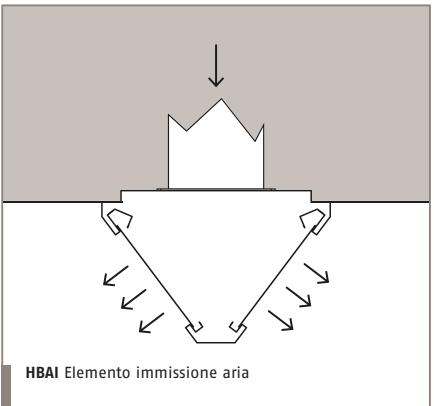
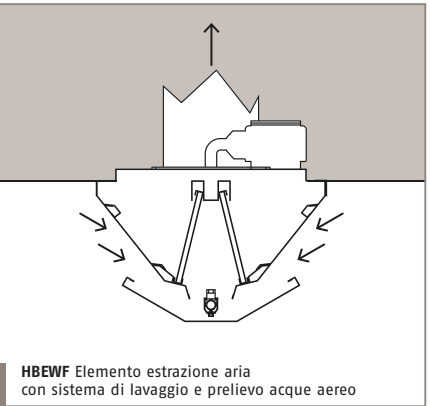
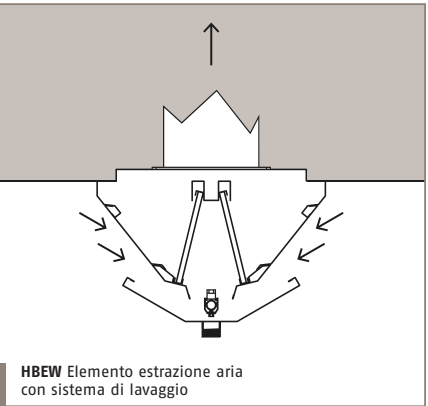
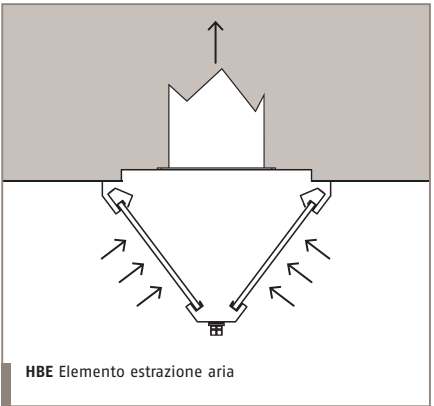
needs and from an in-depth study of the kitchen area, carried out with on-site inspections which are followed by an executive project that combines the experience and quality of the most suitable and technologically innovative A.L.INOX products.

The study of a superior design and the integration of various functions (suction, intake, lighting and any washing, fire and sanitisation systems) comes alive in sober and ergonomic lines that transform the kitchen into an "open space" nurturing collaboration and teamwork between the operators.

The result is a functional, hygienic and pleasant place in which to work and live, a real "made to measure" environment capable of satisfying any need with excellence.



→ SOFFITTI ASPIRANTI → VENTILATED CEILING



Servizi ProKappa
→ Esecuzione dell'offerta rapida e precisa.
→ Sopralluogo in cantiere.
→ Progettazione, costruzione, allestimento e consegna di tutti gli elementi dell'impianto.
→ Direzione cantiere con eventuali piani operativi di sicurezza (P.O.S).
→ Installazione a regola d'arte con maestranze qualificate.
→ Collaudo e rilascio della certificazione.
→ Assistenza tecnica post-vendita.

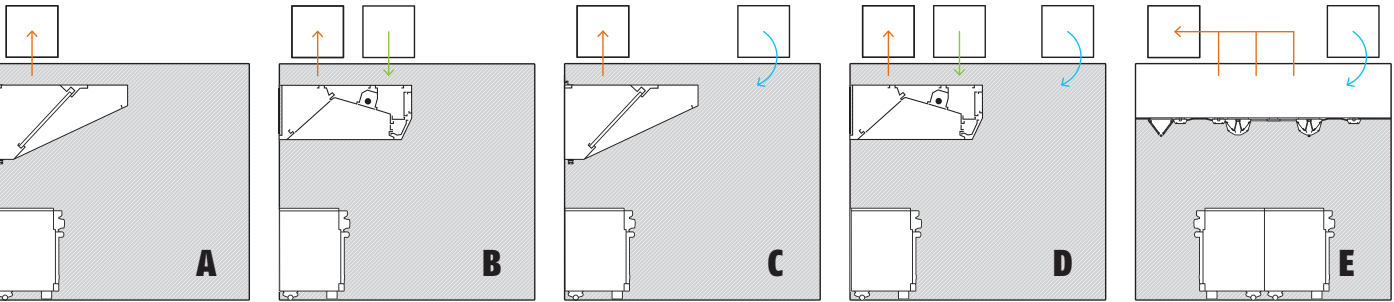
ProKappa services
→ Fast and accurate service.
→ On-site inspection.
→ Design, construction, installation and delivery of all the plant components.
→ Site management with possible safety operating plans (S.O.P.).
→ Professional installation by qualified technicians.
→ Testing and issuing of certification.
→ After-sales technical assistance.



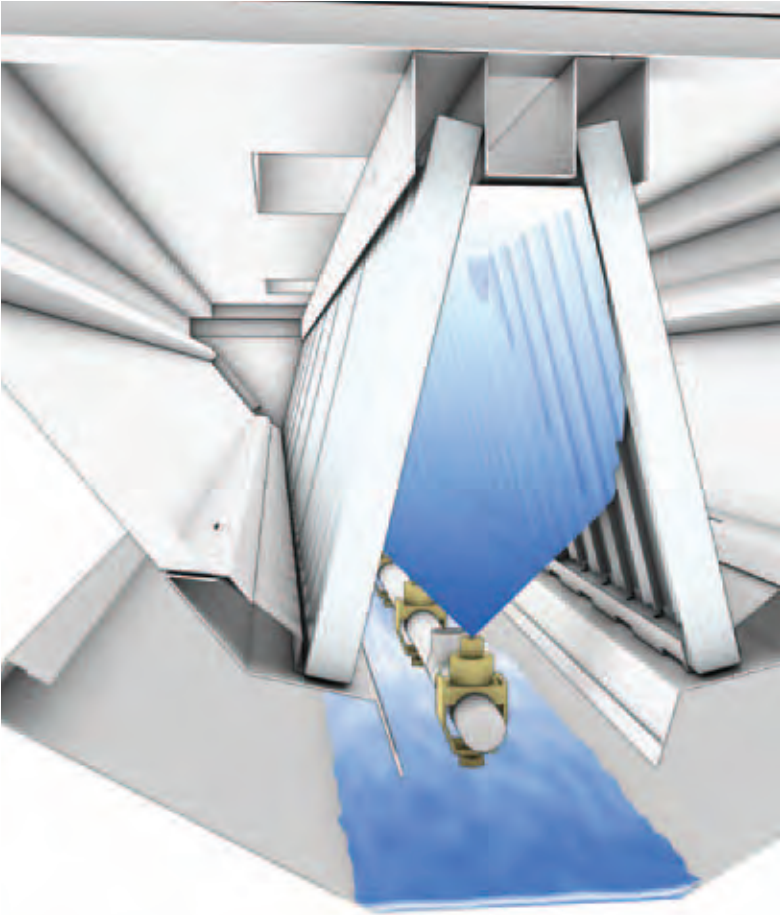
PRO.KAPPA

→ TIPOLOGIE DI IMPIANTI → AIR MANAGEMENT SYSTEMS

A Sola aspirazione	Simple extraction
L'aria esausta viene captata dalle cappe (con o senza illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore incorporato o remoto (se remoto le cappe possono essere anche autolavanti), senza alcuna compensazione né immissione.	The exhaust air is captured by the hoods (with or without integrated lighting) and exhaled outside using incorporated or remote electric fans (if remote, the hoods can also be self-cleaning), without compensation or intake.
B Aspirazione e compensazione in cappa	Extraction with make-up air into the hood
L'aria esausta viene captata dalle cappe (che possono essere anche autolavanti ed hanno sempre illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando ventilatore remoto. L'aria di compensazione (non trattata) viene prelevata all'esterno (alla temperatura naturale, mediante ventilatore remoto) ed inviata all'interno delle cappe stesse.	The exhaust air is captured by the hoods (which can also be self-cleaning with integrated lighting) and exhaled to the outside using a remote fan. The make-up air (untreated) is brought from the outside (at a natural temperature via the remote fan) and introduced into the hoods.
C Aspirazione ed immissione in ambiente	Extraction and discharge system
L'aria esausta viene captata dalle cappe (con o senza illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore incorporato o remoto (se remoto le cappe possono essere anche autolavanti). L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite ventilatore remoto) e inviata nel locale (attraverso pannellature forate poste tra cappe e soffitto, canali completi di bocchette serrandate o altro tipo di diffusione) alla temperatura naturale esterna d'estate (eventualmente anche raffrescata) e riscaldata d'inverno (mediante adeguata batteria di riscaldamento a canale o macchina termoventilante).	The exhaust air is captured by the hoods (with or without integrated lighting) and exhaled to the outside using an incorporated or remote electric fan (if remote, the hoods can also be self-cleaning). The discharge air (treated), which controls the aeraulic balance of the remaining depression, is taken from the outside (using a remote fan) and sent to the room (through perforated panels located between the hood and ceiling, ducts complete with shuttered vents or another type of distribution) at the natural outdoor temperature in summer (if necessary, cooled) and heated in winter (using suitable heating coils with air heating channels or machine).
D Aspirazione, compensazione in cappa ed immissione in ambiente	Extraction, make-up into the hood and discharge
L'aria esausta viene captata dalle cappe (che possono essere anche autolavanti ed hanno sempre illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando ventilatore remoto. L'aria di compensazione (non trattata) viene prelevata all'esterno (alla temperatura naturale, mediante ventilatore remoto) ed inviata all'interno delle cappe stesse. L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite ventilatore remoto) e inviata nel locale (attraverso pannellature forate poste tra cappe e soffitto, canali completi di bocchette serrandate o altro tipo di diffusione) alla temperatura naturale esterna d'estate (eventualmente anche raffrescata) e riscaldata d'inverno (mediante adeguata batteria di riscaldamento a canale o macchina termoventilante).	The exhaust air is captured by the hoods (which can also be self-cleaning and have integrated lighting) and exhaled outside using a remote fan. The make-up air (untreated) is taken from the outside (at a natural temperature, using remote fan) and introduced into the hoods. The discharged air (treated), which controls the aeraulic balance of the remaining depression, is taken from the outside (using a remote fan) and sent to the room (through perforated panels located between the hoods and ceiling, channels complete with shuttered vents or another type of distribution system) at the natural outdoor temperature in summer (if necessary, cooled) and heated in winter (using suitable heating coils with air heating channels or machine).
E Aspirazione a soffitto aspirante ed immissione in ambiente	Ceiling extraction and discharge unit
L'aria esausta viene captata da speciali box (anche autolavanti) contenenti filtri a labirinto ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore remoto. L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite ventilatore remoto) e inviata nel locale (attraverso pannellature forate, canali completi di bocchette serrandate, speciali box diffusori, o altro tipo di diffusione) alla temperatura naturale esterna d'estate (eventualmente anche raffrescata) e riscaldata d'inverno (mediante adeguata batteria di riscaldamento a canale o macchina termoventilante). Il soffitto aspirante è sempre integrato di speciali box che provvedono alla illuminazione della zona interessata, contenenti lampade fluorescenti al neon e/o fari a led.	The exhaust air is captured by special boxes (also self-cleaning) containing labyrinth filters and exhaled outside using a remote electric fan. The discharge air (treated), which controls the aeraulic balance of the remaining depression, is taken from the outside (using a remote fan) and introduced into the room (through perforated panels, channels complete with shuttered vents, special diffuser boxes or another type of distribution system) at the natural outdoor temperature in summer (if necessary, cooled) and heated in winter (using suitable heating coils with air heating channels or machine). The ventilated ceiling always comes with special boxes that provide lighting to the interested area, fitted with neon fluorescent lights and/or LED spotlights.



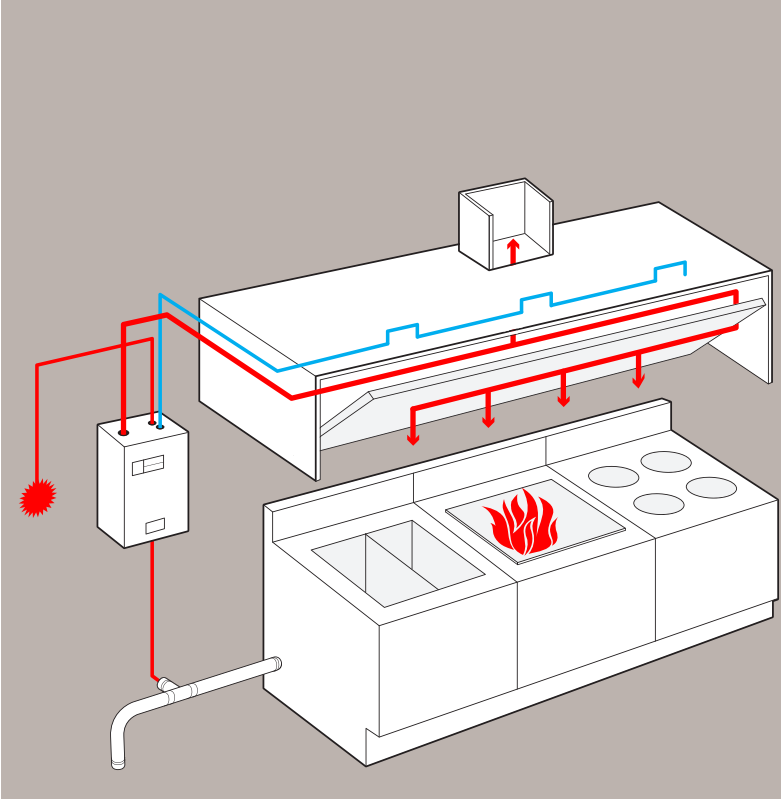
→ SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO PER CAPPE E SOFFITTI ASPIRANTI → SELF-CLEANING SYSTEM



Avere sempre una cappa pulita e deterata, senza procedure complesse o tempi troppo lunghi: con le nuove cappe a parete e centrali autolavanti ProKappa tutto diventa facile e veloce. Il nuovo sistema di lavaggio è interno, completamente automatizzato e prevede la detersione della zona filtrante attraverso degli ugelli specificatamente orientati verso le batterie filtranti e il solo utilizzo di acqua e detergente. La procedura è semplice e permette, al termine della cottura, di avviare il ciclo di lavaggio quando ancora i grassi non sono essiccati e quindi sono più facili da rimuovere. L'acqua calda miscelata con il detergente viene immessa nel circuito idraulico. Al termine del ciclo di lavaggio, poi, segue il ciclo di risciacquo che utilizza solo acqua calda. Per un ulteriore risparmio di tempo e un'ottimizzazione dell'efficienza in cucina, l'iter di autolavaggio può essere gestito anche attraverso un apposito quadro comando che esegue tutte le operazioni in modo programmato ed automatico.

The new ProKappa hoods, or ventilated ceillings, and self-cleaning central units make it much easier and faster to keep a hood clean and purified always. The new washing system is inside the hood. It is completely automatic and allows the filtering cartridges to be cleaned with only water and detergent. The procedure is simple and allows the washing cycle to be started immediately after cooking when the grease is still wet and, therefore, easier to remove. Hot water mixed with detergent is poured into the hydraulic circuit. The washing cycle is followed by a rinsing cycle with hot water only. For additional saving of time and optimisation of efficiency in the kitchen, the self-cleaning procedure can also be managed by means of a special control panel that executes all the set operations automatically.

