Catalogo/listino ¬ Preparazione statica | Sistema H2 | Vasche a pavimento | Trattamento aria
Catalogue/price list ¬ Preparation equipment | H2 system | Flooring basins | Air treatment

+ 32 %

comunicazione : 09.03.2022

validità listino: consegna materiale dal 01.05.2022 al 30.08.2022

communication : 09.03.2022

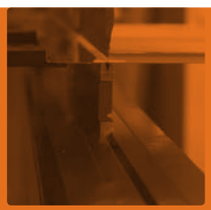
price list validity: material delivery from 01.05.2022 to 30.08.2022

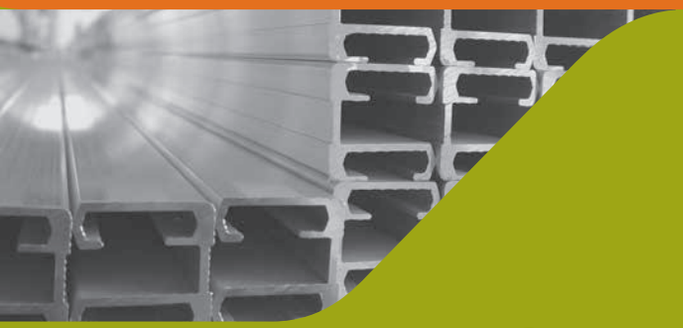
2011 ¬ 2012

AL INOX

AL
INOX

AL
INOX





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.

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.

¬ INDICE ¬ INDEX

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 COMPONIBILI		**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 equiped 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 equiped tables	030
Armadio passante porte a coulisse tamburate	031	Cabinet with double tambured sliding doors	031
Armadio riscaldato porta battente-scaldapiatti	032	Carmcupboard 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 equiped 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 equiped 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

¬ INDICE ¬ INDEX

ACCESSORI PER TAVOLI		ACCESSORIES FOR TABLES	
Piano di lavoro in polietilene alimentare (PIP) spessore 25 mm	099	Food preparation polyethylene work top (PIP) thickness 25 mm	099
Piano di lavoro in marmo (PIM) spessore 40 mm	099	Marble work top (PIM) thickness 40 mm	099
Ruote	099	Wheels	099
Ruote per elementi armadiati	099	Wheels for cupboards	099
Zoccolatura per tavolo attrezzato	100	Plinthe base	100
Foro scarico rifiuti stampato sul piano	100	Waste disposal hole printed on top	100
Collare in gomma	100	Rubber ring	100

ACCESSORI PER TAVOLI LAVORO		ACCESSORIES FOR WORK TABLES	
Ripiano appoggio per tavoli	101	Bracket shelves for tables	101
Elemento di mantenimento da tavolo	101	Heating mantaining element for table	101
Ripiano liscio	102	Smooth surface shelf	102
Ripiano grigliato	102	Slatted shelf	102
Cassetto per vaschette GN	103	Drawer for GN sinks	103
Cassettiera 2 cassetti per vaschette GN	103	2-drawer GN cabinet	103
Cassettiera 3 cassetti per vaschette GN	103	3-drawer GN cabinet	103
Cassettiera 4 cassetti per vaschette GN	103	4-drawer GN cabinet	103
Vaschetta a tenuta per fondi caffé	104	Tight sink for coffee grounds	104
Serratura	104	Key-lock	104
Struttura portante per vasche GN	104	GN container storage structur	104
Tramoggia ribaltabile	104	Tilting bin	104

SAGOMATURE PIANI		SHAPES ON TOPS	
Sagomature piani	105	Shapes on tops	105

VASCHE - INVASI		SINKS - DRAIN PAN	
Vasche per piani di lavoro	108	Sinks for work tops	108
Invasi per piani di lavoro	109	Drain pan for work tops	109

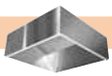
ACCESSORI PER VASCHE		ACCESSORIES FOR BASINS	
Sifone plastica	112	Plastic siphon	112
Sifone ottone	112	Brass siphon	112
Troppopieno con filtro	112	Owerflow with filter	112
Falsofondo forato	113	Perforated false bottom	113
Griglia appoggia pentole	113	Pot stand	113
Cestello forato per vasca	113	Perforated strainer for sinks	113
Rubinetto monoforo ottone cromato (attacco ø 1/2" G)	114	1-tape hole brass chroamted (attack ø 1/2" G)	114
Rubinetto miscelatore leva clinica	114	Mixer hole lever fitting to sanitary standards	114
Rubinetto biforo da banco	114	2 tap-hole fitting	114
Rubinetto biforo leva clinica	114	2 tap-mixer hole lever fitting to sanitary standarts	114
Doccione monoforo	115	Single-hole fitting with shower head	115
Doccione monoforo e deviatore	115	Single-hole fitting with shower head and switch	115
Doccione biforo	115	2-hole shower head	115
Doccione biforo e deviatore	115	2-hole shower head fitting and switch	115
Comando ginocchio per lavello	116	Knee-operated tap for sink unit	116
Comando a pedale per lavello	116	Tape hole with pedal	116
Comando a pedale con sistema di erogazione continua	116	Continuos distribution system tap with pedal	116
ACCESSORI PER LAVAMANI		**ACCESSORIES FOR HANDWASHING UNITS**	
Pannello per lavamani	117	Pand for handwashing units	117
Distributore salviette	117	Paper dispenser	117
Distributore sapone	117	Soap dispenser	117

SISTEMA H2		H2 SYSTEM	

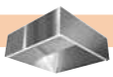
TAVOLI ATTREZZATI COMPONIBILI		MODULAR EQUIPED TABLES	
Base a giorno con ripiano	120	Open base unit with shelf	120
Base a giorno con guide per GN	121	Open base unit with guides for GN sinks	121
Base porta battente con ripiano	122	Door base unit with shelf	122
Base porte scorrevoli con ripiano	123	Sliding doors base unit with shelf	123
Base sotto lavello porta battente	124	Door base unit for sink	124
Base sotto lavello porte scorrevoli	125	Sliding doors base unit for sink	125
Base porte scorrevoli doppia apertura con ripiano	126	Pass trought sliding doors base unit	126

Base doppia apertura con ripiano	127	Pass trought 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 trought 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

¬ INDICE ¬ INDEX

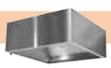


H04P0N		**H04P0N**	
Cappa a parete per forni	163	Wall extractor hood complete with labyrinth filters	163



H04P1V		**H04P1V**	
Cappa a parete con motoventilatore per forni	164	WALL EXTRACTOR HOOD WITH EXTRACTOR FAN FOR OVENS	164

H05P0N		**H05P0N**	
Cappa per lavastoviglie	165	Wall extractor hood for dishwasher	165



H05P1V		**H05P1V**	
Cappa a parete con motoventilatore per lavastoviglie	166	Wall extractor hood with extractor fan for dishwasher	166

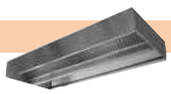
H07P0N		**H07P0N**	
Cappa a compensazione a parete	167	Wall mounted compensation hood	167

H07C0N-8C0N		**H07C0N-8C0N**	
Cappa a compensazione monoblocco centrale e a moduli contrapposti	168	Central mounted double compensation monobloc and exact opposite moduls	168

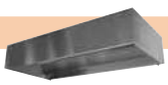
H09P0N		**H09P0N**	
Cappa a doppia compensazione trattata a parete	169	Wall mounted double compensation treated hood	169

H09C0N-10C0N		**H09C0N-10C0N**	
Cappa a doppia compensazione trattata centrale	170	Central mounted double compensation treated hood	170

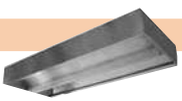
H14P0N		**H14P0N**	
Cappa a compensazione parete	171	Wall mounted compensation hood	171



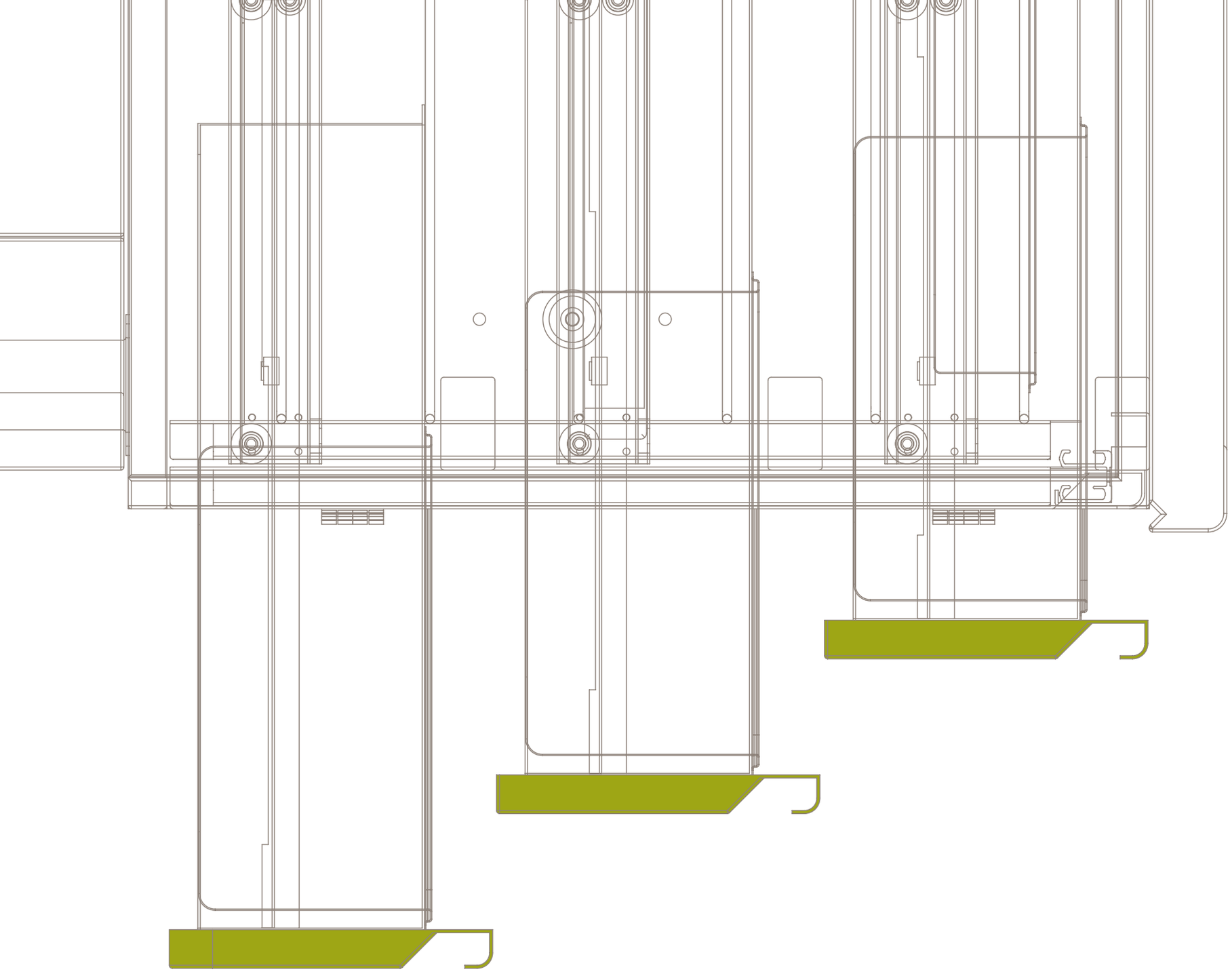
H14C0N		**H14C0N**	
appa a compensazione centrale	172	Central mounted compensation hood	172