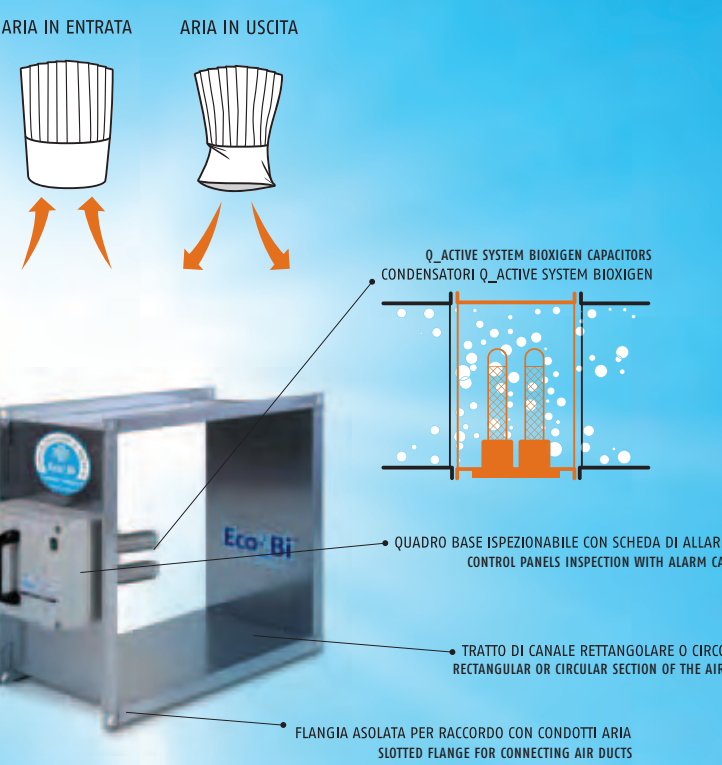
→ SISTEMI ANTINCENDIO → FIRE DETECTION SYSTEMS



Il fuoco è uno dei più grandi pericoli in cucina. Da una semplice fiamma in una pentola, infatti, possono seguire conseguenze devastanti, anche per l'intera attività. A.L.INOX ha scelto per i suoi clienti il sistema anti-incendio Ansul R-102: affidabile e automatico, studiato per rilevare la presenza di fuoco in cucina 24h su 24h per 365 giorni all'anno e per intervenire, se necessario, in modo veloce ed efficace. L'impianto utilizza un esclusivo agente estinguente a basso pH che non danneggia le attrezzature e rende le successive operazioni di pulizia facili e veloci. Fire is one of the biggest dangers in the kitchen. In fact, a simple flame in a pan can have devastating consequences for the entire business. A.L.INOX has chosen the Ansul R-102 fire detection system for its customers. This reliable and automatic system is designed to detect the presence of fire in kitchens, 24 hours a day for 365 days of the year and to intervene, if necessary, in a quick and effective manner. The system uses an exclusive extinguishing agent with low Ph that does not damage the equipment and makes the subsequent cleaning operations easy and quick.



→ SISTEMA BIOXIGEN IN COLLABORAZIONE CON A.L.INOX → BIOXIGEN SYSTEM IN COLLABORATION WITH A.L.INOX



Aria pura, naturalmente.

Basandosi sulla teoria dell'assorbimento della luce di Albert Einstein, Bioxigen® riproduce, nel rispetto dell'ecosistema e con bassi consumi energetici, i processi della luce solare che, con la sua energia elettromagnetica, attiva le molecole d'ossigeno presenti nell'aria. Il sistema Bioxigen®, applicato alle condotte di aria in uscita, deodora l'aria cattiva prodotta dalle attività della cucina (cottura, frittura...). Applicato nelle condotte in entrata crea un microclima sano e confortevole per vivere e lavorare, eliminando gli inquinanti "del chiuso" fino al 99%, riducendo al minimo di microrganismi come legionella, batteri, muffe, pollini o polveri e sgradevoli odori.

Clean air, the natural way.

Basing itself on Albert Einstein's theory of light absorption, Bioxigen® naturally and efficiently reproduces the processes of sunlight whose electromagnetic energy activates the oxygen molecules present in the air. The Bioxigen® Sytem applied on the output ducts deodorise the bad air produced by the kitchen activities (e.g. cooking, frying...). The system applied on the input ducts creates a healthy and comfortable microclimate each day in which to live and work, removing "closed" pollutants by up to 99%, minimizing the microorganisms such as legionella, bacteria, mould, pollen or dust and unpleasant odours.

ARIA PURA IN CUCINA

PURE AIR IN THE KITCHEN

UN SISTEMA CERTIFICATO TÜV

TÜV CERTIFIED

PULIRE IN UN ATTIMO

CLEAN IN AN INSTANT

BATTERI K.O. FINO AL 99%

KNOCKS OUT 99% BACTERIA

DEODORA L'ARIA

DEODORISES THE AIR

SANITIZZA E PURIFICA L'ARIA

SANITISES AND PURIFIES THE AIR

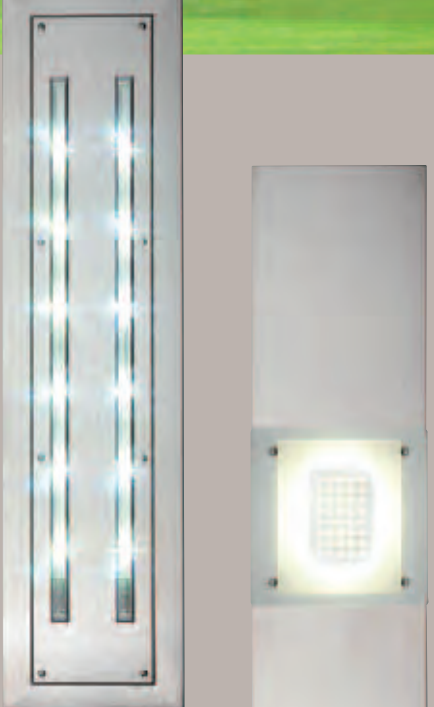
BIOXIGEN FOR A.L.INOX

BIOXIGEN FOR A.L.INOX

→ SISTEMI ILLUMINAZIONE LED → LED LIGHTING SYSTEMS

Una buona illuminazione facilita la visione, aumenta lo stimolo lavorativo e il benessere fisico, favorisce la concentrazione: "vederci bene", dunque, è un fattore di primaria importanza soprattutto in un luogo come la cucina, dove il lavoro si svolge in velocità e sotto continua pressione. Per questo, tra le tante opzioni presenti oggi sul mercato, l'illuminazione a LED si è dimostrata come una delle più vantaggiose: risparmio energetico, lunga durata, accensione istantanea, assenza di raggi UV e IR, nessuna manutenzione... Per l'illuminazione a LED di cappe e soffitti aspiranti, A.L.INOX offre una gamma di soluzioni, comprese le sottilissime barre LED, ideali per illuminare uniformemente tutte le zone di lavoro.

Good lighting helps you see better, increases the stimulation to work and physical well-being, favours concentration. Therefore, "seeing well" is an important factor especially in kitchens where the work is performed quickly and under continuous pressure. For this reason, among the many options available today, LED lighting has shown to be one of the most advantageous: energy efficient, long duration, instant start up, no UV and IR rays, no maintenance... For lighting a hoods or ventilated ceiling, A.L.INOX offers a wide range of solutions, including the ultra slim LED bars to light the entire work area evenly.



→ REGOLE DI DETERMINAZIONE DEL CODICE
→ RULES FOR THE CODE DETERMINATION



Cappa Hood	modello model	Parete/Centrale Wall/Central	Numero motoventilatori Fun nrs	Con o senza motoventilatore With or without fan	Serie Series	Lunghezza Length
H	01	P	0	N	07	30
Codice Code	01 02 03 04 05 07 08 09 10 14	P Parete Wall C Centrale Central	0 1 2	N Senza motoventilatore Whitout fan V Con ventilatore With fan	07 700 mm 09 900 mm 11 1.100 mm mm 32 3.200 mm	12 1.200 mm mm 40 4.000 mm

→ GUIDA ALLA SCELTA DELLE APPARECCHIATURE IMPIANTO ASPIRAZIONE

→ HOW TO CHOOSE AN EXTRACTION UNIT



La presente guida ha lo scopo di agevolare il cliente nella scelta delle apparecchiature di un impianto di aspirazione semplice, seguendo le elementari regole qui sotto riportate.

Per impianti con presenza di trattamento aria quali immissione e compensazione si consiglia di avvalersi dell'ufficio tecnico presente in azienda.

The purpose of this report is to give an idea of the concepts that can help the customer how to choose a simple extraction unit, following the easy instructions.

For extraction units with air treatment as input and compensation we suggest you to make use of the technical department of our company.

DIMENSIONAMENTO CAPPE

Per garantire la corretta captazione dei vapori prodotti dagli impianti di cottura le cappe di aspirazione devono osservare le seguenti caratteristiche:

1 Sporgenza frontale FD: deve essere 0,2-0,3 volte la dimensione K.

2 Sporgenza laterale LD: deve essere 0,3-0,4 volte la dimensione K.

K è la differenza tra Hk (altezza d'installazione della cappa da terra) e Hpc (altezza delle apparecchiature di cottura).

HOOD SIZING

To grant a correct receipt of steam produced by the cooking plants, the extraction hoods should observe the following features:

1 Front project FD: it should be 0,2-0,3 times the K dimension.

2 Sideaways project LD: it should be 0,3-0,4 times the K dimension.

K is the difference between Hk (height of the hood installation from the ground) and Hpc (height of cooking appliances).

148

Esempio → Example

Y = 700 mm

Lpc = 1.750 mm

Hpc = 900 mm

Hk = 1.900 mm

K = 1.900 - 900 = 1.000 mm

FDmin = 0,2 x 1.000 = 200 mm

P = Y + FD = 700 + 200 = 900 mm

LDmin = 0,3 x 1.000 = 300 mm

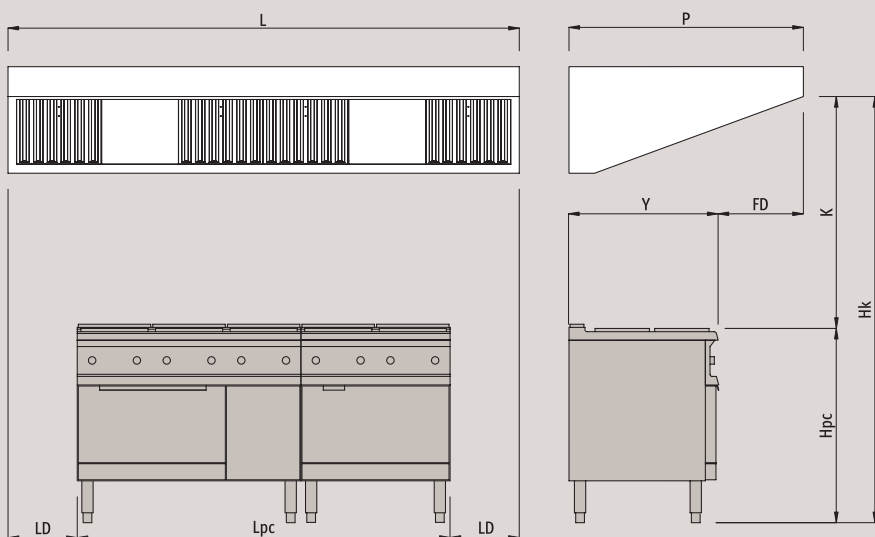
L = Lpc + (2 x LD) = 1.750 + (2 x 300) = 2.350 mm

Dimensione cappa da ordinare

L x P 2.400 x 900 mm

Hood size to order

L x P 2.400 x 900 mm



PER DETERMINARE I VALORI DELLA PORTATE D'ARIA DA ESTRARRE DA UN IMPIANTO D'ASPIRAZIONE SI POSSONO SEGUIRE LE SEGUENTI METODOLOGIE:

1 DETERMINAZIONE IN BASE ALLA TIPOLOGIA delle apparecchiature installate

2 Determinazione in base alla superficie della cappa

3 Determinazione in base al volume della cucina

4 Determinazione in base all'efficienza filtrante

There are different ways to calculate the air flow rate extracted by a hood:

1 According to the type of appliances

2 Determining considering the surface of the hood

3 Determining in according to the volume of the room kitchen

4 Determining in according to the filter efficiency

1

Determinazione in base alla tipologia delle apparecchiature installate

La portata d'aria in aspirazione viene determinata sommando i valori di portata relativi alle apparecchiature installate, utilizzando la tabella **b** seguente e moltiplicando tale somma per il coefficiente di contemporaneità **K** (vedi tabella **a**).

According to the type of appliances

By choosing this method we have to sum the value of the maximum air flow rate to extract, issued by each single machine, using the **b** table and to multiply that sum by the contemporaneity **K** coefficient (see table **a**).

a

Tipo di utenza → User types	K
Ospedali _ Hospitals	1
Mense _ Canteens	1
Centri di cottura _ Cooking centres	1
Ristoranti _ Restaurants	1
Alberghi e pensioni _ Hotels and guest-houses	0,85
Enti religiosi o asili Religious institutions or nursery schools	0,6
Mezzi moduli _ Half modules	0,5

→ DETERMINAZIONE DELLE PORTATE D'ARIA IN ASPIRAZIONE (1)

→ DETERMINING EXTRACTED AIR FLOW RATES (1)

b

Pos.	Tipo di apparecchio → Type of appliance	GAS m³/h	EL m³/h
SERIE 700 → SERIES 700			
1	Friggitrice _ Fryer	1.600	1.300
2	Fry top _ Fry top	1.600	1.300
3	4 Fuochi _ 4 Rings	650	500
4	Bagno maria _ Bain Marie	250	200
5	Brasiera _ Brazier	1.000	800
6	Tutta piastra _ Allplate	400	300
7	Pentola tonda 40-60 litri _ Round saucepan 40-60 liters	1.500	1.200
8	Griglia pietra lavica _ Lavastone grill	1.750	1.350
9	Salamandra _ Salamander	–	200
SERIE 900 → SERIES 900			
10	Friggitrice _ Fryer	2.000	1.600
11	Fry top _ Fry top	2.000	1.600
12	4 Fuochi _ 4 Rings	800	650
13	Bagno maria _ Bain Marie	300	200
14	Brasiera _ Brazier	1.200	1.000
15	Tutta piastra _ Allplate	500	400
16	Pentola quadra 100 litri _ Square saucepan 100 liters	1.800	1.400
17	Pentola tonda 150-200 litri _ Round saucepan 150-200 liters	2.000	1.600
18	Griglia pietra lavica _ Lavastone grill	2.200	1.800
19	6 Fuochi o 6 piastre _ 6 Rings or 6 plates	1.200	1.000
20	8 Fuochi o 8 piastre _ 8 Rings or 8 plates	1.600	1.300
21	Cuocipasta _ Pasta cooker	700	600
SERIE CENTRALI → CENTRAL SERIES			
22	4 Fuochi _ 4 Rings	900	800
23	6 Fuochi _ 6 Rings	1.350	1.100
24	8 Fuochi _ 8 Rings	1.800	1.500
FORNI → OVENS			
25	Forno a convezione a 4 griglie _ 4-rung convection oven	500	300
26	Forno a convezione a 6 griglie _ 6-rung convection oven	1.000	400
27	Forno a convezione a 10 griglie _ 10-rung convection oven	1.000	800
28	Forno a convezione a 20 griglie _ 20-rung convection oven	500	800
29	Forno a convezione vapore 4 griglie _ 4-rung convection steam oven	1.000	400
30	Forno a convezione vapore 10 griglie _ 10-rung convection steam oven	1.500	800
31	Forno a convezione vapore 20 griglie _ 20-rung convection steam oven	–	1.200
CUOCIPASTA AUTOMATICI → AUTOMATIC PASTA COOKERS			
32	Cuocipasta automatico _ Automatic pasta cooker	4.000	3.200
VARIE → VARIOUS			
33	Friggitrice traslabile _ Turnabel fryer	3.000	3.000
34	Brasiera automatica _ Automatic brazier	3.000	2.400
35	Girarrosti _ Spit	–	900
36	Fornellone _ Large hotplate	–	300
PENTOLE → SAUCEPANS			
37	Pentola tonda 100 litri _ Round pan 100 liters	–	1.500
38	Pentola tonda 200 litri _ Round pan 200 liters	–	1.800
39	Pentola tonda 300 litri _ Round pan 300 liters	–	2.500
40	Pentola tonda 500 litri _ Round pan 500 liters	–	3.500
LAVASTOVIGLIE → DISHWASHERS			
41	Lavastoviglie a capottina _ Hood type dishwasher	–	1.000
42	Lavapentole _ Pan washer	–	1.500

- DETERMINAZIONE DELLE PORTATE D'ARIA IN ASPIRAZIONE (2)
- DETERMINING EXTRACTED AIR FLOW RATES (2)

2

Determinazione in base alla superficie della cappa

La portata d'aria viene determinata dalla formula:

$L \times P \times 1.100^*$ dove L è larghezza, P la profondità della cappa determinate secondo la regola riportata nel capitolo "Dimensionamento cappe" e 1.100 il coefficiente per una estrazione d'aria con velocità pari a circa 0,30 m/sec.

Determining considering the surface of the hood

The air flow rate is determined by the formula:

$L \times P \times 1.100^*$ L is the length, P is the depth of the hood determined in accordance with the rules reported in the chapter "Hood sizing" and the coefficient 1.100 for an air extraction with a speed same as approx. 0.30 m/sec.

$$*L \times P \times 1.100$$



3

Determinazione in base al volume ambiente cucina

La determinazione della portata d'estrazione è ottenuta moltiplicando il valore di ricambi/ora della tabella 3 per il volume del locale.

Portata d'aria Q_a (m³/h) = volume ambiente (m³) x ricambi/ora

Determining in according to the volume of the room kitchen

The determining of the extraction rate is obtained by multiplying the value of air change/hour from table 3 for the room's volume.

Air flow rate Q_a (m³/h) = room's volume (m³) x air change/hour

C

Locale → Room	Ricambi/ora → Hourly air changes
Cucine di piccole dimensioni _ Small kitchens	30 - 60
Cucine di grandi dimensioni _ Big kitchens	15 - 40
Preparazioni _ Preparations	8 - 15
Lavaggio stoviglie _ Dish washing	10 - 20
Panetterie _ Bakery	15 - 25
Bar, caffè _ Bar, Café	10 - 15
Sale, ristoranti, mense _ Dining-rooms, restaurants, canteens	8 - 12
Lavanderie _ Laundries	10 - 15
Magazzini derrate _ Food warehouses	5 - 8

d

Dimensioni filtro a labirinto mm Size of labyrinth filter mm	Efficienza min. m³/h Min. efficiency m³/h	Efficienza max m³/h Max. efficiency m³/h
400 x 350	350	450
400 x 500	500	600

Determinazione in base all'efficienza filtrante

La determinazione della portata d'aria da estrarre si basa sui dati di massima efficienza filtrante dei filtri cappa. È ottenuta moltiplicando il valore di portata d'aria ideale di passaggio consigliata per il numero di filtri installati. Se necessario, bisognerà poi aumentare o diminuire il numero di filtri in modo da mantenere comunque un'alta efficienza di separazione delle particelle oleose.

I valori consigliati per i nostri filtri sono qui riportati.

Determining in according to the filter efficiency

The determining of the air flow rate to extract is based on the maximum filtering efficiency. It is obtained in multiplying the value of ideal passage of air recommended by the number of filters. If needed the numbers of filters might to increase or to reduce in way to maintain a high separation efficiency of the oily particles. The values recommended for our filters are as following.



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®.

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi.

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

→ Filtri a labirinto H 500 mm in AISI 304.

Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing.

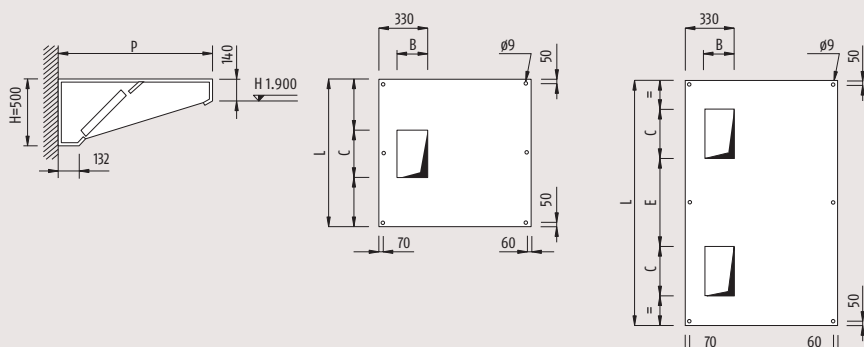
The particular profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located on the wall also by low ceiling.

Special works on request.

Equipped with:

→ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304.

Accessories on page > 175



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H01PON0712	700 x 1.200	2	-	250	400	-	728,00
H01PON0716	700 x 1.600	3	-	250	500	-	866,00
H01PON0720	700 x 2.000	4	-	250	600	-	1.026,00
H01PON0724	700 x 2.400	4	-	250	700	-	1.165,00
H01PON0728	700 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.286,00
H01PON0732	700 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.486,00
H01PON0736	700 x 3.600	6	2	250	600	1.200	1.678,00
H01PON0740	700 x 4.000	7	2	250	700	1.300	1.812,00
H01PON0912	900 x 1.200	2	-	250	400	-	767,00
H01PON0916	900 x 1.600	3	-	250	500	-	911,00
H01PON0920	900 x 2.000	4	-	250	600	-	1.076,00
H01PON0924	900 x 2.400	4	-	250	700	-	1.226,00
H01PON0928	900 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.352,00
H01PON0932	900 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.556,00
H01PON0936	900 x 3.600	6	2	250	600	1.200	1.748,00
H01PON0940	900 x 4.000	7	2	250	700	1.300	1.883,00
H01PON1112	1.100 x 1.200	2	-	250	400	-	839,00
H01PON1116	1.100 x 1.600	3	-	250	500	-	984,00
H01PON1120	1.100 x 2.000	4	-	250	600	-	1.153,00
H01PON1124	1.100 x 2.400	4	-	250	700	-	1.288,00
H01PON1128	1.100 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.422,00
H01PON1132	1.100 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.634,00
H01PON1136	1.100 x 3.600	6	2	250	600	1.200	1.826,00
H01PON1140	1.100 x 4.000	7	2	250	700	1.300	1.961,00

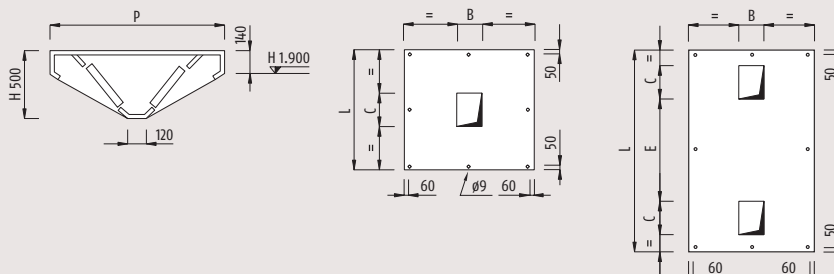


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®.
Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti anche nei casi di soffitti bassi.
Esecuzioni speciali a richiesta.

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing.
The particular profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located at the exact opposite also by low ceiling.
Special works on request.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 400 mm in AISI 304.
Accessori a pagina > 175

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 400 mm AISI 304.
Accessories on page > 175



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H01CON1412	1.400 x 1.200	4	-	300	400	-	880,00
H01CON1416	1.400 x 1.600	4	-	300	500	-	1.024,00
H01CON1420	1.400 x 2.000	6	-	300	600	-	1.181,00
H01CON1424	1.400 x 2.400	8	-	300	700	-	1.331,00
H01CON1428	1.400 x 2.800	10	2	300	400	1.000	1.495,00
H01CON1432	1.400 x 3.200	12	2	300	500	1.100	1.769,00
H01CON1436	1.400 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.159,00
H01CON1440	1.400 x 4.000	14	2	300	700	1.300	2.359,00
H01CON2020	2.000 x 2.000	6	-	300	600	-	1.654,00
H01CON2024	2.000 x 2.400	8	-	300	700	-	1.880,00
H01CON2028	2.000 x 2.800	10	2	300	400	1.000	2.030,00
H01CON2032	2.000 x 3.200	12	2	300	500	1.100	2.258,00
H01CON2036	2.000 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.849,00
H01CON2040	2.000 x 4.000	14	2	300	700	1.300	3.168,00

→ H01P1V-2V

CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, motoventilatore 420 W 230 V incorporato, particolare profilo che la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. Scarico 3/4".

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

→ Filtri a labirinto H 500 mm in AISI 304.

Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, motorfan 420 W 220 V incorporated, the particular profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located at the exact opposite also by low ceiling.

Dumping 3/4".

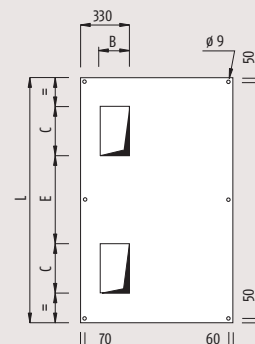
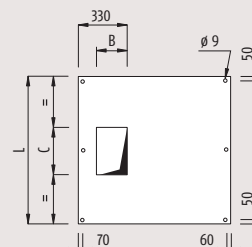
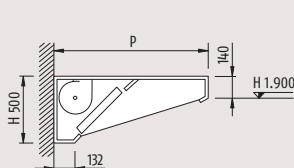
Special works on request.

Equipped with:

→ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304.

Accessories on page > 175

AL
INOX



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Motori/Motors n	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H01P1V0712	700 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.096,00
H01P1V0716	700 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.235,00
H01P1V0720	700 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.400,00
H01P1V0724	700 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.544,00
H01P1V0728	700 x 2.800	5	-	260	300	-	1	420	1.774,00
H01P2V0728	700 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.046,00
H01P2V0732	700 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.190,00
H01P2V0736	700 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.334,00
H01P2V0740	700 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.478,00
H01P1V0912	900 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.134,00
H01P1V0916	900 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.283,00
H01P1V0920	900 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.512,00
H01P1V0924	900 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.609,00
H01P1V0928	900 x 2.800	5	-	260	300	-	1	420	1.867,00
H01P2V0928	900 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.140,00
H01P2V0932	900 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.362,00
H01P2V0936	900 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.506,00
H01P2V0940	900 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.650,00
H01P1V1112	1.100 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.210,00
H01P1V1116	1.100 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.355,00
H01P1V1120	1.100 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.588,00
H01P1V1124	1.100 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.746,00
H01P1V1128	1.100 x 2.800	5	-	260	300	-	1	420	1.945,00
H01P2V1128	1.100 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.218,00
H01P2V1132	1.100 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.438,00
H01P2V1136	1.100 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.582,00
H01P2V1140	1.100 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.726,00

→ H01P1V-2V

153

→ H01C1V-2V

CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS



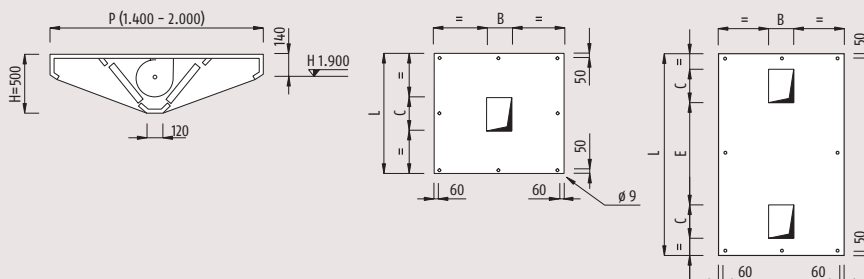
Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, motoventilatore 420 W 230 V incorporato, particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti anche nei casi di soffitti bassi. Scarico 3/4". Esecuzioni speciali a richiesta.

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, motorfan 420 W 220 V incorporated, the particular profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located on the wall also by low ceiling. Dumping 3/4". Special works on request.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 400 mm in AISI 304.
Accessori a pagina > 175

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 400 mm AISI 304.
Accessories on page > 175

AL
INOX



→ H01C1V-2V

154 → H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Motori/Motors n	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H01C1V1412	1.400 x 1.200	4	-	260	300	-	1	420	1.247,00
H01C1V1416	1.400 x 1.600	4	-	260	300	-	1	420	1.392,00
H01C1V1420	1.400 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	1.555,00
H01C1V1424	1.400 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	1.710,00
H01C2V1428	1.400 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	1.982,00
H01C2V1432	1.400 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	2.353,00
H01C2V1436	1.400 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	2.867,00
H01C2V1440	1.400 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.025,00
H01C1V2020	2.000 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	2.028,00
H01C1V2024	2.000 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.260,00
H01C2V2028	2.000 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	2.998,00
H01C2V2032	2.000 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	3.203,00
H01C2V2036	2.000 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.625,00
H01C2V2040	2.000 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.971,00



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®.
Profilo tradizionale ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete.
Scarico 3/4".
Esecuzioni speciali a richiesta.

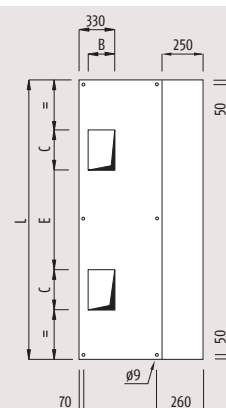
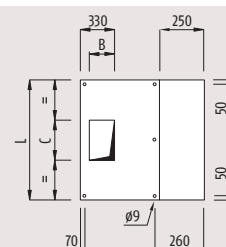
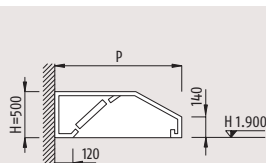
In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 500 mm in AISI 304 in AISI 304.

Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing.
The traditional profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located on the wall.
Dumping 3/4".
Special works on request.

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304
Accessories on page > 175

AL
INOX



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H02PON0912	900 x 1.200	2	-	250	400	-	845,00
H02PON0916	900 x 1.600	3	-	250	500	-	989,00
H02PON0920	900 x 2.000	4	-	250	600	-	1.156,00
H02PON0924	900 x 2.400	4	-	250	700	-	1.307,00
H02PON0928	900 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.464,00
H02PON0930	900 x 3.000	5	2	250	400	1.000	1.560,00
H02PON0932	900 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.692,00
H02PON0936	900 x 3.600	6	2	250	600	1.200	1.992,00
H02PON0940	900 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.184,00
H02PON1112	1.100 x 1.200	2	-	250	400	-	896,00
H02PON1116	1.100 x 1.600	3	-	250	500	-	1.051,00
H02PON1120	1.100 x 2.000	4	-	250	600	-	1.232,00
H02PON1124	1.100 x 2.400	4	-	250	700	-	1.390,00
H02PON1128	1.100 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.578,00
H02PON1132	1.100 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.812,00
H02PON1136	1.100 x 3.600	6	2	250	600	1.200	2.136,00
H02PON1140	1.100 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.364,00
H02PON1412	1.400 x 1.200	2	-	250	400	-	966,00
H02PON1416	1.400 x 1.600	3	-	250	500	-	1.158,00
H02PON1420	1.400 x 2.000	4	-	250	600	-	1.330,00
H02PON1424	1.400 x 2.400	4	-	250	700	-	1.499,00
H02PON1428	1.400 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.704,00
H02PON1432	1.400 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.967,00
H02PON1436	1.400 x 3.600	6	2	250	600	1.200	2.288,00
H02PON1440	1.400 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.514,00

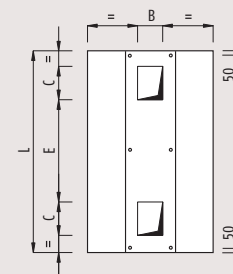
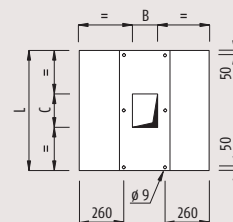
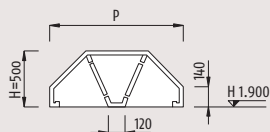


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®.
Il profilo tradizionale, ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti.
Scarico 3/4".
Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 400 mm in AISI 304.
Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing.
The traditional profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located at the exact opposite.
Dumping 3/4".
Special works on request.

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 400 mm AISI 304.
Accessories on page > 175



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H02CON1412	1.400 x 1.200	4	-	300	400	-	1.064,00
H02CON1416	1.400 x 1.600	4	-	300	500	-	1.256,00
H02CON1420	1.400 x 2.000	6	-	300	600	-	1.434,00
H02CON1424	1.400 x 2.400	8	-	300	700	-	1.601,00
H02CON1428	1.400 x 2.800	10	2	300	400	1.000	1.794,00
H02CON1432	1.400 x 3.200	12	2	300	500	1.100	1.992,00
H02CON1436	1.400 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.338,00
H02CON1440	1.400 x 4.000	14	2	300	700	1.300	2.532,00
H02CON1816	1.800 x 1.600	4	-	300	500	-	1.384,00
H02CON1820	1.800 x 2.000	6	-	300	600	-	1.562,00
H02CON1824	1.800 x 2.400	8	-	300	700	-	1.777,00
H02CON1828	1.800 x 2.800	10	2	300	400	1.000	2.017,00
H02CON1832	1.800 x 3.200	12	2	300	500	1.100	2.270,00
H02CON1836	1.800 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.736,00
H02CON1840	1.800 x 4.000	14	2	300	700	1.300	3.005,00
H02CON2220	2.200 x 2.000	6	-	300	600	-	1.838,00
H02CON2224	2.200 x 2.400	8	-	300	700	-	2.090,00
H02CON2228	2.200 x 2.800	10	2	300	400	1.000	2.257,00
H02CON2232	2.200 x 3.200	12	2	300	500	1.100	2.616,00
H02CON2236	2.200 x 3.600	12	2	300	600	1.200	3.060,00
H02CON2240	2.200 x 4.000	14	2	300	700	1.300	3.436,00

→ H02P1V-2V

CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS



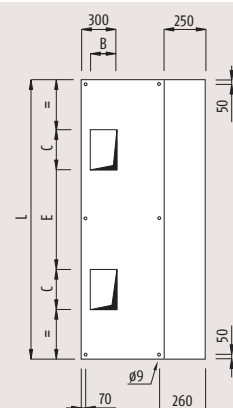
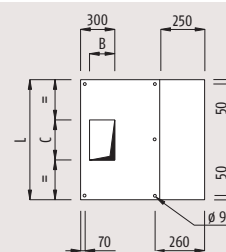
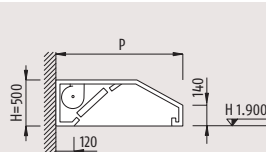
Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V, profilo tradizionale ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete.
Scarico 3/4".
Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 500 mm in AISI 304.
Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, motorfan 420 W 220 V incorporated, the particular profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm located on the wall also by low ceiling.
Dumping 3/4".
Special works on request.