H15P0N		**H15P0N**	
Cappa a compensazione parete con lavaggio	173	Wall mounted compensation hood and water cleaning	173



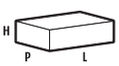
H15C0N		**H15C0N**	
Cappa a compensazione centrale con lavaggio	174	Central mounted compensation hood and water cleaning	174
HFLA		**HFLA**	
Filtri a labirinto	175	Labyrinth filters	175
HPCA		**HPCA**	
Pannello cieco	175	Solid panels	175
HRV		**HRV**	
Regolatore di velocità per comando motore	176	Speed controllers	176
HQT		**HQT**	
Quadri di comando per unità di estrazione ed immissione	176	Motor control panels for extraction unit and input units	176
HRCK		**HRCK**	
Regolatore elettronico 1 elettroventilatore	177	Electronic speed controller	177
HRH		**HRH**	
Regolatore elettronico automatico	177	Electronic speed automatic controller	177
HPLST		**HPLST**	
Plafoniere per cappe	178	Overhead lights for hoods	178
HEUD ¬ HIUD		**HEUD ¬ HIUD**	
Unita' di estrazione heud e immissione hiud accoppiate	179	Extractor heud and supply hiud units direct drive	179
HEU ¬ HIU		**HEU ¬ HIU**	
Unita' di estrazione heu ed immissione hiu	179	Extractor heu and supply hiu units with belt drive	179
HIK		**HIK**	
Unita' di estrazione a carbone attivo hik	180	Odour and fume treatment units hik	180
HAK		**HAK**	
Unita' termoventilanti hac	180	Fan heaters hac	180



TAVOLO LAVORO TELAIO
WORK TABLE WITH LEGS AND 3-SIDE-FRAME

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 accomodate accessories, 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: 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.

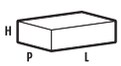


¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TL080060	800	373,00	4	TL080070	800	384,00	4	TL080080	800	402,00
4	TL090060	900	390,00	4	TL090070	900	402,00	4	TL090080	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 CON ALZATINA POSTERIORE
WORK TABLE WITH LEGS AND 3-SIDE-FRAME AND BACKSPLASH

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-hygienics agents. Frame composed of panels appropriately perforated to accomodate accessories, 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: 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.

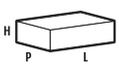


¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TLA080060	800	420,00	4	TLA080070	800	430,00	4	TLA080080	800	451,00
4	TLA090060	900	436,00	4	TLA090070	900	450,00	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
WORK TABLE WITH LEGS AND SHELF

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, 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. 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.



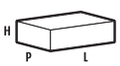
¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TLR080060	800	379,00	4	TLR080070	800	391,00	4	TLR080080	800	410,00
4	TLR090060	900	402,00	4	TLR090070	900	414,00	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

¬ TAVOLI LAVORO
¬ WORK TABLES

TAVOLO LAVORO SU GAMBE E RIPIANO CON ALZATINA
WORK TABLE WITH LEGS SHELF AND BACKSPLASH

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-hygienics 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.

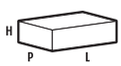


¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Gambe/Legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
4	TLRA080060	800	425,00	4	TLRA080070	800	438,00	4	TLRA080080	800	460,00
4	TLRA090060	900	452,00	4	TLRA090070	900	474,00	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
OPEN CUPBOARD

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 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.

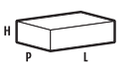


¬ P 600 H 850			¬ P700 H 850			¬ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAA100060	1.000	694,00	TAA100070	1.000	730,00	TAA100080	1.000	803,00
TAA110060	1.100	734,00	TAA110070	1.100	773,00	TAA110080	1.100	850,00
TAA120060	1.200	779,00	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 CON ALZATINA
OPEN CUPBOARD WITH BACKSPLASH

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.

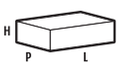


¬ P 600 H 850			¬ P 700 H 850			¬ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAAA100060	1.000	732,00	TAAA100070	1.000	770,00	TAAA100080	1.000	847,00
TAAA110060	1.100	774,00	TAAA110070	1.100	816,00	TAAA110080	1.100	896,00
TAAA120060	1.200	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
CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

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'allumino 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 alluminium 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.

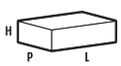


¬ P 600 H 850			¬ P 700 H 850			¬ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAP100060	1.000	946,00	TAP100070	1.000	967,00	TAP100080	1.000	1.063,00
TAP110060	1.100	976,00	TAP110070	1.100	1.002,00	TAP110080	1.100	1.103,00
TAP120060	1.200	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 ALZATINA
CUPBOARD WITH SLIDING DOORS AND BACKSPLASH

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 trucciolare 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'allumino 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-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, 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.

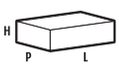


¬ P 600 H 850			¬ P 700 H 850			¬ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAPA100060	1.000	997,00	TAPA100070	1.000	1.021,00	TAPA100080	1.000	1.122,00
TAPA110060	1.100	1.026,00	TAPA110070	1.100	1.057,00	TAPA110080	1.100	1.160,00
TAPA120060	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
PASS THROUGH CUPBOARD

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'allumino 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 alluminium 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.

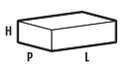


¬ P 600 H 850			¬ P 700 H 850			¬ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TAPDA100060	1.000	1.148,00	TAPDA100070	1.000	1.190,00	TAPDA100080	1.000	1.308,00
TAPDA110060	1.100	1.181,00	TAPDA110070	1.100	1.218,00	TAPDA110080	1.100	1.339,00
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 ANGOLARE NEUTRO CON ALZATINE
CORNER CUPBOARD WITH BACKSPLASH

Tavolo armadiato angolare neutro, costruzione in acciaio inox AISI 304 per accostamento a tavoli armadiati con alzatina di profondità 600, 700, 800 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.
Due alzatine posteriori H 100 mm, spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura porta battente tamburata nella parte posteriore, 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: V, RM, RMLV, ZOC (>pag_99).
Sagomature: R (vedi pag_105).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Corner cupboard, made in stainless steel AISI 304 to approach to cupboard with backplash in depth 600, 700, 800 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.
Two backsplash H 100 mm thickness 15 mm with plugging panel to protect against anti-hygienics agents. Cupboard with hinged door with plugged panel at the rear side, 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.

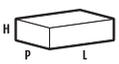


¬ P 600 H 850			¬ P 700 H 850			¬ P 800 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TANGA100060	1.000	1.606,00	TANGA110070	1.100	1.716,00	TANGA120080	1.200	1.826,00

TAVOLO ARMADIATO RISCALDATO PORTE
WARMING CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

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'allumino antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Dotato di sitema 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 alluminium 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.

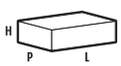


¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650–230	TAR100060	1.000	1.278,00	1.650–230	TAR100070	1.000	1.344,00	1.650–230	TAR100080	1.000	1.478,00
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 ALZATINA
WARMING CUPBOARD WITH SLIDING DOORS AND BACKSPLASH

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 trucciolare 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'allumino, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Dotato di sitema 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-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, 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.

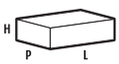


¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650–230	TARA100060	1.000	1.304,00	1.650–230	TARA100070	1.000	1.364,00	1.650–230	TARA100080	1.000	1.501,00
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
PASS THROUGH WARMING CUPBOARD

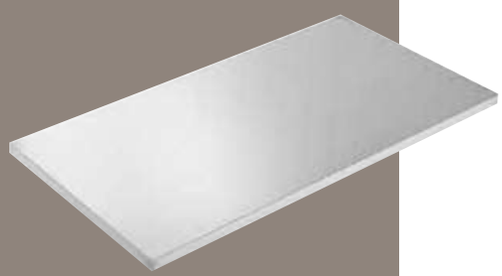
Tavolo armadiato riscaldato doppia apertura porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm, con passi di 100 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e 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'allumino antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni. Dotato di sitema 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 alluminium 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.



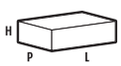
¬ P 600 H 850				¬ P 700 H 850				¬ P 800 H 850			
Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650–230	TARDA100060	1.000	1.570,00	1.650–230	TARDA100070	1.000	1.643,00	1.650–230	TARDA100080	1.000	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
WORKTOP FOR MODULAR EQUIPED TABLE



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 trucciolare 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 equiped 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.

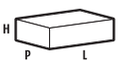


¬ P 600 H 40			¬ P 700 H 40			¬ P 800 H 40		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PTC040060	400	146,00	PTC040070	400	151,00	PTC040080	400	156,00
PTC060060	600	175,00	PTC060070	600	186,00	PTC060080	600	197,00
PTC080060	800	212,00	PTC080070	800	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 CON ALZATINA
WORKTOP FOR MODULAR EQUIPED TABLE WITH BACKSPLASH

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 trucciolare 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 equiped 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-hygienics 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.



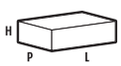
¬ P 600 H 40			¬ P 700 H 40			¬ P 800 H 40		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PTCA040060	400	156,00	PTCA040070	400	161,00	PTCA040080	400	166,00
PTCA060060	600	185,00	PTCA060070	600	196,00	PTCA060080	600	203,00
PTCA080060	800	222,00	PTCA080070	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
OPEN CABINET

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 equiped 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 (>page_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



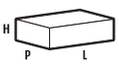
¬ P 550 H 810			¬ P 650 H 810			¬ P 750 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACA040060	400	373,00	ACA040070	400	383,00	ACA040080	400	421,00
ACA060060	600	437,00	ACA060070	600	448,00	ACA060080	600	493,00
ACA080060	800	499,00	ACA080070	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
PASS THROUGH OPEN CABINET

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 equiped 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 (>page_99).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX

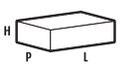


¬ P 530 H 810			¬ P 630 H 810			¬ P 730 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACAP040060	400	410,00	ACAP040070	400	421,00	ACAP040080	400	463,00
ACAP060060	600	480,00	ACAP060070	600	492,00	ACAP060080	600	540,00
ACAP080060	800	548,00	ACAP080070	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
CABINET WITH HINGED DOORS

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 equiped 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.

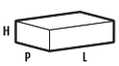


¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	ACB040060	400	481,00	1	ACB040070	400	494,00	1	ACB040080	400	544,00
1	ACB060060	600	605,00	1	ACB060070	600	620,00	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

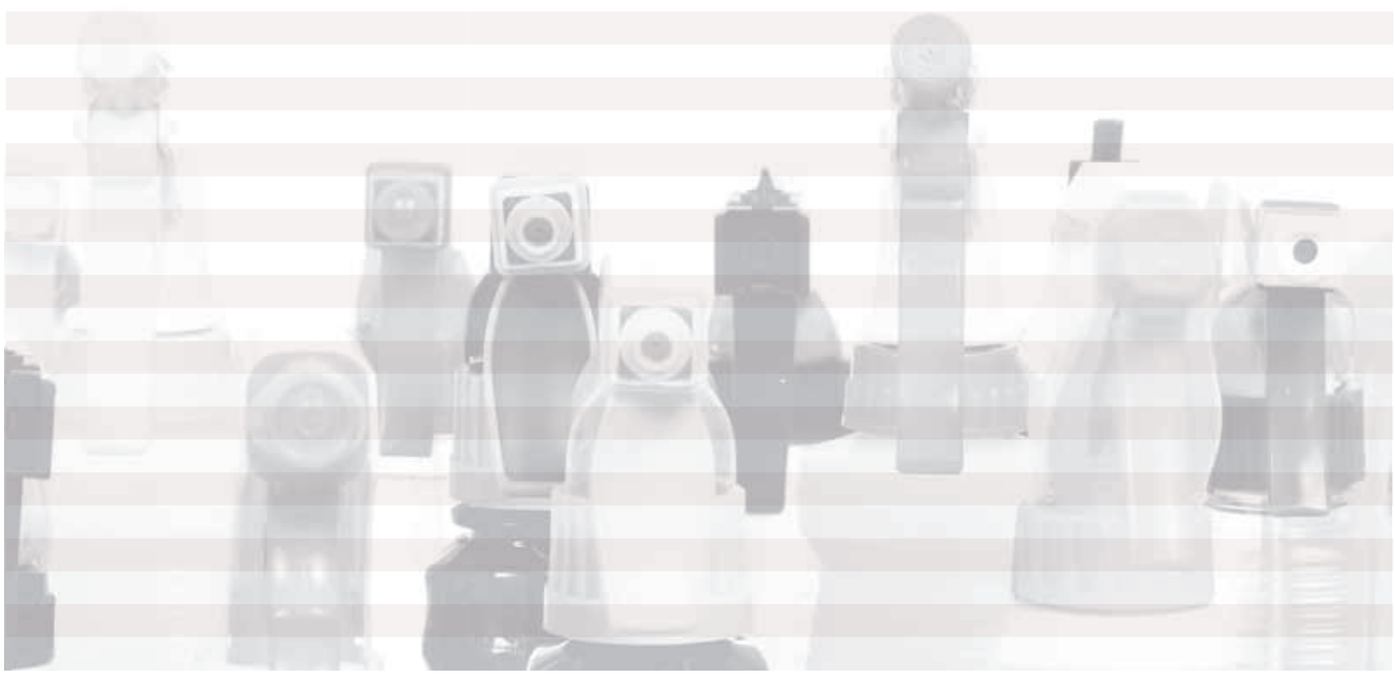
ARMADIATURA SOTTO-LAVELLO NEUTRA CON PORTE
CABINET WITH HINGED SLIDING DOORS FOR SINK

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 equiped 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.



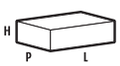
¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	SLAB040060	400	454,00	1	SLAB040070	400	461,00	1	SLAB040080	800	505,00
1	SLAB060060	600	571,00	1	SLAB060070	600	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
PASS THROUGH CABINET WITH HINGED DOORS

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 equiped 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.

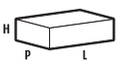


¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	ACBDA040060	400	576,00	1	ACBDA040070	400	590,00	1	ACBDA040080	400	649,00
1	ACBDA060060	600	809,00	1	ACBDA060070	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 CON PORTE SCORREVOLI
CABINET WITH SLIDING DOORS

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'allumino 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 equiped 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 alluminium 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.

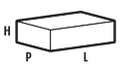


¬ P 570 H 810			¬ P670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACP100060	1.000	704,00	ACP100070	1.000	722,00	ACP100080	1.000	794,00
ACP120060	1.200	780,00	ACP120070	1.200	799,00	ACP120080	1.200	880,00
ACP140060	1.400	877,00	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 CON PORTE SCORREVOLI
CABINET WITH SLIDING DOORS FOR SINK

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'allumino 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 equiped 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 alluminium 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.

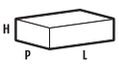


¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
SLA100060	1.000	660,00	SLA100070	1.000	670,00	SLA100080	1.000	734,00
SLA120060	1.200	730,00	SLA120070	1.200	739,00	SLA120080	1.200	811,00
SLA140060	1.400	821,00	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
PASS THROUGH CABINET WITH DOORS

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'allumino, 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 equiped 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 alluminium 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.

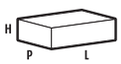


¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
ACPDA100060	1.000	888,00	ACPDA100070	1.000	911,00	ACPDA100080	1.000	1.002,00
ACPDA120060	1.200	918,00	ACPDA120070	1.200	942,00	ACPDA120080	1.200	1.036,00
ACPDA140060	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
WARMING CABINET WITH HINGED DOOR

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 equiped 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 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	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

ARMADIATURA RISCALDATA CON PORTE
WARMING CABINET WITH SLIDING DOORS

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 e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'allumino 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.

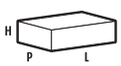
Warming cabinet with doors, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 600, 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 810 mm, with four sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made by auto-lubricating material in anti-cutting alluminium 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
PASS THROUGH WARMING CABINET

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'allumino 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 equiped 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 alluminium 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.

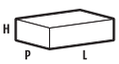


¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.650–230	ACPRDA100060	1.000	1.296,00	1.650–230	ACPRDA100070	1.000	1.330,00	1.650–230	ACPRDA100080	1.000	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

ELEMENTO NEUTRO CON CASSETTI E VANO APERTO
CABINET WITH DRAWERS AND OPEN UNIT

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 equiped 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.

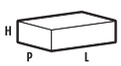


¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	ACA1C040060	400	551,00	1	ACA1C040070	400	563,00	1	ACA1C040080	400	606,00
1	ACA1C060060	600	647,00	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
CABINET WITH DOOR AND DRAWER

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 equiped 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 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.

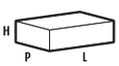


¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1	CCVB040060	400	659,00	1	CCVB040070	400	674,00	1	CCVB040080	400	729,00
1	CCVB060060	600	815,00	1	CCVB060070	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
CABINET WITH DRAWERS AND SLIDING DOORS

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, guide telescopiche ad estrazione totale in acciaio zincato. La parte sottostante è armadiata a due porte scorrevoli tamburate e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati d'allumino 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 equiped 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 alluminium profile, one upper and one lower, upper side closed 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, VB, (>pag_99). SPECIAL WORKS ON REQUEST.

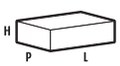


¬ P 570 H 810				¬ P 670 H 810				¬ P 770 H 810			
Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Cassetti/Drawers n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
2	ACP2C100060	1.000	1.123,00	2	ACP2C100070	1.000	1.150,00	2	ACP2C100080	1.000	1.228,00
2	ACP2C120060	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

CASSETTIERA NEUTRA A DUE CASSETTI
TWO DRAWERS UNIT

Cassettiera neutra a due 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 200 mm, e 600 mm per GN 2/1 H 200 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.

Two drawers unit for modular equiped 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 stainlees 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.

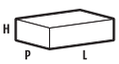


¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC2040060	400	533,00	CSC2040070	400	547,00	CSC2040080	400	602,00
CSC2060060	600	610,00	CSC2060070	600	625,00	CSC2060080	600	688,00

CASSETTIERA NEUTRA A TRE CASSETTI
THREE DRAWERS UNIT

Cassettiera 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 equiped 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 stainlees 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.