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304.
Accessories on page > 175

AL
INOX



→ H 500

	Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Motori/Motors n	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
	H02P1V0912	900 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.177,00
	H02P1V0916	900 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.320,00
	H02P1V0920	900 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.544,00
	H02P1V0924	900 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.692,00
	H02P2V0928	900 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.328,00
	H02P2V0932	900 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.520,00
	H02P2V0936	900 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.674,00
	H02P2V0940	900 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.796,00
	H02P1V1112	1.100 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.218,00
	H02P1V1116	1.100 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.384,00
	H02P1V1120	1.100 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.618,00
	H02P1V1124	1.100 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.783,00
	H02P2V1128	1.100 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.388,00
	H02P2V1132	1.100 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.556,00
	H02P2V1136	1.100 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.760,00
	H02P2V1140	1.100 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.916,00
	H02P1V1412	1.400 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.298,00
	H02P1V1416	1.400 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.466,00
	H02P1V1420	1.400 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.715,00
	H02P1V1424	1.400 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.892,00
	H02P2V1428	1.400 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.394,00
	H02P2V1432	1.400 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.635,00
	H02P2V1436	1.400 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.839,00
	H02P2V1440	1.400 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.991,00

→ H02P1V-2V

157

→ H02C1V-2V

CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
CENTRALEXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V.

Il profilo tradizionale, ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti.

Scarico 3/4".

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

→ Filtri a labirinto H 400 mm in AISI 304.

Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, complete with motorfan 420 W 220 V.

The traditional profile makes it ideal for cooking elements of 60-70-90 cm, located at the exact opposite.

Dumping 3/4".

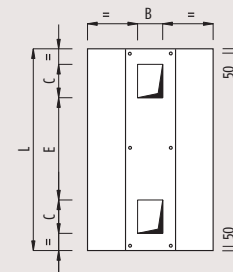
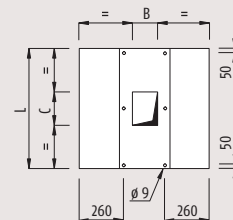
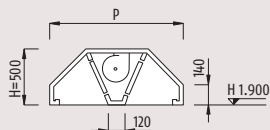
Special works on request.

Equipped with:

→ Labyrinth filters H 400 mm AISI 304.

Accessories on page > 175

AL
INOX



→ H02C1V-2V

158

→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Motori/Motors n	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H02C1V1412	1.400 x 1.200	4	-	260	300	-	1	420	1.392,00
H02C1V1416	1.400 x 1.600	4	-	260	300	-	1	420	1.567,00
H02C1V1420	1.400 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	1.848,00
H02C1V1424	1.400 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	1.992,00
H02C2V1428	1.400 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	2.688,00
H02C2V1432	1.400 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	2.996,00
H02C2V1436	1.400 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.222,00
H02C2V1440	1.400 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.371,00
H02C1V1816	1.800 x 1.600	4	-	260	300	-	1	420	1.612,00
H02C1V1820	1.800 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	1.890,00
H02C1V1824	1.800 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.036,00
H02C2V1828	1.800 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	2.755,00
H02C2V1832	1.800 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	2.957,00
H02C2V1836	1.800 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.246,00
H02C2V1840	1.800 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.488,00
H02C1V2220	2.200 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	2.167,00
H02C1V2224	2.200 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.387,00
H02C2V2228	2.200 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	3.054,00
H02C2V2232	2.200 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	3.313,00
H02C2V2236	2.200 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.552,00
H02C2V2240	2.200 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.846,00

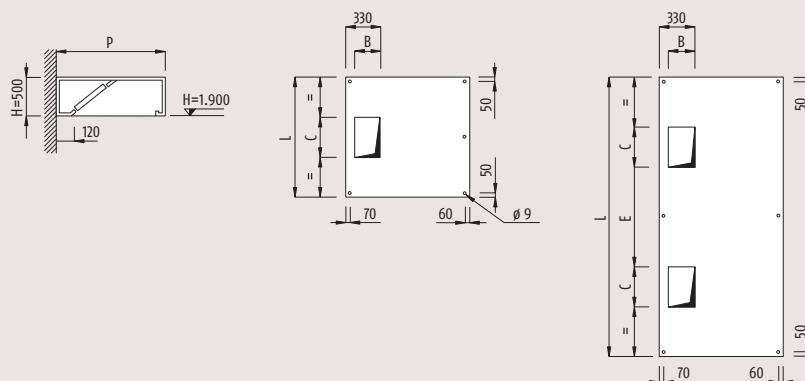


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica.
Scarico 3/4".
Esecuzioni speciali a richiesta.

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, the parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes, for cooking elements of 60-70-90 cm, located on the wall, model to prefer in case of coupling with technological hoods because of the same aesthetics.
Dumping 3/4".
Special works on request.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 500 mm in AISI 304.
Accessori a pagina > 175

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304.
Accessories on page > 175



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H03PON0912	900 x 1.200	2	-	250	400	-	901,00
H03PON0916	900 x 1.600	3	-	250	500	-	1.055,00
H03PON0920	900 x 2.000	4	-	250	600	-	1.234,00
H03PON0924	900 x 2.400	4	-	250	700	-	1.394,00
H03PON0928	900 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.585,00
H03PON0932	900 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.742,00
H03PON0936	900 x 3.600	6	2	250	600	1.200	2.167,00
H03PON0940	900 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.364,00
H03PON1112	1.100 x 1.200	2	-	250	400	-	991,00
H03PON1116	1.100 x 1.600	3	-	250	500	-	1.163,00
H03PON1120	1.100 x 2.000	4	-	250	600	-	1.362,00
H03PON1124	1.100 x 2.400	4	-	250	700	-	1.535,00
H03PON1128	1.100 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.739,00
H03PON1132	1.100 x 3.200	6	2	250	500	1.100	1.858,00
H03PON1136	1.100 x 3.600	6	2	250	600	1.200	2.438,00
H03PON1140	1.100 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.629,00
H03PON1412	1.400 x 1.200	2	-	250	400	-	1.027,00
H03PON1416	1.400 x 1.600	3	-	250	500	-	1.228,00
H03PON1420	1.400 x 2.000	4	-	250	600	-	1.456,00
H03PON1424	1.400 x 2.400	4	-	250	700	-	1.633,00
H03PON1428	1.400 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.819,00
H03PON1432	1.400 x 3.200	6	2	250	500	1.100	2.099,00
H03PON1436	1.400 x 3.600	6	2	250	600	1.200	2.456,00
H03PON1440	1.400 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.837,00



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica.

Scarico 3/4".

Esecuzioni speciali a richiesta.

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, the parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes, for cooking elements of 60-70-90 cm, located at the exact opposite, model to prefer in case of coupling with technological hoods because of the same aesthetics.

Dumping 3/4".

Special works on request.

In dotazione:

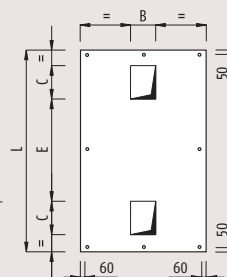
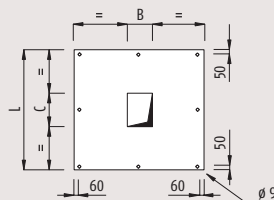
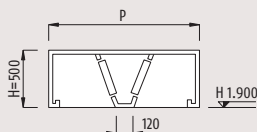
→ Filtri a labirinto H 400 mm in AISI 304.

Accessori a pagina > 175

Equipped with:

→ Labyrinth filters H 400 mm AISI 304.

Accessories on page > 175



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H03CON1212	1.200 x 1.200	4	-	300	400	-	1.080,00
H03CON1216	1.200 x 1.600	4	-	300	500	-	1.256,00
H03CON1220	1.200 x 2.000	6	-	300	600	-	1.451,00
H03CON1224	1.200 x 2.400	8	-	300	700	-	1.636,00
H03CON1228	1.200 x 2.800	10	2	300	400	1.000	1.837,00
H03CON1232	1.200 x 3.200	12	2	300	500	1.100	1.969,00
H03CON1236	1.200 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.716,00
H03CON1240	1.200 x 4.000	14	2	300	700	1.300	2.900,00
H03CON1416	1.400 x 1.600	4	-	300	500	-	1.404,00
H03CON1420	1.400 x 2.000	6	-	300	600	-	1.553,00
H03CON1424	1.400 x 2.400	8	-	300	700	-	1.738,00
H03CON1428	1.400 x 2.800	10	2	300	400	1.000	1.939,00
H03CON1432	1.400 x 3.200	12	2	300	500	1.100	2.183,00
H03CON1436	1.400 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.556,00
H03CON1440	1.400 x 4.000	14	2	300	700	1.300	3.010,00
H03CON1816	1.800 x 1.600	4	-	300	500	-	1.510,00
H03CON1820	1.800 x 2.000	6	-	300	600	-	1.718,00
H03CON1824	1.800 x 2.400	8	-	300	700	-	1.945,00
H03CON1828	1.800 x 2.800	10	2	300	400	1.000	2.183,00
H03CON1832	1.800 x 3.200	12	2	300	500	1.100	2.525,00
H03CON1836	1.800 x 3.600	12	2	300	600	1.200	2.941,00
H03CON1840	1.800 x 4.000	14	2	300	700	1.300	3.223,00
H03CON2220	2.200 x 2.000	6	-	300	600	-	1.925,00
H03CON2224	2.200 x 2.400	8	-	300	700	-	2.158,00
H03CON2228	2.200 x 2.800	10	2	300	400	1.000	2.440,00
H03CON2232	2.200 x 3.200	12	2	300	500	1.100	2.706,00
H03CON2236	2.200 x 3.600	12	2	300	600	1.200	3.018,00
H03CON2240	2.200 x 4.000	14	2	300	700	1.300	3.438,00

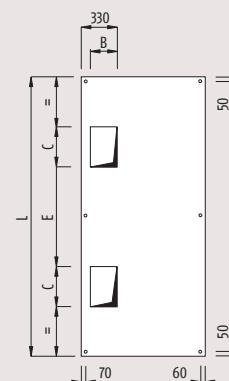
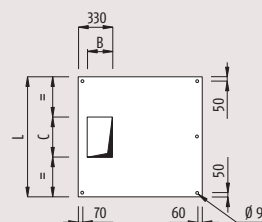
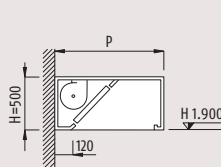


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V, sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica. Scarico 3/4". Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 500 mm in AISI 304.
Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, the parallelepiped profile motorfan 420 W 220 V incorporated, the parallelepiped profile allows better control and extration of fumes for cooking elements of 60-70-90 cm, located on the wall, model to prefer in caso of coupling with technological hoods because of the same aesthetics. Dumping 3/4". Special works on request.

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304.
Accessories on page > 175



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Motori/Motors n	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H03P1V0912	900 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.210,00
H03P1V0916	900 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.459,00
H03P1V0920	900 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.706,00
H03P1V0924	900 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.871,00
H03P2V0928	900 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.322,00
H03P2V0932	900 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.528,00
H03P2V0936	900 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.651,00
H03P2V0940	900 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	2.773,00
H03P1V1112	1.100 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.258,00
H03P1V1116	1.100 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.529,00
H03P1V1120	1.100 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.788,00
H03P1V1124	1.100 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	1.969,00
H03P2V1128	1.100 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.632,00
H03P2V1132	1.100 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.808,00
H03P2V1136	1.100 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	2.962,00
H03P2V1140	1.100 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	3.082,00
H03P1V1412	1.400 x 1.200	2	-	210	230	-	1	300	1.331,00
H03P1V1416	1.400 x 1.600	3	-	210	230	-	1	300	1.636,00
H03P1V1420	1.400 x 2.000	4	-	260	300	-	1	420	1.910,00
H03P1V1424	1.400 x 2.400	4	-	260	300	-	1	420	2.116,00
H03P2V1428	1.400 x 2.800	5	2	260	300	1.310	2	420	2.693,00
H03P2V1432	1.400 x 3.200	6	2	260	300	1.710	2	420	2.870,00
H03P2V1436	1.400 x 3.600	6	2	260	300	2.110	2	420	3.043,00
H03P2V1440	1.400 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	3.206,00



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V, sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica.

Scarico 3/4".

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

→ Filtri a labirinto H 400 mm in AISI 304.

Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, the parallelepiped profile motorfan 420 W 220 V incorporated, the parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes for cooking elements of 60-70-90 cm, located at the exact opposite, model to prefer in case of coupling with technological hoods because of the same aesthetics.

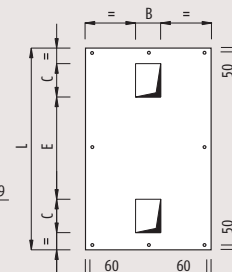
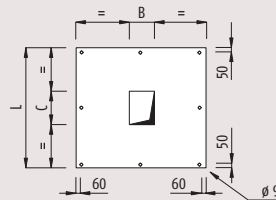
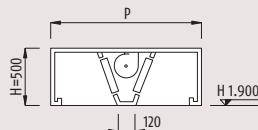
Dumping 3/4".

Special works on request.

Equipped with:

→ Labyrinth filters H 400 mm AISI 304.

Accessories on page > 175



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Motori/Motors n	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H03C1V1212	1.200 x 1.200	4	-	260	300	-	1	420	1.448,00
H03C1V1216	1.200 x 1.600	4	-	260	300	-	1	420	1.624,00
H03C1V1220	1.200 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	1.894,00
H03C1V1224	1.200 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.077,00
H03C2V1228	1.200 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	2.518,00
H03C2V1232	1.200 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	2.693,00
H03C2V1236	1.200 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	2.989,00
H03C2V1240	1.200 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.120,00
H03C1V1416	1.400 x 1.600	4	-	260	300	-	1	420	1.786,00
H03C1V1420	1.400 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	2.024,00
H03C1V1424	1.400 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.077,00
H03C2V1428	1.400 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	2.806,00
H03C2V1432	1.400 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	2.948,00
H03C2V1436	1.400 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.128,00
H03C2V1440	1.400 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.383,00
H03C1V1816	1.800 x 1.600	4	-	260	300	-	1	420	1.806,00
H03C1V1820	1.800 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	2.148,00
H03C1V1824	1.800 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.371,00
H03C2V1828	1.800 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	2.863,00
H03C2V1832	1.800 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	3.146,00
H03C2V1836	1.800 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.394,00
H03C2V1840	1.800 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.658,00
H03C1V2220	2.200 x 2.000	6	-	260	300	-	1	420	2.220,00
H03C1V2224	2.200 x 2.400	8	-	260	300	-	1	420	2.429,00
H03C2V2228	2.200 x 2.800	10	2	260	300	1.310	2	420	3.016,00
H03C2V2232	2.200 x 3.200	12	2	260	300	1.710	2	420	3.346,00
H03C2V2236	2.200 x 3.600	12	2	260	300	2.110	2	420	3.524,00
H03C2V2240	2.200 x 4.000	14	2	260	300	2.510	2	420	3.856,00



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione di fumi e vapori che la rende adatta ad essere installata sopra a forni. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. Esecuzioni speciali a richiesta.

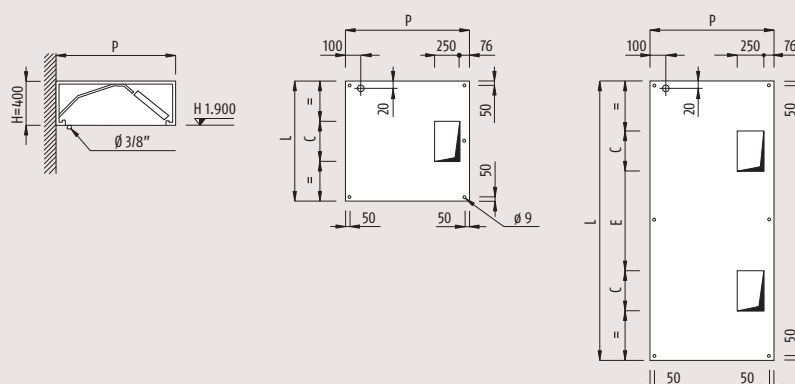
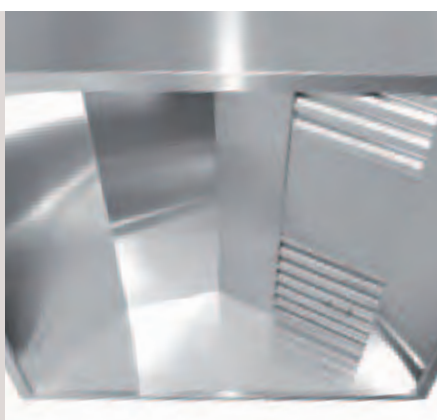
In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
→ Scarico condensa 3/4".
[Accessori a pagina > 175](#)

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI with Scotch-Brite® finishing, the extracting surface at the front and the rear deflector enable fumes and steam to be easily extracted, ideal to install over oven.

Fully welded water-tight bottom edge. Customizations available on request.