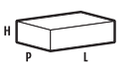


¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC3040060	400	656,00	CSC3040070	400	673,00	CSC3040080	400	740,00
CSC3060060	600	721,00	CSC3060070	600	739,00	CSC3060080	600	813,00

CASSETTIERA NEUTRA A QUATTRO CASSETTI
FOUR DRAWERS UNIT

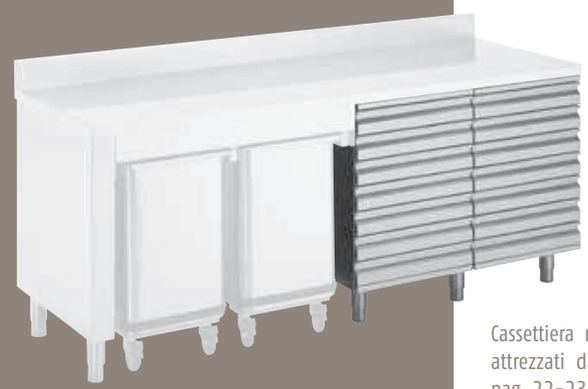
Cassettiera neutra a quattro cassetti per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nelle larghezze da 400 mm, atta a contenere vaschetta GN 1/1 H 100 mm, e 600 mm per GN 2/1 H 100 mm, altezza totale 810 mm, dotata 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.

Four drawers unit for modular equiped 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 stainlees 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.



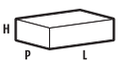
¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC4040060	400	763,00	CSC4040070	400	784,00	CSC4040080	400	860,00
CSC4060060	600	878,00	CSC4060070	600	901,00	CSC4060080	600	991,00

CASSETTIERA NEUTRA A SETTE CASSETTI
SEVEN DRAWERS UNIT

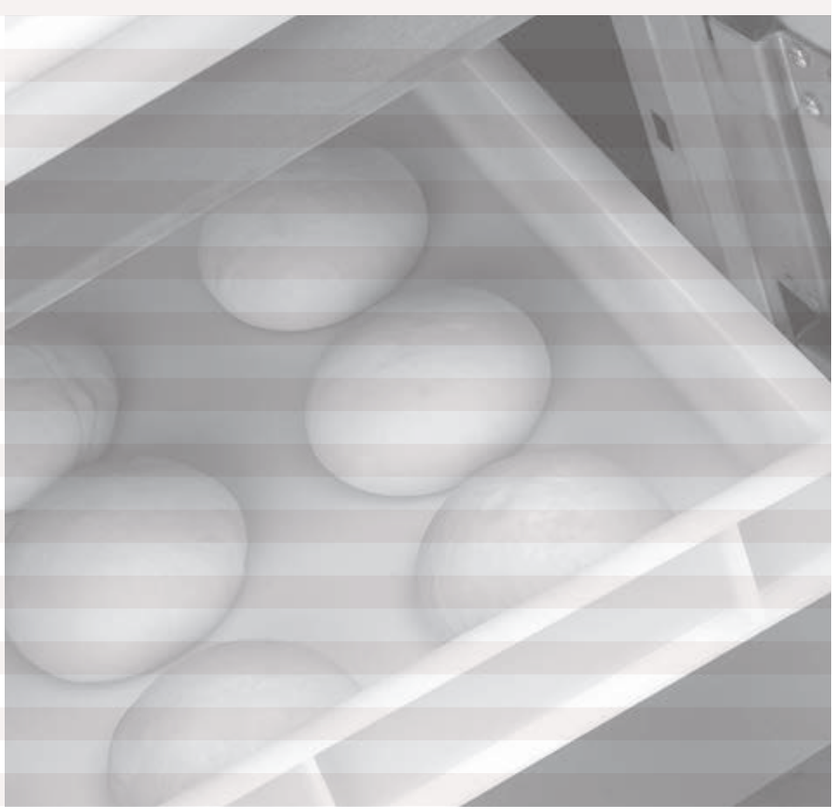


Cassettiera neutra a sette cassetti per tavoli attrezzati da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 700 e 800 mm, nella larghezza 500 mm, atta ad accogliere contenitore per impasti pizza EN 400x600x70 mm, altezza totale 810 mm, dotata nella parte superiore 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 equiped 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 stainlees 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.



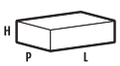
¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CSC7050070	500	1.367,00	CSC7050080	500	1.504,00



BOTTIGLIERA NEUTRA
BOTTLE HOLDER CABINET

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 equiped 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 A430 sheet, with bottle holder with frontal plugged 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 (>pag_99)
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

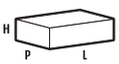


¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
BTC040060	400	485,00	BTC040070	400	497,00	BTC040080	400	547,00
BTC060060	600	625,00	BTC060070	600	641,00	BTC060080	600	704,00

TRAMOGGIA ROVESCIABILE NEUTRA
TILTING BIN

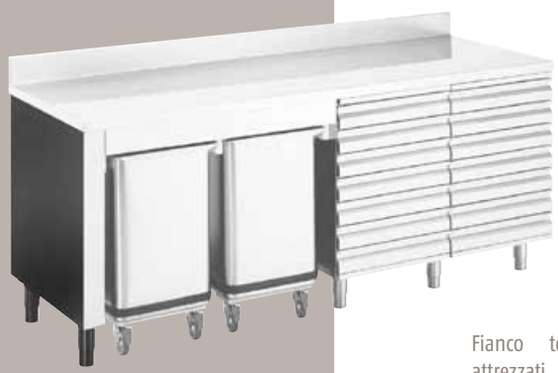
Tramoggia rovesciabile neutra per tavoli attrezzati, da abbinare ai piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 mm, nella larghezza da 400 e 600 mm, altezza totale 810 mm, dotata nella parte superiore di un foglio acciaio inox AISI 430, sistema a ribaltamento 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 equiped 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 upsettingsystem,internalunit easilyremovable. 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.



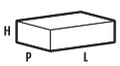
¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TRC040060	400	521,00	TRC040070	400	534,00	TRC040080	400	588,00
TRC060060	600	665,00	TRC060070	600	682,00	TRC060080	600	751,00

FIANCO TERMINALE PORTANTE
SIDE PANEL



Fianco terminale portante 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 80 mm, altezza totale 810 mm. Elemento da inserire al fine di supportare il piano superiore nelle composizioni di tavoli attrezzati contenenti elementi carrellati alle estremità (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT).
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.

Side panel for modular equiped 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 equiped tables when wheeled units are located at the ends of the table (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT).
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.



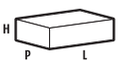
¬ P 570 H 810			¬ P 670 H 810			¬ P 770 H 810		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
FTC060	80	200,00	FTC070	80	209,00	FTC080	80	229,00

FASCIA DI COLLEGAMENTO ANTERIORE FIANCO TERMINALE E ARMADIATURE
SIDE PANEL AND CUPBOARD CONNECTION PANEL

Fascia di collegamento anteriore tra fianco terminale ed armadiature, per tavoli attrezzati, da abbinare a piani superiori di pag_22-23, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle larghezze da 500 a 1.800 mm, altezza totale 90 mm. Elemento da inserire al fine di supportare i fianchi terminali (FTC) nelle composizioni di tavoli attrezzati contenenti elementi carrellati alle estremità (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT).
Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Side panel and cupboard connection panel for modular equiped 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 equiped 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.

AL INOX



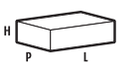
¬ P 20 H 60

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
FCFTC050	500	74,00
FCFTC090	900	83,00
FCFTC140	1.400	104,00
FCFTC180	1.800	134,00

PANNELLO POSTERIORE DI TAMPONAMENTO
REAR PANEL TO PLUG BETWEEN SIDE PANEL (FTC) AND CUPBOARD

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 seperare gli elementi stessi dalla parete in muratura retrostante. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

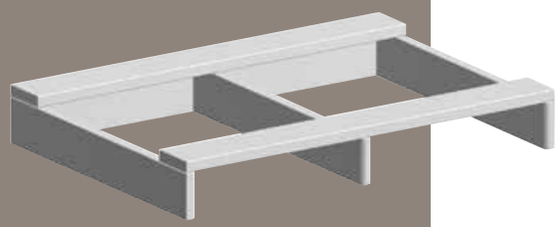
Rear panel to plug between side panel (FTC) and cupboard for modular equiped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in lenght from 500 to 1,800 mm, total height 660 mm.
Unit to use for modular equiped tables when wheeled units are located at the ends of the table (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.



¬ P 20 H 660

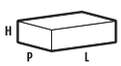
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PPTT050	500	73,00
PPTT090	900	98,00
PPTT140	1.400	140,00
PPTT180	1.800	188,00

GUIDE PER TRAMOGGE
GUIDES FOR BINS



Elemento da inserire nelle composizioni di tavoli attrezzati contenenti elementi carrellati alle estremità (TRR40, TRR60, TRR40R, PAT), al fine di seperare 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 equiped 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.



¬ P 640 H 100

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
GTR1070	500	205,00
GTR2070	900	293,00
GTR3070	1.400	392,00
GTR4070	1.800	498,00

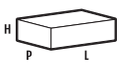
¬ P 740 H 100

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
GTR1080	500	212,00
GTR2080	900	300,00
GTR3080	1.400	398,00
GTR4080	1.800	505,00

ARMADIO NEUTRO CON PORTE BATTENTI
CUPBOARD WITH HINGED DOORS

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 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			
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 SCORREVOLI
CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

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 trucciolare 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'allumino 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 alluminium profile, one upper and one lower, 3 reinfirced 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 SOVRAPPOSTE
STACK-ON CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

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 trucciolare 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'allumino 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 alluminium profile, one upper and one lower, 2 reinforced shelves adjustable in height and 1 fixed in central position. 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 1.520			¬ 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

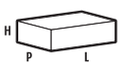
¬ P 600 H 1.800			¬ P 700 H 1.800			¬ P 800 H 1.800		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
APS100060180	1.000	1.962,00	APS100070180	1.000	2.044,00	APS100080180	1.000	2.291,00
APS110060180	1.100	2.012,00	APS110070180	1.100	2.095,00	APS110080180	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
SMOOTH SURFACE SHELF UNIT

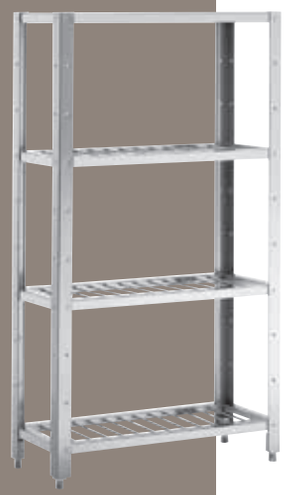
Scaffale a ripiani lisci dedicati allo stoccaggio di materiale nell' ambiente cucina professionale, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 400, 500, 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm con passi di 100 mm, nell' altezza 1.800 mm. Dotato di 4 ripiani regolabili in altezza, 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 steeel profiles in depth 600 and 700 mm.
Stainless steel feets 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.



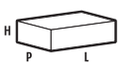
¬ P 400 H 1.800			¬ P 500 H 1.800			¬ P 600 H 1.800			¬ P 700 H 1.800		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
SRL100040	1.000	586,00	SRL100050	1.000	617,00	SRL100060	1.000	647,00	SRL100070	1.000	712,00
SRL110040	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
SLATTED SURFACE SHELF UNIT



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 feets 1", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



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
SMOOTH SURFACE SHELF UNIT

Scaffale a ripiani lisci dedicati allo stoccaggio di materiale nell' ambiente cucina professionale e celle frigorifere. Rapidi da assemblare e modulare secondo le neccessità.
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. Feets adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

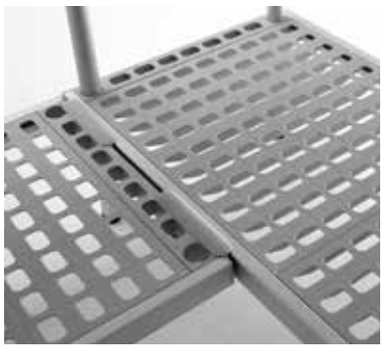
AL INOX

¬ 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

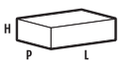
SCAFFALE A RIPIANI POLIETILENE
SHELF UNIT IN POLYETHYLENE

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



AL INOX



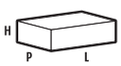
054

¬ 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
OPEN WALL CUPBOARD

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.

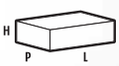


¬ P 400 H 660			¬ P 400 H 1.000		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PA080040	800	361,00	PA080040100	800	523,00
PA090040	900	373,00	PA090040100	900	541,00
PA100040	1.000	391,00	PA100040100	1.000	567,00
PA110040	1.100	402,00	PA110040100	1.100	583,00
PA120040	1.200	407,00	PA120040100	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 BATTENTI
WALL CUPBOARD WITH HINGED DOORS

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

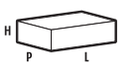
¬ P 400 H 660				¬ P 400 H 1.000			
Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
* 1	PB040040	400	493,00	* 1	PB040040100	400	715,00
* 1	PB050040	500	506,00	* 1	PB050040100	500	734,00
* 1	PB060040	600	520,00	* 1	PB060040100	600	754,00
2	PB070040	700	553,00	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
CORNER WALL CUPBOARD 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.



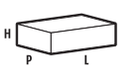
¬ P 400 H 660			¬ P 400 H 660		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PANG080040	800	770,00	PANG080040100	800	1.117,00

PENSILE ARMADIATO NEUTRO PORTE SCORREVOLI
WALL CUPBOARD WITH SLIDING DOORS

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'allumino 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 alluminium 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.

AL INOX



058

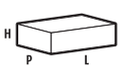
¬ P 400 H 660			¬ P 400 H 1.000		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PC100040	1.000	535,00	PC100040100	1.000	776,00
PC110040	1.100	563,00	PC110040100	1.100	816,00
PC120040	1.200	590,00	PC120040100	1.200	856,00
PC130040	1.300	616,00	PC130040100	1.300	893,00
PC140040	1.400	646,00	PC140040100	1.400	937,00
PC150040	1.500	673,00	PC150040100	1.500	976,00
PC160040	1.600	701,00	PC160040100	1.600	1.016,00
PC170040	1.700	728,00	PC170040100	1.700	1.056,00
PC180040	1.800	758,00	PC180040100	1.800	1.099,00
PC190040	1.900	788,00	PC190040100	1.900	1.143,00
PC200040	2.000	820,00	PC200040100	2.000	1.189,00

PENSILE SCOLAPIATTI ARMADIATO NEUTRO PORTE SCORREVOLI
WALL CUPBOARD WITH SLIDING DOORS DISH DRAINER

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'allumino 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 alluminium 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.

AL INOX



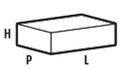
¬ P 400 H 660			¬ P 400 H 1.000		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PS100040	1.000	659,00	PS100040100	1.000	956,00
PS110040	1.100	679,00	PS110040100	1.100	985,00
PS120040	1.200	696,00	PS120040100	1.200	1.009,00
PS130040	1.300	737,00	PS130040100	1.300	1.069,00
PS140040	1.400	775,00	PS140040100	1.400	1.124,00
PS150040	1.500	814,00	PS150040100	1.500	1.180,00
PS160040	1.600	851,00	PS160040100	1.600	1.234,00
PS170040	1.700	880,00	PS170040100	1.700	1.276,00
PS180040	1.800	916,00	PS180040100	1.800	1.328,00
PS190040	1.900	952,00	PS190040100	1.900	1.380,00
PS200040	2.000	1.009,00	PS200040100	2.000	1.463,00

PENSILE ARMADIATO NEUTRO PORTA A RIBALTA
WALL CUPBOARD WITH FLAP DOOR

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.

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 openung 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.

AL INOX



060 ¬ P 400 H 660

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
PR100040	1.000	630,00
PR110040	1.100	656,00
PR120040	1.200	683,00
PR130040	1.300	707,00
PR140040	1.400	746,00
PR150040	1.500	773,00
PR160040	1.600	799,00
PR170040	1.700	838,00
PR180040	1.800	866,00
PR190040	1.900	895,00
PR200040	2.000	924,00

PENSILE SCOLAPIATTI ARMADIATO NEUTRO PORTA A RIBALTA
WALL CUPBOARD WITH DISH DRAINER AND FLAP DOOR

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.

AL INOX

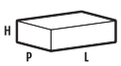
¬ P 400 H 660

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
WALL CUPBOARD WITH DOORS WITH GN 1/4 H 150

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'allumino 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 profilate 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 alluminium 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.



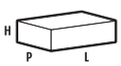
062

¬ 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	1.200	994,00	5	PCB120040100	1.200	1.260,00
6	PCB140040	1.400	1.123,00	6	PCB140040100	1.400	1.414,00
7	PCB160040	1.600	1.253,00	7	PCB160040100	1.600	1.568,00
8	PCB180040	1.800	1.366,00	8	PCB180040100	1.800	1.707,00
9	PCB200040	2.000	1.536,00	9	PCB200040100	2.000	1.905,00

RIPIANI LISCI A PARETE
SMOOTH WALL SHELF

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.
quipped 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

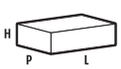
* consigliate 3 mensole di supporto/3 brackets are recommended

RIPIANI GRIGLIATI A PARETE
SLATTED WALL SHELF

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.

AL INOX



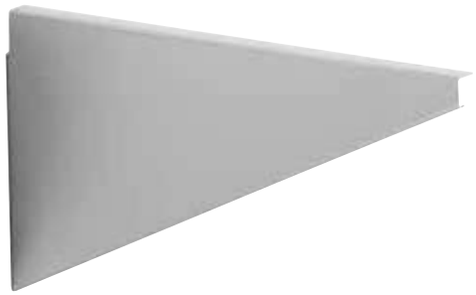
064

	¬ 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

* consigliate 3 mensole di supporto/3 brackets are recommended

¬ 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

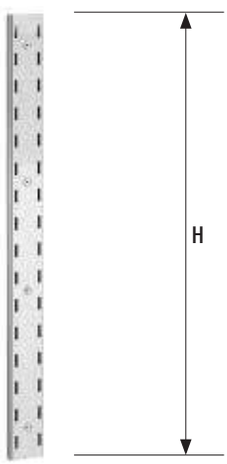
MENSOLA PER RIPIANI A PARETE
BRACKET FOR WALL SHELVES

AL INOX

¬ L 300			¬ L 400			¬ L 500		
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



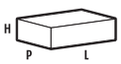
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CR035	350	22,00
CR070	700	30,00

LAVATOIO SERIE 600 SU GAMBE
SINK UNIT DEPTH 600 ON LEGS

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-hygienics 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 (see page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



066

¬ P 600 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
L0600601V	600	602,00
L0600701V	700	636,00
L0601002V	1.000	941,00
L0601202V	1.200	954,00
L0601302V	1.300	1.000,00
L0601001VGD	1.000	689,00
L0601201VGD	1.200	703,00
L0601301VGD	1.300	727,00
L0601001VGS	1.000	689,00
L0601201VGS	1.200	703,00
L0601301VGS	1.300	727,00

¬ P 600 H 850

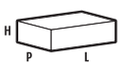
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
L0601402VGD	1.400	964,00
L0601602VGD	1.600	1.030,00
L0601702VGD	1.700	1.080,00
L0601802VGD	1.800	1.105,00
L0601402VGS	1.400	964,00
L0601602VGS	1.600	1.030,00
L0601702VGS	1.700	1.080,00
L0601802VGS	1.800	1.105,00
L0602002VG	2.000	1.132,00

LAVATOIO SERIE 600 SU GAMBE INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE
SINK UNIT DEPTH 600 ON LEGS FOR DISHWASHER

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, 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 (>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 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.