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
→ 3/4" condensate drain.
[Accessories on page > 175](#)

AL
INOX



→ H 400

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H04PON1010	1.000 x 1.000	2	-	250	300	-	1.253,00
H04PON1210	1.200 x 1.000	2	-	250	300	-	1.288,00
H04PON1212	1.200 x 1.200	2	-	250	400	-	1.304,00
H04PON1216	1.200 x 1.600	3	-	250	500	-	1.487,00
H04PON1220	1.200 x 2.000	4	-	250	600	-	1.630,00
H04PON1224	1.200 x 2.400	4	-	250	700	-	1.789,00
H04PON1228	1.200 x 2.800	5	2	250	400	1.000	1.969,00
H04PON1232	1.200 x 3.200	6	2	250	500	1.100	2.149,00
H04PON1236	1.200 x 3.600	6	2	250	600	1.200	2.348,00
H04PON1240	1.200 x 4.000	7	2	250	700	1.300	2.636,00
H04PON1412	1.400 x 1.200	2	-	250	400	-	1.440,00
H04PON1416	1.400 x 1.600	3	-	250	500	-	1.583,00
H04PON1420	1.400 x 2.000	4	-	250	600	-	1.726,00
H04PON1424	1.400 x 2.400	5	-	250	700	-	1.902,00
H04PON1428	1.400 x 2.800	5	2	250	400	1.000	2.066,00
H04PON1432	1.400 x 3.200	6	2	250	500	1.100	2.315,00
H04PON1436	1.400 x 3.600	7	2	250	600	1.200	2.563,00
H04PON1440	1.400 x 4.000	8	2	250	700	1.300	2.816,00
H04PON1612	1.600 x 1.200	2	-	250	400	-	1.535,00
H04PON1616	1.600 x 1.600	3	-	250	500	-	1.679,00
H04PON1620	1.600 x 2.000	4	-	250	600	-	1.823,00
H04PON1624	1.600 x 2.400	5	-	250	700	-	2.016,00
H04PON1628	1.600 x 2.800	5	2	250	400	1.000	2.161,00
H04PON1632	1.600 x 3.200	6	2	250	500	1.100	2.438,00
H04PON1636	1.600 x 3.600	7	2	250	600	1.200	2.734,00
H04PON1640	1.600 x 4.000	8	2	250	700	1.300	2.996,00



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione di fumi e vapori che la rende adatta ad essere installata sopra a forni. Esecuzioni speciali a richiesta.

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI with Scotch-Brite® finishing, the extracting surface at the front and the rear deflector enable fumes and steam to be easily extracted, ideal to install over oven.

Fully welded water/air-tight bottom edge. Customizations available on request.

In dotazione:

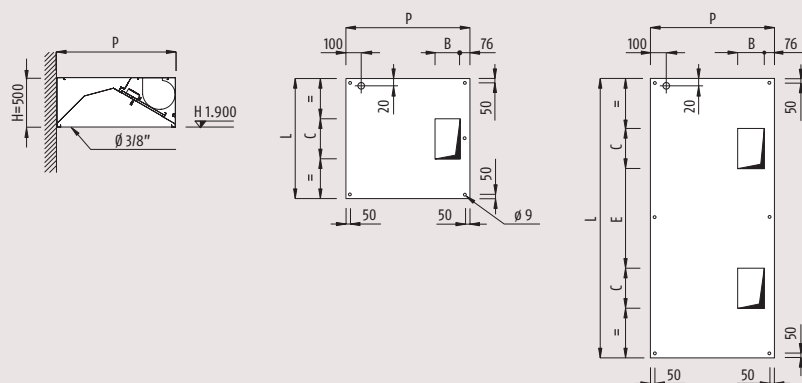
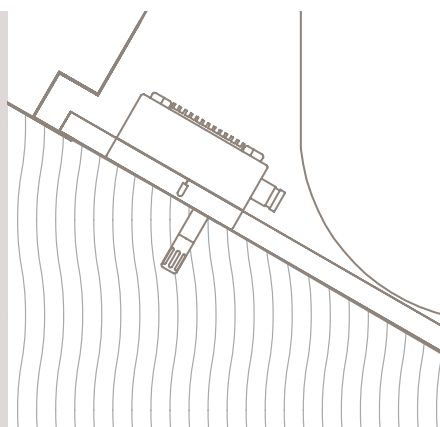
- Elettroventilatore mm e pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda.
- Filtri a labirinto H 350 in AISI 304.
- Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175

Equipped with:

- Electric fan with automatically variable by speed control and probe.
- Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
- Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H04P1V1212	1.200 x 1.200	2	-	210	230	-	300	2.256,00
H04P1V1216	1.200 x 1.600	3	-	210	230	-	300	2.439,00
H04P1V1220	1.200 x 2.000	4	-	260	300	-	420	2.582,00
H04P1V1224	1.200 x 2.400	4	-	260	300	-	420	2.741,00
H04P1V1412	1.400 x 1.200	2	-	210	230	-	300	2.392,00
H04P1V1416	1.400 x 1.600	3	-	210	230	-	300	2.535,00
H04P1V1420	1.400 x 2.000	4	-	260	300	-	420	2.678,00
H04P1V1424	1.400 x 2.400	5	-	260	300	-	420	2.854,00
H04P1V1612	1.600 x 1.200	2	-	210	230	-	300	2.487,00
H04P1V1616	1.600 x 1.600	3	-	210	230	-	300	2.631,00
H04P1V1620	1.600 x 2.000	4	-	260	300	-	420	2.775,00
H04P1V1624	1.600 x 2.400	5	-	260	300	-	420	2.968,00

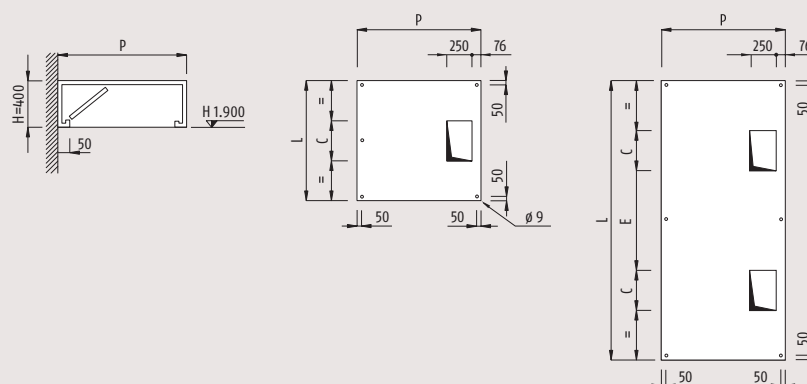


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficie d'aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore garantiscono la massima efficacia consentendo un'agevole captazione di fumi e vapore che la rende adatta ad essere installata sopra a lavastoviglie-pentole di grossa produttività. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta.
Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:
→ Scarico condensa 3/4".
Accessori a pagina > 175

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, the surface front-curtain extraction and deflector ensure maximum efficiency.
Ideal for high trough put pan-dishwashers.
Fully welded water-tight bottom edge.
Special works on request.

Equipped with:
→ Condensate dumping 3/4".
Accessories on page > 175



→ H 400

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Prezzo/Price €
H05PON1010	1.000 x 1.000	-	-	250	250	-	898,00
H05PON1012	1.000 x 1.200	-	-	250	400	-	900,00
H05PON1016	1.000 x 1.600	-	-	250	500	-	1.102,00
H05PON1020	1.000 x 2.000	-	-	250	600	-	1.258,00
H05PON1024	1.000 x 2.400	-	-	250	700	-	1.444,00
H05PON1028	1.000 x 2.800	-	2	250	400	1.000	1.702,00
H05PON1032	1.000 x 3.200	-	2	250	500	1.100	1.860,00
H05PON1036	1.000 x 3.600	-	2	250	600	1.200	2.088,00
H05PON1040	1.000 x 4.000	-	2	250	700	1.300	2.388,00
H05PON1212	1.200 x 1.200	-	-	250	400	-	1.020,00
H05PON1216	1.200 x 1.600	-	-	250	500	-	1.222,00
H05PON1220	1.200 x 2.000	-	-	250	600	-	1.390,00
H05PON1224	1.200 x 2.400	-	-	250	700	-	1.588,00
H05PON1228	1.200 x 2.800	-	2	250	400	1.000	1.846,00
H05PON1232	1.200 x 3.200	-	2	250	500	1.100	2.040,00
H05PON1236	1.200 x 3.600	-	2	250	600	1.200	2.268,00
H05PON1240	1.200 x 4.000	-	2	250	700	1.300	2.516,00
H05PON1412	1.400 x 1.200	-	-	250	400	-	1.200,00
H05PON1416	1.400 x 1.600	-	-	250	500	-	1.356,00
H05PON1420	1.400 x 2.000	-	-	250	600	-	1.573,00
H05PON1424	1.400 x 2.400	-	-	250	700	-	1.800,00
H05PON1428	1.400 x 2.800	-	2	250	400	1.000	2.040,00
H05PON1432	1.400 x 3.200	-	2	250	500	1.100	2.280,00
H05PON1436	1.400 x 3.600	-	2	250	600	1.200	2.521,00
H05PON1440	1.400 x 4.000	-	2	250	700	1.300	2.876,00



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficie/aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore garantiscono la massima efficacia consentendo un'agevole captazione di fumi e vapore e la rende adatta ad essere installata sopra a lavastoviglie-pentole di grossa produttività. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta.

Monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI304 with Scotch-Brite® finishing, the surface front-curtain extraction and deflector ensure maximum efficiency. Ideal for high trough put pan-dishwashers.

Fully welded water-tight bottom edge.

Equipped with:

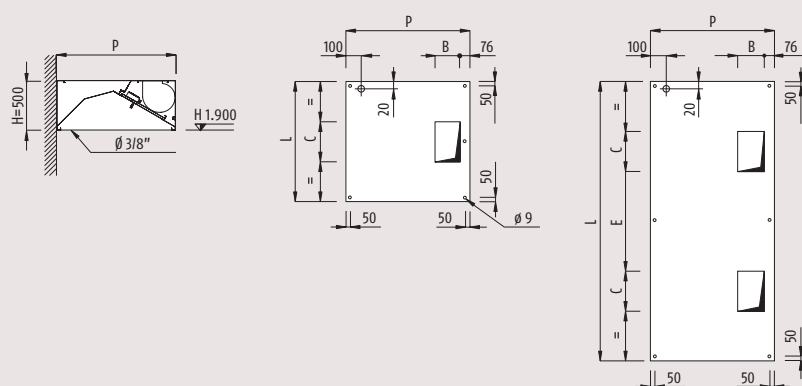
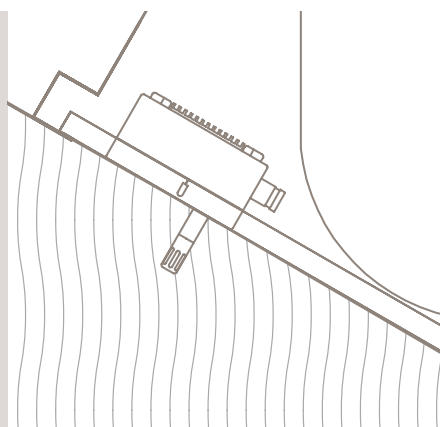
- Electric fan with automatically variable speed by speed control and probe.
- Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175

In dotazione:

- Elettroventilatore pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda.
- Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
- Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Potenza/Power W	Prezzo/Price €
H05P1V1010	1.000 x 1.000	-	-	210	230	-	300	1.850,00
H05P1V1012	1.000 x 1.200	-	-	210	230	-	300	1.852,00
H05P1V1016	1.000 x 1.600	-	-	210	230	-	300	2.054,00
H05P1V1020	1.000 x 2.000	-	-	260	300	-	420	2.210,00
H05P1V1024	1.000 x 2.400	-	-	260	300	-	420	2.396,00
H05P1V1212	1.200 x 1.200	-	-	210	230	-	300	1.972,00
H05P1V1216	1.200 x 1.600	-	-	210	230	-	300	2.174,00
H05P1V1220	1.200 x 2.000	-	-	260	300	-	420	2.342,00
H05P1V1224	1.200 x 2.400	-	-	260	300	-	420	2.540,00
H05P1V1412	1.200 x 1.200	-	-	210	230	-	300	2.152,00
H05P1V1416	1.200 x 1.600	-	-	210	230	-	300	2.308,00
H05P1V1420	1.200 x 2.000	-	-	260	300	-	420	2.525,00
H05P1V1424	1.200 x 2.400	-	-	260	300	-	420	2.752,00



Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria in ambiente; flusso di captazione.
Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
- Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
- Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175

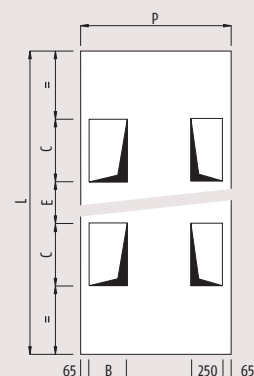
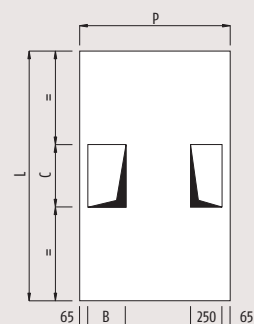
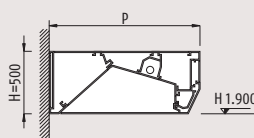
Wall mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel AISI 304 with Scotch-Brite® finishing with adjustable function that can also be excluded; high speed inlet of air to the hood; front compensation flow of air into the room; capture jet.

Special works on request.

Equipped with:

- Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
- Fully welded water-tight bottom edge.
- Light fixtures with protective shielding 220 V.
- Condensate dumping 3/4".

Accessories on page > 175



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
H07PON1212	1.200 x 1.200	3	-	300	400	-	18	3.212,00
H07PON1216	1.200 x 1.600	4	-	300	500	-	36	3.572,00
H07PON1220	1.200 x 2.000	5	-	300	600	-	58	4.049,00
H07PON1224	1.200 x 2.400	6	-	300	700	-	58	4.524,00
H07PON1228	1.200 x 2.800	7	2	300	400	1.000	72	5.062,00
H07PON1232	1.200 x 3.200	8	2	300	500	1.100	116	5.716,00
H07PON1236	1.200 x 3.600	9	2	300	600	1.200	116	6.192,00
H07PON1240	1.200 x 4.000	10	2	300	700	1.300	116	6.727,00
H07PON1412	1.400 x 1.200	3	-	300	400	-	18	3.490,00
H07PON1416	1.400 x 1.600	4	-	300	500	-	36	3.970,00
H07PON1420	1.400 x 2.000	5	-	300	600	-	58	4.499,00
H07PON1424	1.400 x 2.400	6	-	300	700	-	58	5.028,00
H07PON1428	1.400 x 2.800	7	2	300	400	1.000	72	5.623,00
H07PON1432	1.400 x 3.200	8	2	300	500	1.100	116	6.350,00
H07PON1436	1.400 x 3.600	9	2	300	600	1.200	116	6.880,00
H07PON1440	1.400 x 4.000	10	2	300	700	1.300	116	7.475,00
H07PON1612	1.600 x 1.200	3	-	300	400	-	18	4.205,00
H07PON1616	1.600 x 1.600	4	-	300	500	-	36	4.565,00
H07PON1620	1.600 x 2.000	5	-	300	600	-	58	5.298,00
H07PON1624	1.600 x 2.400	6	-	300	700	-	58	5.782,00
H07PON1628	1.600 x 2.800	7	2	300	400	1.000	72	6.466,00
H07PON1632	1.600 x 3.200	8	2	300	500	1.100	116	7.303,00
H07PON1636	1.600 x 3.600	9	2	300	600	1.200	116	7.912,00
H07PON1640	1.600 x 4.000	10	2	300	700	1.300	116	8.596,00



Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio, per la versione H07CON, a moduli contrapposti per la versione H08CON inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria in ambiente; flusso di captazione.

Esecuzioni speciali su richiesta.

Central mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel, for H07CON version exact opposite moduls for H08CON version inox 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing with adjustable functions that can also be excluded: high speed inlet of air to the hood; front compensation flow of air into the room; capture jet.

Special works on request.

In dotazione:

- Filtri a labirinto H350 mm in AISI 304.
- Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
- Scarico condensa 3/4".