AL INOX



¬ P 600 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LI0601201VGD	1.200	691,00
LI0601301VGD	1.300	715,00
LI0601201VGS	1.200	691,00
LI0601301VGS	1.300	715,00

¬ P 600 H 850

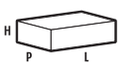
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LI0601602VGD	1.600	1.020,00
LI0601702VGD	1.700	1.068,00
LI0601802VGD	1.800	1.093,00
LI0601602VGS	1.600	1.020,00
LI0601702VGS	1.700	1.068,00
LI0601802VGS	1.800	1.093,00

LAVATOIO SERIE 600 SU GAMBE CON RIPIANO BASE
SINK UNIT DEPTH 600 ON LEGS WITH BOTTOM SHELF

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-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, IP, R, SR, SAG (>page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



068

¬ 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

¬ P 600 H 850

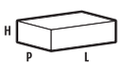
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LR0601402VGD	1.400	1.036,00
LR0601602VGD	1.600	1.120,00
LR0601702VGD	1.700	1.160,00
LR0601802VGD	1.800	1.207,00
LR0601402VGS	1.400	1.036,00
LR0601602VGS	1.600	1.120,00
LR0601702VGS	1.700	1.160,00
LR0601802VGS	1.800	1.207,00
LR0602002VG	2.000	1.267,00

LAVATOIO SERIE 600 SU GAMBE CON RIPIANO BASE INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE
SINK UNIT DEPTH 600 ON LEGS WITH BOTTOM SHELF FOR DISHWASHER

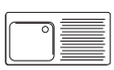
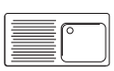
Lavatoio su gambe e ripiano inserimento lavastoviglie in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 mm, nelle larghezze da 1.200 a 2.100 mm, altezza 850 mm. Sbalzo 600 mm per ospitare lavastoviglie. Piano superiore H 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, 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-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, IP, R, SR, SAG (>page 105.
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

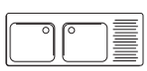
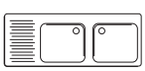
AL INOX



¬ P 600 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LRI0601201VGD	1.200	775,00
	LRI0601301VGD	1.300	839,00
	LRI0601201VGS	1.200	775,00
	LRI0601301VGS	1.300	839,00

¬ P 600 H 850

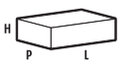
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LRI0601602VGD	1.600	1.109,00
	LRI0601702VGD	1.700	1.150,00
	LRI0601802VGD	1.800	1.196,00
	LRI0601602VGS	1.600	1.109,00
	LRI0601702VGS	1.700	1.150,00
	LRI0601802VGS	1.800	1.196,00

LAVATOIO SERIE 600 ARMADIATO
SINK ON CUPBOARD DEPTH 600

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'allumino 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).
Sagomature: 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 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 (see page_112).
Shapes: ALS, ALD, IP, R (see page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



070

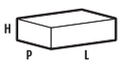
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
¬ P 600 H 850			
	LA0600601V	600	887,00
	LA0600701V	700	900,00
	LA0601002V	1.000	1.279,00
	LA0601202V	1.200	1.292,00
	LA0601302V	1.300	1.328,00
	LA0601001VGD	1.000	1.035,00
	LA0601201VGD	1.200	1.048,00
	LA0601301VGD	1.300	1.110,00
	LA0601001VGS	1.000	1.035,00
	LA0601201VGS	1.200	1.048,00
	LA0601301VGS	1.300	1.110,00

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
¬ P 600 H 850			
	LA0601402VGD	1.400	1.346,00
	LA0601602VGD	1.600	1.475,00
	LA0601702VGD	1.700	1.511,00
	LA0601802VGD	1.800	1.580,00
	LA0601402VGS	1.400	1.346,00
	LA0601602VGS	1.600	1.475,00
	LA0601702VGS	1.700	1.511,00
	LA0601802VGS	1.800	1.580,00
	LA0602002VG	2.000	1.700,00

LAVATOIO SERIE 600 ARMADIATO INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE
SINK ON CUPBOARD DEPTH 600 FOR DISHWASHER

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 (LAI) tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'allumino 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 mm, height 850 mm. Free space 600 mm to install the dishwasher. Work top H 40 mm with sheet thickness 10/10 presed, 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 one hinged door (LA1BI), with two hinged doors (LA2BI). Hinged dooors 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 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.



¬ P 600 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LA1BI0601201VGD	1.200	935,00
LA1BI0601301VGD	1.300	998,00
LA1BI0601201VGS	1.200	935,00
LA1BI0601301VGS	1.300	998,00

¬ P 600 H 850

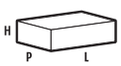
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LAI0601602VGD	1.600	1.349,00
LAI0601702VGD	1.700	1.386,00
LAI0601802VGD	1.800	1.450,00
LAI0601602VGS	1.600	1.349,00
LAI0601702VGS	1.700	1.386,00
LAI0601802VGS	1.800	1.450,00

LAVATOIO SERIE 700 SU GAMBE
SINK UNIT DEPTH 700 ON LEGS

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-hygienics 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.

AL INOX



072

¬ P 700 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
L0700601V	600	607,00
L0700701V	700	634,00
L0700801V	800	678,00
L0700901V	900	714,00
L0701002V	1.000	942,00
L0701202V	1.200	959,00
L0701302V	1.300	972,00
L0701402V	1.400	1.036,00
L0701502V	1.500	1.097,00
L0701001VGD	1.000	724,00
L0701201VGD	1.200	739,00
L0701301VGD	1.300	779,00
L0701401VGD	1.400	814,00
L0701501VGD	1.500	826,00
L0701001VGS	1.000	724,00
L0701201VGS	1.200	739,00
L0701301VGS	1.300	779,00
L0701401VGS	1.400	814,00
L0701501VGS	1.500	826,00

¬ P 700 H 850

Gambe/legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	L0701402VGD	1.400	988,00
	L0701502VGD	1.500	1.036,00
	L0701602VGD	1.600	1.060,00
	L0701702VGD	1.700	1.080,00
	L0701802VGD	1.800	1.105,00
	L0701902VGD	1.900	1.127,00
	L0702002VGD	2.000	1.193,00
	L0702102VGD	2.100	1.253,00
	L0701402VGS	1.400	988,00
	L0701502VGS	1.500	1.036,00
	L0701602VGS	1.600	1.060,00
	L0701702VGS	1.700	1.080,00
	L0701802VGS	1.800	1.105,00
	L0701902VGS	1.900	1.127,00
	L0702002VGS	2.000	1.193,00
	L0702102VGS	2.100	1.253,00
	L0702002VG	2.000	1.208,00
	L0702102VG	2.100	1.270,00
6	L0702402VG	2.400	1.333,00
6	L0702502VG	2.500	1.386,00

LAVATOIO SERIE 700 SU GAMBE INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE
SINK UNIT DEPTH 700 ON LEGS FOR DISHWASHER

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, 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 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.

AL INOX

H P L

¬ P 700 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LI0701201VGD	1.200	728,00
LI0701301VGD	1.300	767,00
LI0701401VGD	1.400	802,00
LI0701501VGD	1.500	815,00
LI0701201VGS	1.200	728,00
LI0701301VGS	1.300	767,00
LI0701401VGS	1.400	802,00
LI0701501VGS	1.500	815,00

¬ P 700 H 850

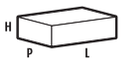
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LI0701602VGD	1.600	1.050,00
LI0701702VGD	1.700	1.068,00
LI0701802VGD	1.800	1.093,00
LI0701902VGD	1.900	1.115,00
LI0702002VGD	2.000	1.181,00
LI0702102VGD	2.100	1.242,00
LI0701602VGS	1.600	1.050,00
LI0701702VGS	1.700	1.068,00
LI0701802VGS	1.800	1.093,00
LI0701902VGS	1.900	1.115,00
LI0702002VGS	2.000	1.181,00
LI0702102VGS	2.100	1.242,00

LAVATOIO SERIE 700 SU GAMBE CON RIPIANO BASE
SINK UNIT DEPTH 700 ON LEGS WITH BOTTOM SHELF

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-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, IP, R, SR, SAG (>page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



074

¬ P 700 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LR0700601V	600	664,00
LR0700701V	700	698,00
LR0700801V	800	739,00
LR0700901V	900	786,00
LR0701002V	1.000	1.018,00
LR0701202V	1.200	1.033,00
LR0701302V	1.300	1.062,00
LR0701402V	1.400	1.110,00
LR0701502V	1.500	1.124,00
LR0701001VGD	1.000	821,00
LR0701201VGD	1.200	838,00
LR0701301VGD	1.300	882,00
LR0701401VGD	1.400	913,00
LR0701501VGD	1.500	943,00
LR0701001VGS	1.000	821,00
LR0701201VGS	1.200	838,00
LR0701301VGS	1.300	882,00
LR0701401VGS	1.400	913,00
LR0701501VGS	1.500	943,00

¬ P 700 H 850

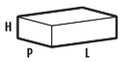
Gambe/legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LR0701402VGD	1.400	1.087,00
	LR0701502VGD	1.500	1.110,00
	LR0701602VGD	1.600	1.141,00
	LR0701702VGD	1.700	1.172,00
	LR0701802VGD	1.800	1.208,00
	LR0701902VGD	1.900	1.246,00
	LR0702002VGD	2.000	1.304,00
	LR0702102VGD	2.100	1.344,00
	LR0701402VGS	1.400	1.087,00
	LR0701502VGS	1.500	1.110,00
	LR0701602VGS	1.600	1.141,00
	LR0701702VGS	1.700	1.172,00
	LR0701802VGS	1.800	1.208,00
	LR0701902VGS	1.900	1.246,00
	LR0702002VGS	2.000	1.304,00
	LR0702102VGS	2.100	1.344,00
	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 SERIE 700 SU GAMBE CON RIPIANO BASE INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE
SINK UNIT DEPTH 700 ON LEGS WITH BOTTOM SHELF FOR DISHWASHER