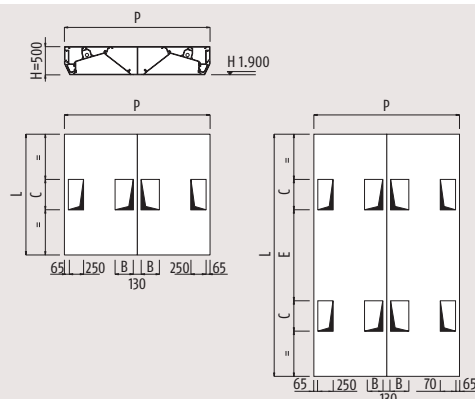
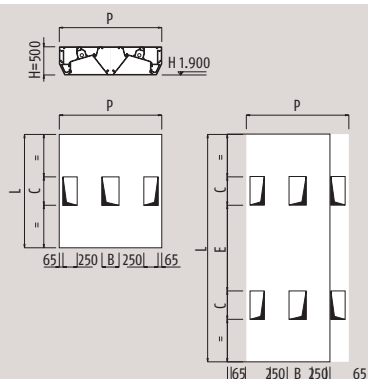
Accessori a pagina > 175

Equipped with:

- Labyrinth filters H350 mm AISI 304.
- Fully welded water-tight bottom edge.
- Light fixtures with protective shielding 220 V.
- Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175

AL
INOX



H07CON

H08CON

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
H07CON1816	1.800 x 1.600	8	-	400	500	-	72	7.079,00
H07CON1820	1.800 x 2.000	10	-	400	600	-	116	7.872,00
H07CON1824	1.800 x 2.400	12	-	400	700	-	116	8.665,00
H07CON1828	1.800 x 2.800	14	2	400	400	1.000	144	9.526,00
H07CON1832	1.800 x 3.200	16	2	400	500	1.100	232	10.782,00
H07CON1836	1.800 x 3.600	18	2	400	600	1.200	232	11.642,00
H07CON1840	1.800 x 4.000	20	2	400	700	1.300	232	12.502,00
H08CON2424	2.400 x 2.400	12	2	300	700	-	116	9.048,00
H08CON2428	2.400 x 2.800	14	4	300	400	1.000	144	10.124,00
H08CON2432	2.400 x 3.200	16	4	300	500	1.100	232	11.432,00
H08CON2436	2.400 x 3.600	18	4	300	600	1.200	232	12.384,00
H08CON2440	2.400 x 4.000	20	4	300	700	1.300	232	13.454,00
H08CON2824	2.800 x 2.400	12	2	300	700	-	116	10.056,00
H08CON2828	2.800 x 2.800	14	4	300	400	1.000	144	11.246,00
H08CON2832	2.800 x 3.200	16	4	300	500	1.100	232	12.700,00
H08CON2836	2.800 x 3.600	18	4	300	600	1.200	232	13.760,00
H08CON2840	2.800 x 4.000	20	4	300	700	1.300	232	14.950,00
H08CON3224	3.200 x 2.400	12	2	300	700	-	116	11.564,00
H08CON3228	3.200 x 2.800	14	4	300	400	1.000	144	12.932,00
H08CON3232	3.200 x 3.200	16	4	300	500	1.100	232	14.606,00
H08CON3236	3.200 x 3.600	18	4	300	600	1.200	232	15.824,00
H08CON3240	3.200 x 4.000	20	4	300	700	1.300	232	17.192,00



Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria non trattata in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria trattata in ambiente; flusso di captazione aria non trattata. Esecuzioni speciali su richiesta.

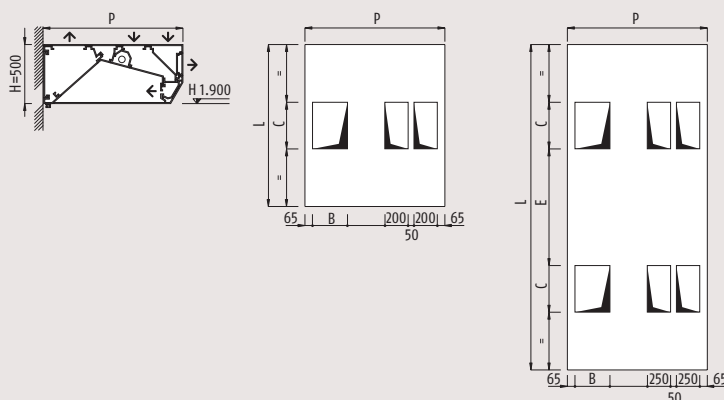
In dotazione:
Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
→ Canalina perimetrale saldata a tenuta.
→ Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
→ Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175

Wall mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing, with adjustable functions that can also be excluded: high speed inlet of untreated air to the hood; front compensation flow of treated air into the room; untreated air capture jet. Special works on request.

Equipped with:
Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
→ Fully welded water-tight bottom edge.
→ Light fixtures with protective shielding 220 V.
→ Condensate damping 3/4"

Accessories on page > 175



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
H09PON1212	1.200 x 1.200	2	-	300	400	-	18	3.434,00
H09PON1216	1.200 x 1.600	3	-	300	500	-	36	3.812,00
H09PON1220	1.200 x 2.000	4	-	300	600	-	58	4.307,00
H09PON1224	1.200 x 2.400	5	-	300	700	-	58	4.800,00
H09PON1228	1.200 x 2.800	6	2	300	400	1.000	72	5.356,00
H09PON1232	1.200 x 3.200	7	2	300	500	1.100	116	6.028,00
H09PON1236	1.200 x 3.600	8	2	300	600	1.200	116	6.522,00
H09PON1240	1.200 x 4.000	9	2	300	700	1.300	116	7.075,00
H09PON1412	1.400 x 1.200	2	-	300	400	-	18	3.712,00
H09PON1416	1.400 x 1.600	3	-	300	500	-	36	4.210,00
H09PON1420	1.400 x 2.000	4	-	300	600	-	58	4.757,00
H09PON1424	1.400 x 2.400	5	-	300	700	-	58	5.304,00
H09PON1428	1.400 x 2.800	6	2	300	400	1.000	72	5.917,00
H09PON1432	1.400 x 3.200	7	2	300	500	1.100	116	6.662,00
H09PON1436	1.400 x 3.600	8	2	300	600	1.200	116	7.210,00
H09PON1440	1.400 x 4.000	9	2	300	700	1.300	116	7.823,00
H09PON1612	1.600 x 1.200	2	-	300	400	-	18	4.427,00
H09PON1616	1.600 x 1.600	3	-	300	500	-	36	4.805,00
H09PON1620	1.600 x 2.000	4	-	300	600	-	58	5.556,00
H09PON1624	1.600 x 2.400	5	-	300	700	-	58	6.058,00
H09PON1628	1.600 x 2.800	6	2	300	400	1.000	72	6.760,00
H09PON1632	1.600 x 3.200	7	2	300	500	1.100	116	7.615,00
H09PON1636	1.600 x 3.600	8	2	300	600	1.200	116	8.242,00
H09PON1640	1.600 x 4.000	9	2	300	700	1.300	116	8.944,00



Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio, per la versione H09CON, a moduli contrapposti per la versione H10CON inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria non trattata in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria trattata in ambiente; flusso di captazione non trattata. Esecuzioni speciali su richiesta.

Central mounted double compensation treated hood, monobloc construction in stainless steel, for H09CON version, exact opposite moduls for H010CON version inox 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing with adjustable functions that can also be excluded: high speed inlet of untreated air to the hood; front compensation flow of treated air into the room; untreated air capture jet. Special works on request.

In dotazione:

- Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
- Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
- Scarico condensa 3/4".

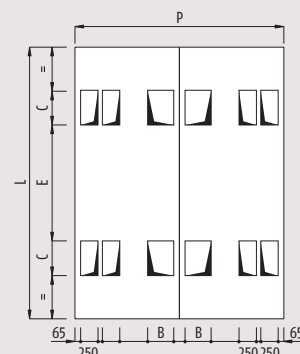
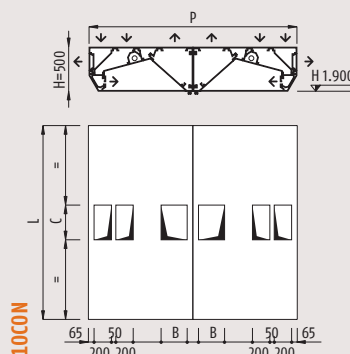
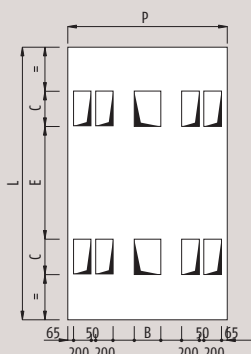
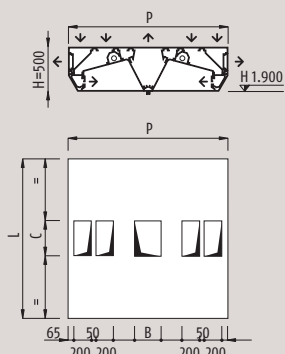
Accessori a pagina > 175

Equipped with:

- Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
- Fully welded water-tight bottom edge.
- Light fixtures with protective shielding 220 V.
- Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175

AL
INOX



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
H09CON1816	1.800 x 1.600	6	-	400	500	-	72	7.559,00
H09CON1820	1.800 x 2.000	8	-	400	600	-	116	8.388,00
H09CON1824	1.800 x 2.400	10	-	400	700	-	116	9.217,00
H09CON1828	1.800 x 2.800	12	2	400	400	1.000	144	10.114,00
H09CON1832	1.800 x 3.200	14	2	400	500	1.100	232	11.406,00
H09CON1836	1.800 x 3.600	16	2	400	600	1.200	232	12.302,00
H09CON1840	1.800 x 4.000	18	2	400	700	1.300	232	13.198,00
H10CON2424	2.400 x 2.400	10	2	300	700	-	116	9.600,00
H10CON2428	2.400 x 2.800	12	4	300	400	1.000	144	10.712,00
H10CON2432	2.400 x 3.200	14	4	300	500	1.100	232	12.056,00
H10CON2436	2.400 x 3.600	16	4	300	600	1.200	232	13.044,00
H10CON2440	2.400 x 4.000	18	4	300	700	1.300	232	14.150,00
H10CON2824	2.800 x 2.400	10	2	300	700	-	116	10.608,00
H10CON2828	2.800 x 2.800	12	4	300	400	1.000	144	11.834,00
H10CON2832	2.800 x 3.200	14	4	300	500	1.100	232	13.324,00
H10CON2836	2.800 x 3.600	16	4	300	600	1.200	232	14.420,00
H10CON2840	2.800 x 4.000	18	4	300	700	1.300	232	15.646,00
H10CON3224	3.200 x 2.400	10	2	300	700	-	116	12.116,00
H10CON3228	3.200 x 2.800	12	4	300	400	1.000	144	13.520,00
H10CON3232	3.200 x 3.200	14	4	300	500	1.100	232	15.230,00
H10CON3236	3.200 x 3.600	16	4	300	600	1.200	232	16.484,00
H10CON3240	3.200 x 4.000	18	4	300	700	1.300	232	17.888,00



Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura Scotch-Brite®, con flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità.
Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:
→ Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
→ Canalina perimetrale saldata a tenuta.
→ Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
→ Scarico condensa 3/4".

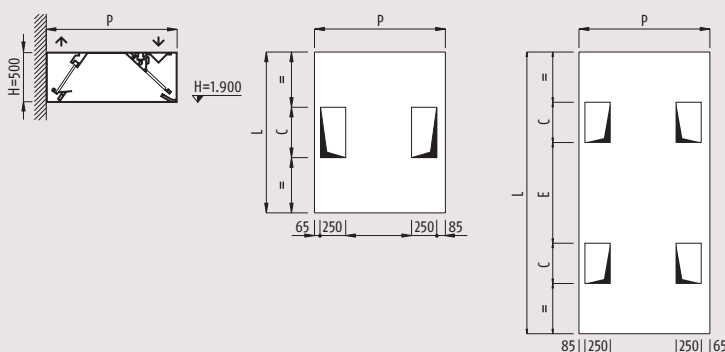
Accessori a pagina > 175

Wall mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood.
Special works on request.

Equipped with:
→ Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
→ Fully welded water-tight bottom edge.
→ Light fixtures with protective shielding 220 V.
→ Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175

AL
INOX



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
H14PON1112	1.100 x 1.200	3	-	250	400	-	180	2.693,00
H14PON1116	1.100 x 1.600	4	-	250	500	-	240	2.836,00
H14PON1120	1.100 x 2.000	5	-	250	600	-	240	3.149,00
H14PON1124	1.100 x 2.400	6	-	250	700	-	240	3.496,00
H14PON1128	1.100 x 2.800	7	2	250	400	1.000	360	3.820,00
H14PON1132	1.100 x 3.200	8	2	250	500	1.100	360	4.186,00
H14PON1136	1.100 x 3.600	9	2	250	600	1.200	480	4.577,00
H14PON1140	1.100 x 4.000	10	2	250	700	1.300	480	4.876,00
H14PON1312	1.300 x 1.200	3	-	250	400	-	180	2.840,00
H14PON1316	1.300 x 1.600	4	-	250	500	-	240	2.982,00
H14PON1320	1.300 x 2.000	5	-	250	600	-	240	3.326,00
H14PON1324	1.300 x 2.400	6	-	250	700	-	240	3.659,00
H14PON1328	1.300 x 2.800	7	2	250	400	1.000	360	4.108,00
H14PON1332	1.300 x 3.200	8	2	250	500	1.100	360	4.376,00
H14PON1336	1.300 x 3.600	9	2	250	600	1.200	480	4.651,00
H14PON1340	1.300 x 4.000	10	2	250	700	1.300	480	5.016,00
H14PON1512	1.500 x 1.200	3	-	250	400	-	180	2.988,00
H14PON1516	1.500 x 1.600	4	-	250	500	-	240	3.468,00
H14PON1520	1.500 x 2.000	5	-	250	600	-	240	4.045,00
H14PON1524	1.500 x 2.400	6	-	250	700	-	240	4.433,00
H14PON1528	1.500 x 2.800	7	2	250	400	1.000	360	4.668,00
H14PON1532	1.500 x 3.200	8	2	250	500	1.100	360	4.918,00
H14PON1536	1.500 x 3.600	9	2	250	600	1.200	480	5.064,00
H14PON1540	1.500 x 4.000	10	2	250	700	1.300	480	5.209,00



Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco nella profondità 1.800 mm, a blocchi contrapposti nelle profondità 2.200, 2.600, 3.000 mm, in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura Scotch-Brite®, con flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità.
Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto H350 mm in AISI 304.
- Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
- Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175

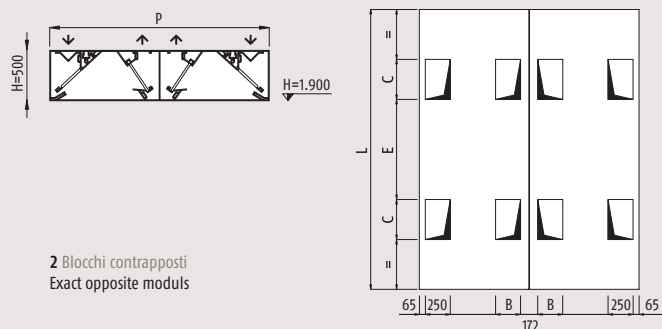
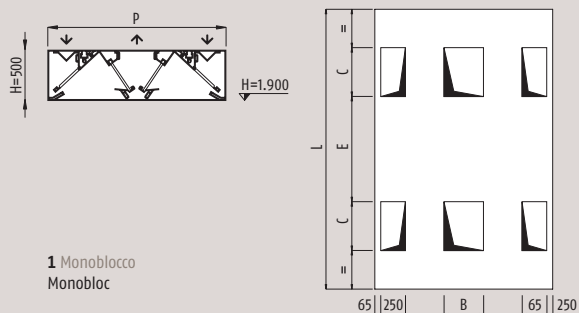
Central mounted compensation hood, monobloc construction depth 1,800 mm, at the exact opposite for depth 2,200, 2,600, 3,000 mm in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood.
Special works on request.

Equipped with:

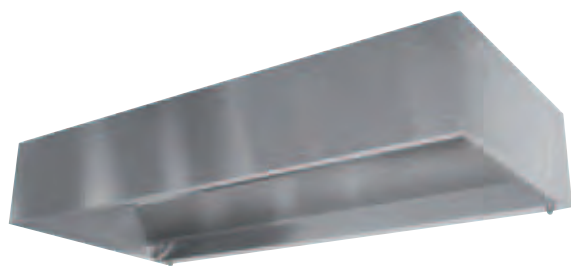
- Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
- Fully welded water-tight bottom edge.
- Light fixtures with protective shielding 220 V.
- Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175

AL
INOX



Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
H14CON1816	1.800 x 1.600	8	1	400	500	-	480	4.762,00
H14CON1820	1.800 x 2.000	10	1	400	600	-	480	5.460,00
H14CON1824	1.800 x 2.400	12	1	400	700	-	480	6.022,00
H14CON1828	1.800 x 2.800	14	2	400	400	1.000	720	6.539,00
H14CON1832	1.800 x 3.200	16	2	400	500	1.100	720	6.978,00
H14CON1836	1.800 x 3.600	18	2	400	600	1.200	960	7.643,00
H14CON1840	1.800 x 4.000	20	2	400	700	1.300	960	8.134,00
H14CON2224	2.200 x 2.400	12	-	250	700	-	480	6.992,00
H14CON2228	2.200 x 2.800	14	2	250	400	1.000	720	7.640,00
H14CON2232	2.200 x 3.200	16	2	250	500	1.100	720	8.372,00
H14CON2236	2.200 x 3.600	18	2	250	600	1.200	960	9.154,00
H14CON2240	2.200 x 4.000	20	2	250	700	1.300	960	9.752,00
H14CON2624	2.600 x 2.400	12	-	250	700	-	480	7.318,00
H14CON2628	2.600 x 2.800	14	2	250	400	1.000	720	8.216,00
H14CON2632	2.600 x 3.200	16	2	250	500	1.100	720	8.752,00
H14CON2636	2.600 x 3.600	18	2	250	600	1.200	960	9.302,00
H14CON2640	2.600 x 4.000	20	2	250	700	1.300	960	10.032,00
H14CON3024	3.000 x 2.400	12	-	250	700	-	480	8.866,00
H14CON3028	3.000 x 2.800	14	2	250	400	1.000	720	9.336,00
H14CON3032	3.000 x 3.200	16	2	250	500	1.100	720	9.836,00
H14CON3036	3.000 x 3.600	18	2	250	600	1.200	960	10.128,00
H14CON3040	3.000 x 4.000	20	2	250	700	1.300	960	10.418,00



Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura Scotch-Brite®, con flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità, illuminazione, sistema di lavaggio. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
- Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- Plafoniere con schermatura di protezione 230 V.
- Scarico liquidi 1" 1/2

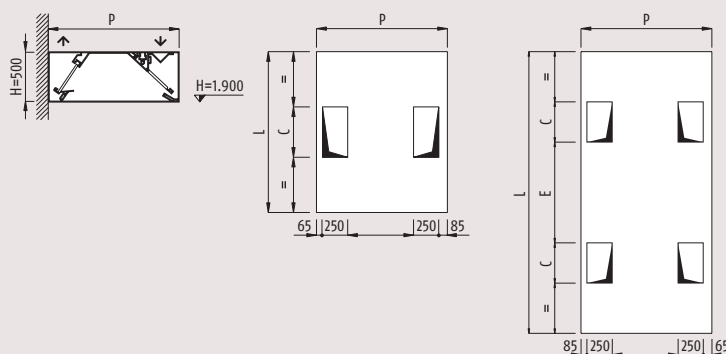
Accessori a pagina > 175

Wall mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood, light and water cleaning system. Special works on request.

Equipped with:

- Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
- Fully welded water-tight bottom edge.
- Light fixtures with protective shielding 230 V.
- 1" 1/2 fluid drain.

Accessories on page > 175



→ H 500

Codice/Code	P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Consumo/Usage l/min	Prezzo/Price €
H15PON1112	1.100 x 1.200	-	-	250	400	-	180	6,0	3.656,00
H15PON1116	1.100 x 1.600	-	-	250	500	-	240	7,5	3.847,00
H15PON1120	1.100 x 2.000	-	-	250	600	-	240	10,5	4.219,00
H15PON1124	1.100 x 2.400	-	-	250	700	-	240	12,0	4.615,00
H15PON1128	1.100 x 2.800	-	2	250	400	1.000	360	13,5	4.987,00
H15PON1132	1.100 x 3.200	-	2	250	500	1.100	360	16,5	5.412,00
H15PON1136	1.100 x 3.600	-	2	250	600	1.200	480	18,0	5.852,00
H15PON1140	1.100 x 4.000	-	2	250	700	1.300	480	19,5	6.199,00
H15PON1312	1.300 x 1.200	-	-	250	400	-	180	6,0	3.803,00
H15PON1316	1.300 x 1.600	-	-	250	500	-	240	7,5	3.993,00
H15PON1320	1.300 x 2.000	-	-	250	600	-	240	10,5	4.396,00
H15PON1324	1.300 x 2.400	-	-	250	700	-	240	12,0	4.778,00
H15PON1328	1.300 x 2.800	-	2	250	400	1.000	360	13,5	5.275,00
H15PON1332	1.300 x 3.200	-	2	250	500	1.100	360	16,5	5.602,00
H15PON1336	1.300 x 3.600	-	2	250	600	1.200	480	18,0	5.926,00
H15PON1340	1.300 x 4.000	-	2	250	700	1.300	480	19,5	6.339,00
H15PON1512	1.500 x 1.200	-	-	250	400	-	180	6,0	3.951,00
H15PON1516	1.500 x 1.600	-	-	250	500	-	240	7,5	4.479,00
H15PON1520	1.500 x 2.000	-	-	250	600	-	240	10,5	5.115,00
H15PON1524	1.500 x 2.400	-	-	250	700	-	240	12,0	5.552,00
H15PON1528	1.500 x 2.800	-	2	250	400	1.000	360	13,5	5.835,00
H15PON1532	1.500 x 3.200	-	2	250	500	1.100	360	16,5	6.144,00
H15PON1536	1.500 x 3.600	-	2	250	600	1.200	480	18,0	6.339,00
H15PON1540	1.500 x 4.000	-	2	250	700	1.300	480	19,5	6.532,00



Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco nella profondità 1.800 mm, a blocchi contrapposti nelle profondità 2.200, 2.600, 3.000 mm, in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura Scotch-Brite®, con flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità, illuminazione, sistema di lavaggio.

Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto H350 mm in AISI 304.
- Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- Plafoniere con schermatura di protezione 230 V.
- Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175

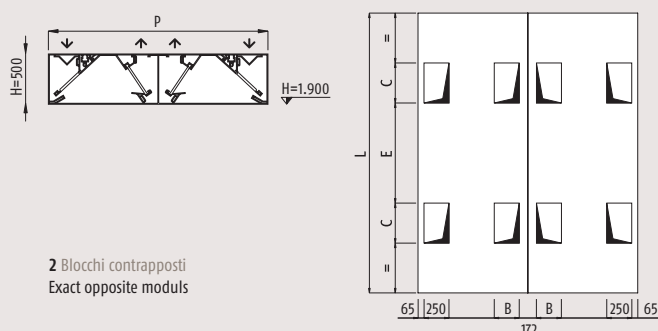
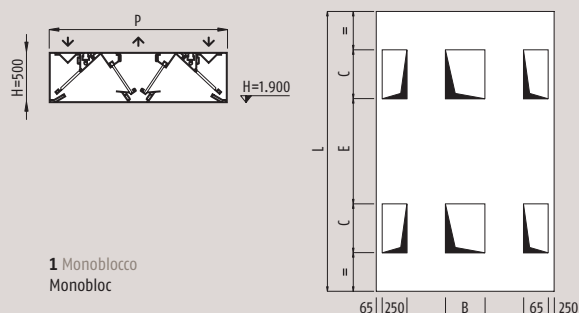
Central mounted compensation hood, monobloc construction depth 1,800 mm, at the exact opposite for depth 2,200, 2,600, 3,000 mm in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood, light and water cleaning system.

Special works on request.

Equipped with:

- Labyrinth filters H 350 mm AISI 304.
- Fully welded water-tight bottom edge.
- Light fixtures with protective shielding 230 V.
- Condensate damping 3/4".

Accessories on page > 175



Codice/Code			P x L mm	Filtri/Filters n	Fori/Holes n	B mm	C mm	E mm	Luce/Light W	Consumo/Usage l/min	Prezzo/Price €
H15CON1816	1	1.800 x 1.600	8	-	400	500	-	480	7,5	5.886,00	
H15CON1820	1	1.800 x 2.000	10	-	400	600	-	480	10,5	6.659,00	
H15CON1824	1	1.800 x 2.400	12	-	400	700	-	480	12,0	7.284,00	
H15CON1826	1	1.800 x 2.600	12	-	400	700	-	480	13,5	7.322,00	
H15CON1828	1	1.800 x 2.800	14	2	400	400	1.000	720	13,5	7.865,00	
H15CON1832	1	1.800 x 3.200	16	2	400	500	1.100	720	16,5	8.378,00	
H15CON1836	1	1.800 x 3.600	18	2	400	600	1.200	960	18,0	9.107,00	
H15CON1840	1	1.800 x 4.000	20	2	400	700	1.300	960	19,5	9.662,00	
H15CON2224	2	2.200 x 2.400	12	-	250	1000	-	480	12	9.230,00	
H15CON2228	2	1.300 x 2.800	14	-	250	400	1.000	720	13,5	9.974,00	
H15CON2232	2	1.300 x 3.200	16	2	250	500	1.100	720	16,5	10.824,00	
H15CON2236	2	1.300 x 3.600	18	2	250	600	1.200	960	18,0	11.704,00	
H15CON2240	2	1.300 x 4.000	20	2	250	700	1.300	960	19,5	12.398,00	
H15CON2624	2	1.300 x 2.400	12	-	250	700	-	240	12,0	9.556,00	
H15CON2628	2	1.300 x 2.800	14	2	250	400	1.000	720	13,5	10.550,00	
H15CON2632	2	1.300 x 3.200	16	2	250	500	1.100	720	16,5	11.204,00	
H15CON2636	2	1.500 x 3.600	18	2	250	600	1.200	960	18,0	11.852,00	
H15CON2640	2	1.500 x 4.000	20	2	250	700	1.300	960	19,5	12.678,00	
H15CON3024	2	1.500 x 2.400	12	-	250	700	-	240	12	11.104,00	
H15CON3028	2	1.500 x 2.800	14	2	250	400	1.000	720	13,5	11.670,00	
H14CON3032	2	1.500 x 3.200	16	2	250	500	1.100	720	16,5	12.288,00	
H15CON3036	2	1.500 x 3.600	18	2	250	600	1.200	960	18	12.678,00	
H15CON3040	2	1.500 x 4.000	20	2	250	700	1.300	960	19,5	13.064,00	



Elemento filtrante in acciaio inox AISI 304 opportunamente piegato a labirinto per garantire un'efficiente separazione dei grassi costante nel tempo.
Facilmente pulibile in lavastoviglie.

Filtering element in stainless steel AISI 304 appropriately bended to labyrinth to ensure a lasting and efficient fat division.
Easily to clean in dishwasher.

Codice/Code	L mm	P mm	H mm	Prezzo/Price €
HFLA4025	400	23	250	74,00
HFLA4035	400	23	350	76,00
HFLA4040	400	23	400	77,00
HFLA4050	400	23	500	79,00



Elemento neutro inox AISI 304 che opportunamente inserito tra i filtri ottimizza il bilanciamento dell'aria nella cappa.
Facilmente pulibile in lavastoviglie.

To be used as a further balancing to optimise the hood air flow.
Construction in stainless steel.
Easily to clean in dishwasher.

Codice/Code	L mm	P mm	H mm	Prezzo/Price €
HPCA4035	400	30	350	34,00
HPCA4040	400	30	400	37,00
HPCA4050	400	30	500	41,00



Regolatore di tensione funzionante con sistema di parzializzazione di fase, idoneo al controllo di motori elettrici in CA monofase.

Tension regulator functioning with a partialization phase system, motors in C.A. single-phase control. Constructed in insulating and flame proof material. Circuit respecting the regulations in force.

Codice/Code	Descrizione/Description	Tensione/Tension	Prezzo/Price €
HRVIMF5A	Per cappe a 1 motore For Hoods with 1 fan	230/50/1	196,00
HRVIMF12A	Per cappe a 2 motori For Hoods with 2 fan	230/50/1	460,00



Quadri adatti al comando di motori applicati ad unità di aspirazione ed immissione cassonati.

Control panels suitable for motors applied to extraction input units.

Codice/Code	Descrizione/Description	P x L mm	H mm	Potenza/Power W	Tensione/Tension	Prezzo/Price €
HQT114	1 motore trifase a 1 velocità/1 tri-phase motor - 1 speed	150 x 180	250	4.000	400 / 50 / 3	391,00
HQT116	1 motore trifase a 1 velocità/1 tri-phase motor - 1 speed	150 x 180	250	6.000	400 / 50 / 3	391,00
HQT118	1 motore trifase a 1 velocità/1 tri-phase motor - 1 speed	150 x 180	250	8.000	400 / 50 / 3	454,00
HQT124	1 motore trifase a 2 velocità/1 tri-phase motor - 2 speeds	130 x 220	300	4.000	400 / 50 / 3	778,00
HQT126	1 motore trifase a 2 velocità/1 tri-phase motor - 2 speeds	130 x 220	300	6.000	400 / 50 / 3	792,00
HQT128	1 motore trifase a 2 velocità/1 tri-phase motor - 2 speeds	130 x 220	300	8.000	400 / 50 / 3	802,00
HQT224	2 motori trifase a 2 velocità/2 tri-phase motors - 2 speeds	130 x 300	380	4.000	400 / 50 / 3	1.242,00
HQT226	2 motori trifase a 2 velocità/2 tri-phase motors - 2 speeds	130 x 300	380	6.000	400 / 50 / 3	1.256,00
HQT228	2 motori trifase a 2 velocità/2 tri-phase motors - 2 speeds	130 x 300	380	8.000	400 / 50 / 3	1.319,00



Idoneo per pilotare motori asincroni monofase, contenitore in PVC con 2 pressacavi PG9 preassemblati, dissipatore esterno posto sul retro scatola, completo di scheda elettronica di controllo a parzializzazione di fase con circuito toroidale, trimmer di regolazione minima velocità 20-80%, trimmer di regolazione massima velocità 100-50%, morsettiera per allacciamento ventola+luci+ausiliaria.

Suitable to drive fans with single phase asynchronous motors, made by PVC box and 2 cable glands PG9 type and external squanderer on the back side, complete with electronic control with toroidal circuit, trimmer for minimum fan speed 20-80%, trimmer for maximum fan speed 100-50%.

Codice/Code	P x L x H mm	Potenza/Power W	Op. Power A	Max. Power A	Fuse prot. A	IP	Alimentazione/Power supply V/fase-phase/Hz	Prezzo/Price €
HRCK1MF	74x135x73	1.200	6	10	8	55	230/1/50-60	125,00

REGOLATORE ELETTRONICO 2 ELETTROVENTILATORI SPEED CONTROLLERS 2 FANS



Idoneo per pilotare motori asincroni monofase, contenitore in PVD con 3 pressacavi PG11 preassemblati e dissipatore esterno posto sul retro, completo di scheda elettronica di controllo a parzializzazione di fase con circuito toroidale, trimmer di regolazione minima velocità 20-60%, trimmer di regolazione massima velocità 100-50%, morsettiera per allacciamento ventola+luci+ausiliaria.

Suitable to drive fans with single phase asynchronous motors, made by PVC box and 3 cable glands PG11 type and external squanderer on the back side, complete with electronic control with toroidal circuit, trimmer for minimum fan speed 20-60%, trimmer for maximum fan speed 100-50%, terminal block for lacing fan, lights, auxiliary.

Codice/Code	P x L x H mm	Potenza/Power W	Op. Power A	Max. Power A	Fuse prot. A	IP	Alimentazione/Power supply V/fase-phase/Hz	Prezzo/Price €
HRCK2MF	150x170x82	1.800	8	13	10	55	230/1/50-60	193,00

REGOLATORE ELETTRONICO AUTOMATICO ELECTRONIC SPEED AUTOMATIC CONTROLLER

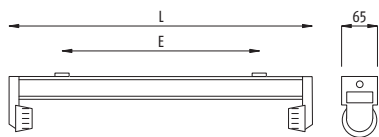


Idoneo a pilotare automaticamente elettroventilatori con motori asincroni monofase in funzione della percentuale di umidità rilevata, completo di sonda. Fase di apprendimento all'accensione il regolatore entra in una fase di verifica per 1 minuto a 80V (minima velocità, led acceso). Fase di stand by e di lavoro in assenza di vapore, l'elettroventilatore mantiene la minima velocità (led spento). Ad ogni aumento di umidità relativa (vapore) l'elettroventilatore accelera automaticamente la velocità (led acceso). Una volta aspirato il vapore l'elettroventilatore si riporterà alla minima velocità (led spento).

Suitable to drive fans with single phase asynchronous motors, in function of the absolute percentage of humidity, complete of probe.

Learning phase at the beginning the regulator go in a phase of learning (about 1 minute). In this phase the elettroventilatore is fed to around 80V (least speed), the led ligh is on. Stand-by, job phase at the end of the learning phase, and without vapor, the fan maintains the least speed and the led light is off. From this moment, to every important increase of vapor, the fan increase speed and the led light is on. At return of the initial conditions (and without vapor) the fan go to low velocity and the led light is off.