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 cm 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 (pag_112).
Shapes: ALS, ALD, IP, R, SR, SAG (pag_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



¬ P 700 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LRI0701201VGD	1.200	826,00
LRI0701301VGD	1.300	871,00
LRI0701401VGD	1.400	902,00
LRI0701501VGD	1.500	934,00
LRI0701201VGS	1.200	826,00
LRI0701301VGS	1.300	871,00
LRI0701401VGS	1.400	902,00
LRI0701501VGS	1.500	934,00

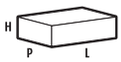
¬ P700 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LRI0701602VGD	1.600	1.130,00
LRI0701702VGD	1.700	1.162,00
LRI0701802VGD	1.800	1.196,00
LRI0701902VGD	1.900	1.234,00
LRI0702002VGD	2.000	1.294,00
LRI0702102VGD	2.100	1.333,00
LRI0701602VGS	1.600	1.130,00
LRI0701702VGS	1.700	1.162,00
LRI0701802VGS	1.800	1.196,00
LRI0701902VGS	1.900	1.234,00
LRI0702002VGS	2.000	1.294,00
LRI0702102VGS	2.100	1.333,00

LAVATOIO SERIE 700 ARMADIATO
SINK ON CUPBOARD DEPTH 700

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'allumino 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-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 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

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LA0700601V	600	940,00
LA0700701V	700	976,00
LA0700801V	800	991,00
LA0700901V	900	1.074,00
LA0701002V	1.000	1.243,00
LA0701202V	1.200	1.258,00
LA0701302V	1.300	1.283,00
LA0701402V	1.400	1.331,00
LA0701502V	1.500	1.372,00
LA0701001VGD	1.000	1.093,00
LA0701201VGD	1.200	1.109,00
LA0701301VGD	1.300	1.132,00
LA0701401VGD	1.400	1.181,00
LA0701501VGD	1.500	1.207,00
LA0701001VGS	1.000	1.093,00
LA0701201VGS	1.200	1.109,00
LA0701301VGS	1.300	1.132,00
LA0701401VGS	1.400	1.181,00
LA0701501VGS	1.500	1.207,00

¬ P 700 H 850

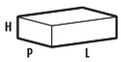
Gambe/legs n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LA0701402VGD	1.400	1.333,00
	LA0701502VGD	1.500	1.369,00
	LA0701602VGD	1.600	1.433,00
	LA0701702VGD	1.700	1.470,00
6	LA0701802VGD	1.800	1.537,00
6	LA0701902VGD	1.900	1.571,00
6	LA0702002VGD	2.000	1.630,00
6	LA0702102VGD	2.100	1.682,00
	LA0701402VGS	1.400	1.333,00
	LA0701502VGS	1.500	1.369,00
	LA0701602VGS	1.600	1.433,00
	LA0701702VGS	1.700	1.470,00
6	LA0701802VGS	1.800	1.537,00
6	LA0701902VGS	1.900	1.571,00
6	LA0702002VGS	2.000	1.630,00
6	LA0702102VGS	2.100	1.682,00
6	LA0702002VG	2.000	1.607,00
6	LA0702102VG	2.100	1.673,00
6	LA0702402VG	2.400	1.854,00
6	LA0702502VG	2.500	2.024,00

LAVATOIO SERIE 700 ARMADIATO INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE
SINK ON CUPBOARD DEPTH 700 FOR DISHWASHER

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 (LA1BI), a due porte battenti (LA2BI). Le porte battenti sono tamburate nella parte posteriore, con chiusura a calamita. Armadiatura a porte scorrevoli (LAI) tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'allumino 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 presed, 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 one hinged door (LA1BI), with two hinged doors (LA2BI). Hinged dooors 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 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.

AL INOX



¬ P 700 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LA1BI0701201VGD	1.200	997,00
LA1BI0701301VGD	1.300	1.019,00
LA2BI0701401VGD	1.400	1.066,00
LA2BI0701501VGD	1.500	1.094,00
LA1BI0701201VGS	1.200	997,00
LA1BI0701301VGS	1.300	1.019,00
LA2BI0701401VGS	1.400	1.066,00
LA2BI0701501VGS	1.500	1.094,00

¬ P 700 H 850

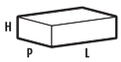
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LA2BI0701502VGD	1.500	1.256,00
LAI0701602VGD	1.600	1.308,00
LAI0701702VGD	1.700	1.344,00
LAI0701802VGD	1.800	1.406,00
LAI0701902VGD	1.900	1.440,00
LAI0702002VGD	2.000	1.494,00
LAI0702102VGD	2.100	1.547,00
LA2BI0701502VGS	1.500	1.256,00
LAI0701602VGS	1.600	1.308,00
LAI0701702VGS	1.700	1.344,00
LAI0701802VGS	1.800	1.406,00
LAI0701902VGS	1.900	1.440,00
LAI0702002VGS	2.000	1.494,00
LAI0702102VGS	2.100	1.547,00

LAVAPENTOLE SERIE 700 E 800
POT SINK UNIT DEPTH 700 AND 800 ON LEGS

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.

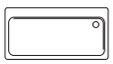
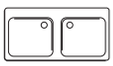
Pot sink unit with legs, made in stainless steel AISI 304 in depth 700, 800 mm in width from 1,000 to 2,000, height 850 mm.
Work top H 40 mm, sheet thickness 10/10 pressed, sinks width 500 e height H 375 mm on 700 serie, 600 e height H 400 mm on 800 serie, supplied antirumble pannel, 1" 1/2 drain and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

AL INOX

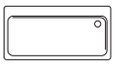
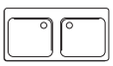


078

¬ P 700 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LP0701001V	1.000	1.151 ,00
	LP0701201V	1.200	1.165,00
	LP0701301V	1.300	1.222,00
	LP0701401V	1.400	1.285,00
	LP0701501V	1.500	1.321,00
	LP0701601V	1.600	1.372,00
	LP0701802V	1.800	2.027,00
	LP0702002V	2.000	2.100,00

¬ P 800 H 850

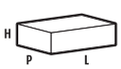
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LP0801201V	1.200	1.200,00
	LP0801401V	1.400	1.336,00
	LP0801601V	1.600	1.606,00
	LP0801802V	1.800	2.057,00
	LP0802002V	2.000	2.129,00

LAVAPENTOLE SERIE 700 CON RIPIANO
POT SINK UNIT DEPTH 700 ON LEGS WITH SHELS

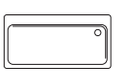
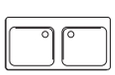
Lavatoio lavaggio pentole su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700, 800 mm nelle larghezze da 1.000 a 2.000 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, stampato, completo di vasche profondità 500 mm e altezza 375 mm per la serie 700, profondità 600 mm e H 400 mm per la serie 800, pannelli antirombo, pilette 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. 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.

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.

AL INOX



¬ P 700 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	LPR0701001V	1.000	1.235,00
	LPR0701201V	1.200	1.249,00
	LPR0701301V	1.300	1.300,00
	LPR0701401V	1.400	1.345,00
	LPR0701501V	1.500	1.378,00
	LPR0701601V	1.600	1.418,00
	LPR0701802V	1.800	2.126,00
	LPR0702002V	2.000	2.207,00

¬ TAVOLI PREPARAZIONE
¬ PREPARATION TABLES

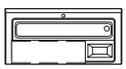
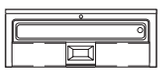
TAVOLO SU GAMBE PREPARAZIONE VERDURE
VEGETABLES PREPARATION TABLE ON LEGS

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 politene 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, antirumble pannel, 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-hygienics 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: SP, SPD, SO, RM, RMLV, RB, COP (>page_112).
Shapes: ALS, ALD, R, SR (>page_105).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX

080 ¬ P 700 H 850

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

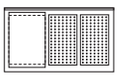
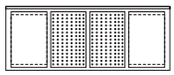
TAVOLO SU GAMBE PREPARAZIONE CARNI
MEAT PREPARATION TABLE ON LEGS

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, invaso perimetrale, tagliere politene 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 flase bottom, wasted disposal hole, small basin on guides to collect the liquids.
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 feets 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.

AL INOX

¬ P 700 H 850

	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	TCP120070	1.200	1.201,00
	TCP180070	1.800	1.423,00

TAVOLO PREPARAZIONE PESCE
FISH PREPARATION TABLE

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, invaso 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 feets 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

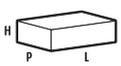
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TPP180070	1.800	3.146,00

TAVOLO A SBALZO PREPARAZIONE PESCE
FISH PREPARATION TABLE WITH FREE STANDING

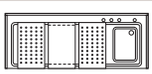
Tavolo preparazione pesce predisposto, costruzione acciaio inox AISI 304, sbalzo per inserimento armadiatura refrigerata, nella profondità 700 mm, larghezza 1.840 mm, altezza 850 mm. Piano superiore H 40 mm in lamiera, spessore 10/10, alzatina sui tre lati, invaso perimetrale inclinato provvisto di impianto 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, construciton in stainless steel AISI 304 with one or two hinged doors with plugging panel on the rear side, with magnet closing. Stainless steel feets 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



¬ P 700 H 850

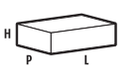
	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	TPPS184070	1.840	3.347,00

LAVAMANI A PARETE
WALL HANDWASHING UNIT

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 340 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 340 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, PNO50, DS, DSL (>page_112).

AL INOX



¬ P 500 H 340

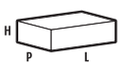
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LMP050050	500	628,00

LAVAMANI SEMICIRCOLARE A PARETE
SEMICIRCULAR WALL HANDWASHING UNIT

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 antirombo, 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, S0 (>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, S0 (>page_112).

AL INOX



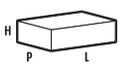
¬ P 360 H 520		085
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LMI	480	506,00

LAVAMANI SU GAMBE
HANDWASHING UNIT ON LEGS

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 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 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).