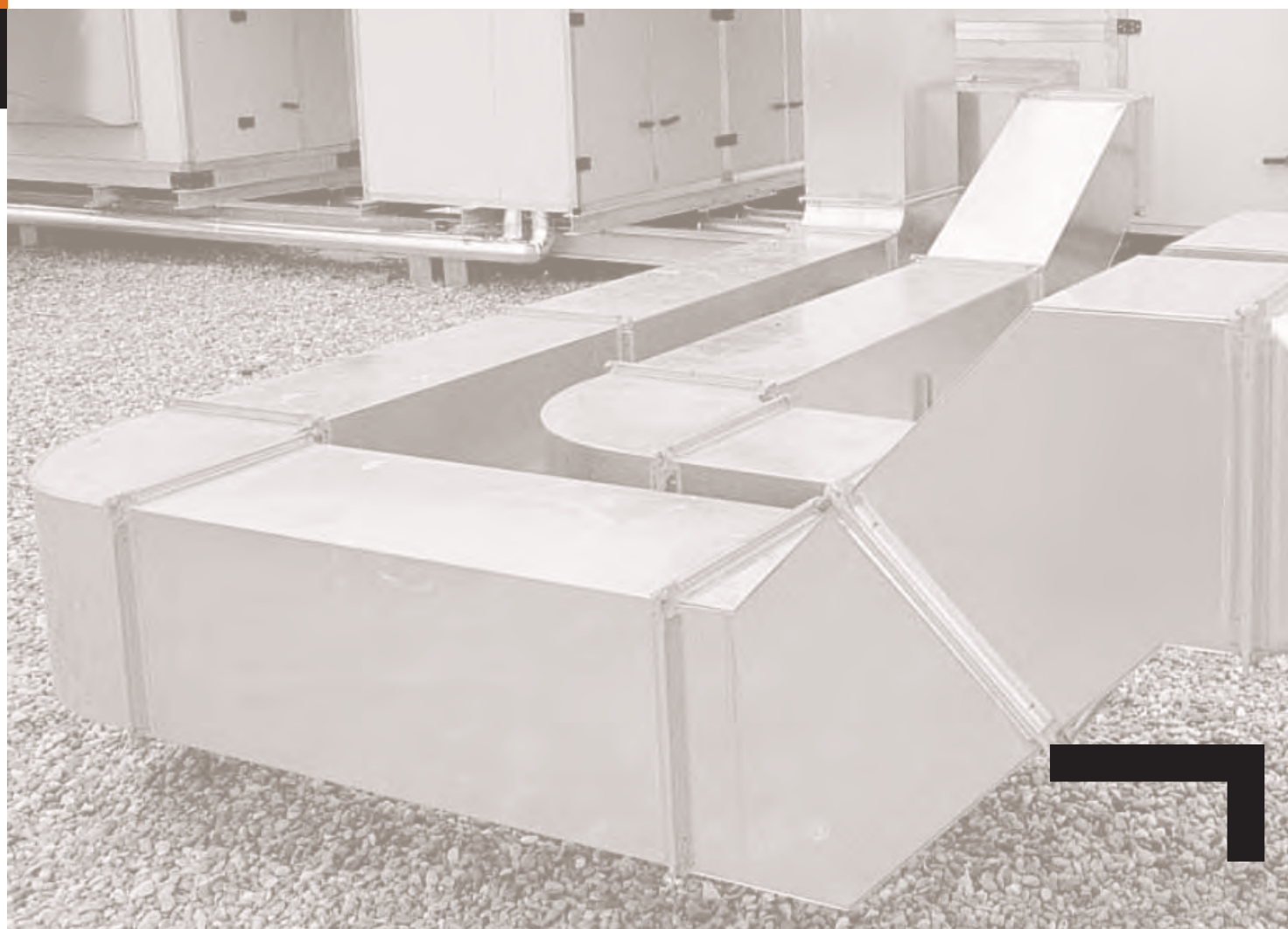
Codice/Code	P x L x H mm	Potenza/Power W	Op. Power A	Max. Power A	Fuse prot. A	IP	Alimentazione/Power supply V/fase-phase/Hz	Prezzo/Price €
HRH1MF	74x135x73	1.200	6	10	8	55	230/1/50-60	406,00



Plafoniere stagne con lampade tubolari fluorescenti T8 classe II.
Resistenti a fiamma e accensione secondo norme CE, CEI 34.21, EN 60598-1. Tensione alimentazione 230V (1) 50-60 Hz. Grado protezione IP 65.
Complete di tubo in policarbonato di protezione. Lampada al neon esclusa.

Waterproof light source T8 class II.
Resistant to flame and ignition to CE, CEI 34.21, EN 60598-1.
Supply voltage 230V (1) 50-60 Hz.
Protection rating IP65.
Featuring a protective polycarbonate tube.
Neon lamp not included.

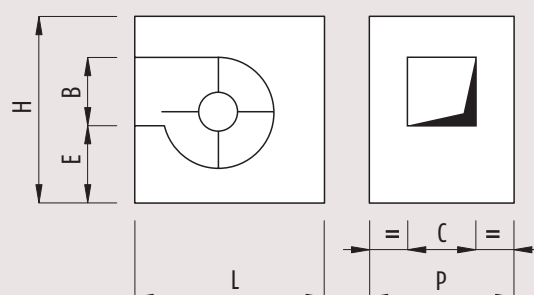
Codice/Code	Descrizione/Description	Neon W	P x L mm	E mm	H mm	Luce/Light W	Prezzo/Price €
HPLST118	Plafoniera stagna per 1 neon 18W / Waterproof light source 1 lamp 18W	18	65 x 650	500	125	18	142,00
HPLST136	Plafoniera stagna per 1 neon 36W / Waterproof light source 1 lamp 36W	36	65 x 1.260	800	125	36	150,00
HTN18	Lampada fluorescente al neon 18W / Fluorescent neon lamp 18W	18				18	12,00
HTN36	Lampada fluorescente al neon 36W / Fluorescent neon lamp 36W	36				36	12,00





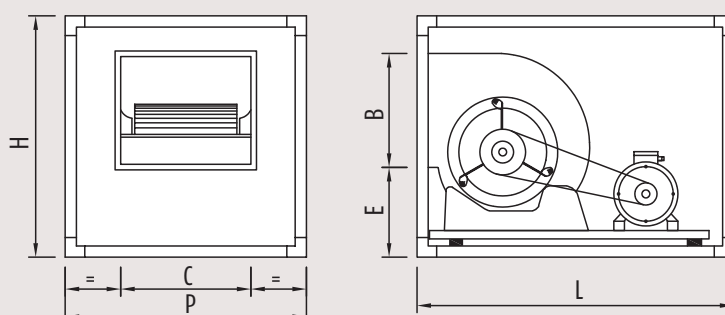
Serie di cassonetti ventilanti adeguatamente isolati per poter essere inseriti in piccoli impianti di ventilazione. La struttura è realizzata in lamiera zincata o in acciaio inox AISI 304 2B. L'isolamento acustico interposto nella macchina è garantito da un adeguato spessore di polietilene reticolato. Gli elettroventilatori sono di tipo centrifugo a doppia aspirazione con giranti bilanciate sia staticamente che dinamicamente. Per attenuare la trasmissione di eventuali vibrazioni fra struttura e ventilatore sono interposti degli antivibranti. La temperatura di esercizio è compresa tra i -20 °C e i +40 °C. Filtri acrilici antipolvere sono installati per la versione per immissione.

Series of ventilating units with suitable soundproofing to use on little ventilation systems. The structure is made by galvanized steel or AISI 304 2B stainless steel plate. A suitably-thick layer of polyester installed in the unit ensures sound insulation. Dual-intake centrifugal fans are used, with statically and dynamically balanced impellers. Vibration-damping mounts are installed between the structure and the fan, to attenuate the transmission of any vibrations. The operating temperature must be between -20 °C and +40 °C. Acrylic dust filters are installed in supply units.



Serie di cassonetti ventilanti adeguatamente isolati per poter essere inseriti in impianti di ventilazione. La struttura è realizzata in lamiera zincata o in acciaio inox AISI 304 2B. L'isolamento acustico interposto nella macchina è garantito da un adeguato spessore di polietilene reticolato. I ventilatori sono di tipo centrifugo a doppia aspirazione con giranti bilanciate sia staticamente che dinamicamente. Per attenuare la trasmissione di eventuali vibrazioni fra struttura e ventilatore sono interposti degli antivibranti. Montano motori asincroni trifase a singola o a doppia velocità e trasmissione ottenuta tramite pulegge e cinghie. Tensionamento della cinghia ottenuto mediante slitta porta-motore. La temperatura di esercizio è compresa tra i -20 °C e i +40 °C. Filtri acrilici antipolvere sono installati per la versione per immissione.

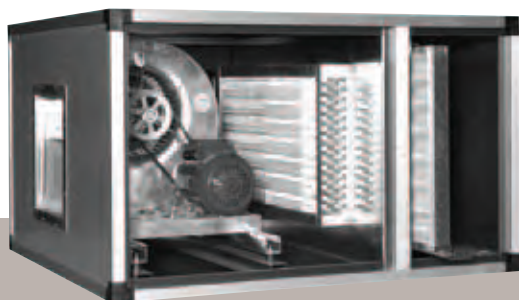
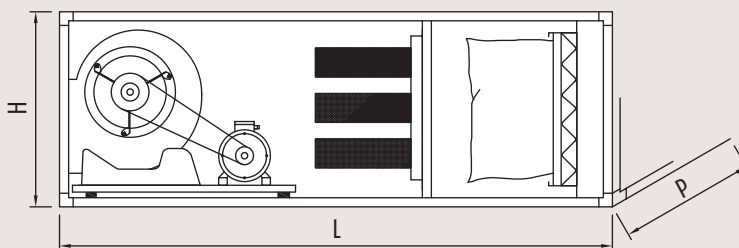
Series of ventilating units with suitable soundproofing to use on ventilation systems. The structure is made by galvanized steel or AISI 304 2B stainless steel plate. A suitably-thick layer of polyester installed in the unit ensures sound insulation. Dual-intake centrifugal fans are used, with statically and dynamically balanced impellers. Vibration-damping mounts are installed between the structure and the fan, to attenuate the transmission of any vibrations. Three-phase, single or two speed motor are installed, the fan is driven by motor with a system of pulleys and belts. The belt can be tightened using the motor slide. The operating temperature must be between -20 °C and +40 °C. Acrylic dust filters are installed in supply units.





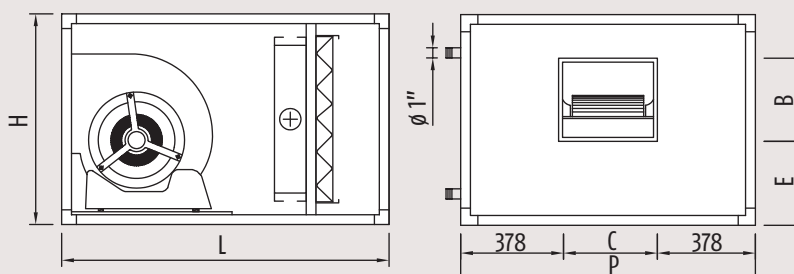
Gamma di macchine che garantiscono un elevato livello di purificazione e deodorizzazione dell'aria grazie ai tre stadi di filtrazione. Telaio realizzato in profili di alluminio estruso collegati mediante giunti a 3 vie. Isolamento acustico e termico ottenuto mediante iniezione di poliuretano schiumato. Sezione ventilante studiata per contenere al massimo la rumorosità e le vibrazioni. Ventilatori centrifughi a doppia aspirazione, staticamente e dinamicamente bilanciati. Trasmissione motore-ventilatore realizzata tramite pulegge a passo variabile e cinghie. Motori elettrici asincroni trifase in classe F con protezione IP55 sistemati su guide che permettono il tensionamento delle cinghie, ad 1 o 2 velocità. Sezione di filtraggio composta dalla successione di 3 stadi di filtrazione: prefiltro metallico piegheggiato, filtro a tasche flosce, filtro a carboni attivi. Tutte le sezioni sono facilmente ispezionabili per provvedere alla ispezione ed alla manutenzione.

The series assure an high air purification and deodorisation level thanks to 3 filtering stage equipped. The frame unit is made by extruded aluminum alloy section bars connected using three way nylon joints. The heat-sound insulation is provided by the injection of polyurethane. The ventilating section has been designed to minimise the noise generated by fan. The dual intake centrifugal fans are statically and dynamically balanced. The motor fan drive is made up of variable pitch pulleys and belts. The electric motors used are asynchronous three phase models, with class F insulation and IP55 index of protection, fastened on a guide to adjust the tightness of the belts. The filtering section is composed three successive filters: metallic prefilter, bag filter, activated carbon filters. In every configurations access is guaranteed for inspection and maintenance



Gamma di apparecchiature che permettono immissione di aria riscaldata o raffreddata nel locale. Telaio realizzato in profili di alluminio estruso collegati mediante giunti a 3 vie. Isolamento acustico e termico ottenuto mediante iniezione di poliuretano schiumato. Pannellatura tipo sandwich con lato in vista in acciaio pre-verniciato bianco-girigio e lato interno in lamiera di acciaio zincato. La batteria di scambio, estraibile, è realizzata con tubi di rame e alettatura in alluminio completa di bacinella raccogli condensa in acciaio inox. I collettori batteria possono essere forniti destri o sinistri a seconda dell'esigenza. I filtri aria sono facilmente estraibili allo scopo di permettere la periodica pulizia. Sezione ventilante studiata per contenere al massimo la rumorosità e le vibrazioni. Ventilatori centrifughi a doppia aspirazione, staticamente e dinamicamente bilanciati.

Applianced for making up environment treated air. The frame unit is made by extruded aluminum alloy section bars connected using three way nylon joints. The panels are sandwich-type, with pre-painted steel outer walls, and galvanized steel plate inner walls. The heat-sound insulation is provided by the injection of polyurethane. The exchanger coils, removable, is made by copper pipes with aluminum fins. The containment section is fitted with a stainless steel condensate collection pan. The coil manifolds can be placed on the right or left, according to requirements. The air filters are easily removable for periodical cleaning. The ventilating section has been designed to minimize the noise generated by fan. The dual intake centrifugal fans are statically and dynamically balanced.



→ OFFERTE - ORDINI - CONFERME DI VENDITA

Le nostre offerte di vendite non sono impegnative. Soltanto la nostra conferma d'ordine ci impegna ed il suo testo prevale su quello della nostra offerta e dell'ordine dell' acquirente. Sono senza effetto nei nostri confronti tutte le clausole attraverso le quali l'acquirente derogasse alle disposizioni delle presenti condizioni generali di vendita o, per tutto ciò che non è qui previsto, alle disposizioni della legge italiana. I termini di consegna sono indicati nel documento "conferma d'ordine", che fa seguito ad ogni ordine d'acquisto.

→ RESA

Franco nostro stabilimento. La merce comunque spedita viaggia ad esclusivo rischio dell'acquirente. Pertanto non si riconoscono danneggiamenti o perdite durante il trasporto.

→ IMBALLO

In sacchi di polietene, polibol o scatole di cartone comprese nel prezzo.
Imballi speciali verranno addebitati a costo.

→ PREZZI

I prezzi non comprendono: IVA, trasporto, imballi speciali, oneri doganali, gabbie in legno, montaggio e collaudo.

→ CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Da convenire. Tutti gli oneri relativi al pagamento di commissioni bancarie, bolli, ecc. saranno addebitate in fattura. Nel caso di ritardati pagamenti, l'azienda si riserva il diritto di sospendere la consegna degli ordini in corso, senza obbligo di alcuna comunicazione.

→ INTERESSI DI MORA

In caso di ritardato pagamento A.L.INOX srl applicherà senza alcuna formale diffida gli interessi di mora calcolati secondo il tasso indicato all'art. 5 D.lgs. 231/2002 comprensivi della maggiorazione ivi prevista.

→ GARANZIA

La merce è garantita per 12 mesi dalla data di spedizione contro i difetti di fabbricazione. Il trasporto di eventuali particolari da sostituire è a carico dell'acquirente. La garanzia non comprende i danni derivanti da installazioni e manutenzioni scorrette. La garanzia ha valore unicamente nei confronti dell'acquirente originario. In nessun caso sarà sostituita l'apparecchiatura completa. La garanzia viene concessa a insindacabile giudizio dell'azienda.

→ CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia è competente il foro di Treviso.

A.L.INOX s.r.l. si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà opportune ai prodotti proposti nel presente catalogo. Le illustrazioni, i dati e le descrizioni contenute in questo catalogo non sono impegnativi ed hanno solo valore indicativo.

È vietato riprodurre, trasmettere, memorizzare in un sistema computerizzato, in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, parti di questa pubblicazione senza il permesso esplicito della ditta A.L.INOX s.r.l.

→ OFFER - ORDERS - ORDER CONFIRMATIONS

Our offers are not binding. Only our order confirmation bind us and its text prevails over the text our offer and buyer's order. All clauses are without effects toward us, though them the buyer should derogate to the dispositions of this general selling conditions, or whatever is here not expected, to the dispositions of Italian right. The delivery times are shown in the order confirmation, which follows each buyer's order.

→ PLACE OF DELIVERY

Ex works. The goods, in whatever way they are shipped, travel at the sole risk of the buyer. The company cannot therefore be held liable for any damage or losses during transit.

→ PACKING

In polythene bags, polythene bubble wrap or cardboard boxes included in the price. Special packing shall be charged at cost.

→ PRICE

The price are exclusive of: VAT, carriage, special packing, customs duties, wooden crates, assembly and final test and inspection.

→ TERMS OF PAYMENT

To be agreed. All charges related to the payment ok bank commissions, stamp duties, etc. Shall be debited on the invoice. In the event of delayed payments, the company reserves the right to suspend delivery of the order on hand, without obligation to give notice.

→ DEFAULT INTEREST

In case of delayed payment A.L.INOX srl will apply without any formal warning the interest on arrears calculated according to the rate suitable to the art. 5 D.lgses. 231/2002 including therein the expected increase.

→ WARRANTY

The goods are guaranteed against bad workmanship for 12 months from the date of dispatch. The carriage of any parts to be replaced is charged to the buyer. The warranty does not cover damages caused by incorrect installation and/or maintenance. The warranty is only valid for the original buyer. Under no circumstances shall the complete appliance be replaced. The company gives warranty at its sole discretion.

→ DISPUTES

The place of jurisdiction for any disputes is Treviso.

A.L.INOX s.r.l. reserves itself to bring without warning all the changes that it will hold opportune to the products proposed in the present price list.

The illustrations, the data and the contained descriptions in this price list. are not binding and they have only indicative value.

It is forbidden to transmit, to copy, to memorize on a computerized system in any form or with any means, part of this publication without express written authorization of A.L.INOX s.r.l.

A.L.INOX srl
via Ponticello 35
31034 Cavaso del Tomba_Treviso
tel 0423 0562004 fax 0423 562557
email info@alinox.it web www.alinox.it