AL INOX



¬ P 500 H 850

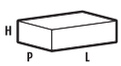
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LMG050050	500	682,00

LAVAMANI ARMADIATO
HANDWASHING UNIT ON CUPBOARD

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, PN050, DS, DSL (>pag_112).
Sagomature >pag_105

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 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. Cupboard with one hinged door with plugging 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: SP, SPD, SO, PN050, DS, DSL (>page_112).
Shapes >page_105

AL INOX

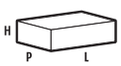


	¬ P 500 H 850	
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
LMA050050	500	1.056,00

TAVOLO ENTRATA ED USCITA COMPLETO DI RIPIANO
POT WASHING IN/OUT TABLE COMPLETE WITH SHELF

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).
Work top 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 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, F205, C0160, (page_95).
Shapes: R (>page_107).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



088

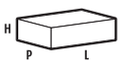
¬ P 570 H 850

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 CON VASCA
POT WASHING IN TABLE WITH SINK

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 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, CF, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (> page_95).
Shapes: R (page_107).
By order always cite manufacturing company and model of the dishwasher, positon of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEV150070ESX).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



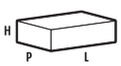
¬ P 720 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TEV120072E	1.200	894,00
TEV150072E	1.500	929,00
TEV180072E	1.800	991,00

TAVOLO ENTRATA CON RIPIANO VASCA, ALZATINA, FORO SBARAZZO RIFIUTI
POT WASHING IN TABLE WITH SHELF, SINK, WASTE DISPOSAL HOLE

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 40 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+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 TEVF150070ESX).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

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 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, PAT, DOC, DOC+DEV, DOCB, DOCB+DEV (>pag_95).
Shapes: R (pag_107).
By order always cite manufacturing company and model of the dishwasher, positon of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEVF150070ESX).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



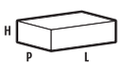
¬ P 720 H 850

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TEVF150072E	1.500	1102,00
TEVF180072E	1.800	1147,00
TEVF200072E	2.000	1193,00

TAVOLO CERNITA IN ACCIAIO INOX
SORTING TABLE

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).
Work top 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 feets 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.



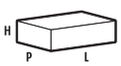
¬ P 1.000 H 850

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

TAVOLO ENTRATA E USCITA
POT WASHING IN/OUT TABLE WITH SHELF

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 lenght 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-hygienics agents.
Frame composed of panels, 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: MTC, MCM RL, RG, F205, C0160, (>pag.95).
Shapes: R (pag.107).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

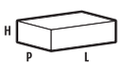


¬ P 720 H 850			¬ P 750 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TU080072	800	724,00	TU080075	800	796,00
TU100072	1.000	784,00	TU100075	1.000	862,00
TU120072	1.200	839,00	TU120075	1.200	923,00
TU140072	1.400	868,00	TU140075	1.400	955,00
TU160072	1.600	896,00	TU160075	1.600	986,00

TAVOLO ENTRATA LAVASTOVIGLIE COMPLETO DI RIPIANO IN ACCIAIO VASCA
POT WASHING IN TABLE FOR DISHWASHER COMPLETE WITH SHELF SINK

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-hygienics 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 feets 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, positon of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEVF150070ESX).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

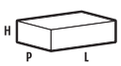


¬ P 720 H 850			¬ P 750 H 850		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TEV120072	1.200	1302,00	TEV120075	1.200	1.432,00
TEV150072	1.500	1338,00	TEV150075	1.500	1.472,00
TEV180072	1.800	1405,00	TEV180075	1.800	1.546,00

TAVOLO ENTRATA CON RIPIANO VASCA E FORO SBARAZZO RIFIUTI
POT WASHING IN TABLE WITH SHELF SINK AND WASTE DISPOSAL HOLE

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-hygienics 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, positon of dishwasher compared to the table (ie. Dishwasher on the left to order TEVF150070ESX).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



¬ 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

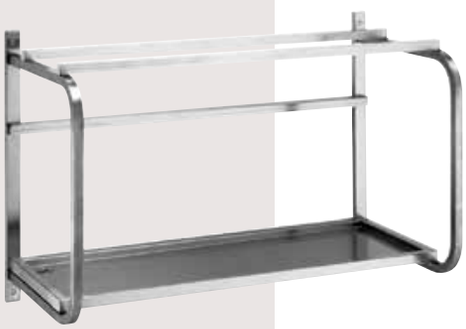
MENSOLA PER CESTELLI
BASKET HOLDER SHELF

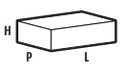
¬ P 580 H 600

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

MENSOLA PER CESTELLI A MURO
BASKET-WALL HOLDER SHELF





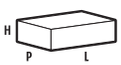
¬ P 500 H 700

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

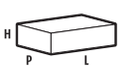
CARRELLO A 3 RIPIANI
3-TIER TROLLEY



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

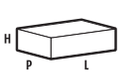
AL INOX

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

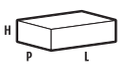


	¬ P 640 H 910	
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
CPC060	570	338,00

VASCA SU RUOTE
TROLLEY SINK

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

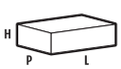
CARRELLO TRASPORTO PIATTI
DISH TRANSPORTER TROLLEY



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

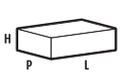
AL INOX

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			

PATTUMIERA SU RUOTE
TROLLEY WASTE BIN

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

PATTUMIERA SU RUOTE CON PEDALE
TROLLEY WASTE BIN WITH FOOT-LEVEL

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

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

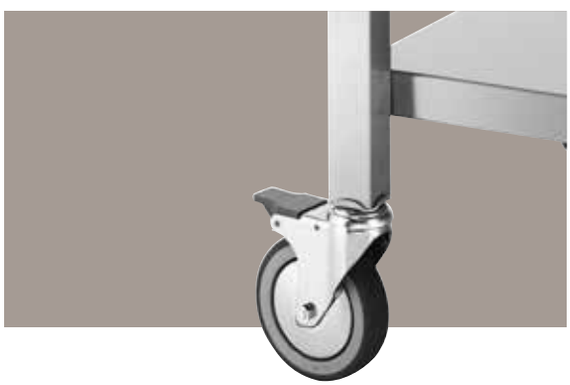
¬ P 600 H 25		¬ P 700 H 25		¬ P 800 H 25	
Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €
PIP060	241,00	PIP070	274,00	PIP080	305,00

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

¬ 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

AL INOX

RUOTE
WHEELS



	¬ 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

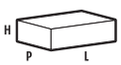
RUOTE PER ELEMENTI ARMADIATI
WHEELS FOR CUPBOARDS

	¬ 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

ZOCCOLATURA PER TAVOLO ATTREZZATO
PLINTH BASE

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

AL INOX



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

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

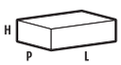
COLLARE IN GOMMA
RUBBER RING

	¬ ø 160
Codice/Code	Prezzo/Price €
CO160	91,00

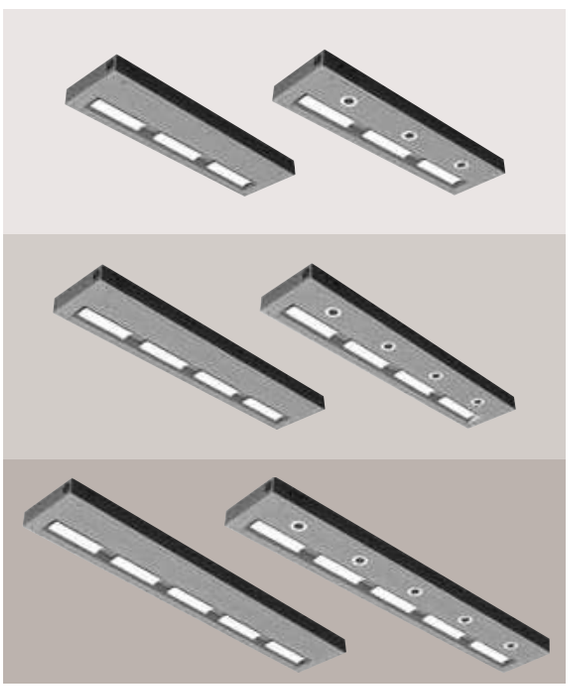
RIPIANO APPOGGIO PER TAVOLI
BRACKET SHELVES FOR TABLES

	¬ 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

AL INOX



ELEMENTO DI MANTENIMENTO DA TAVOLO
HEATING MANTAINING ELEMENT FOR TABLE



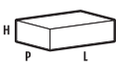
Elemento di mantenimento da tavolo, costruzione in acciaio inox AISI 304, dotato di resistenze ceramiche radianti ad infrarosso (250 W cad - 230 V) che garantiscono un uniforme riscaldamento dall'alto per un miglior mantenimento delle pietanze. Nella versione ERCL, l'elemento è dotato di lampade alogene (10 W cad) per una corretta illuminazione dei cibi. Disponibili nelle versioni da una a cinque resistenze. Completi 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 mantaining 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 "Braket 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.

			¬ P 300 H 75					¬ P 300 H 75	
SENZA LAMPADE WITHOUT LAMPS	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	CON LAMPADE WITH LAMPS	Potenza/Power W–V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	250–230	ERC1	550	427,00		260–230	ERCL5	550	517,00
	500–230	ERC2	740	536,00		520–230	ERCL2	740	674,00
	750–230	ERC3	1.070	662,00		780–230	ERCL3	1.070	848,00
	1.000–230	ERC4	1.400	788,00		1.040–230	ERCL4	1.400	1.026,00
	1.250–230	ERC5	1.730	929,00		1.300–230	ERCL5	1.730	1.218,00

RIPIANO LISCIO
SMOOTH SURFACE SHELF

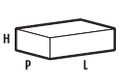
Gambe/Legs n	¬ P 600 H 40 Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	¬ P 700 H 40 Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	¬ P 800 H 40 Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	RL100060	1.000	104,00	RL100070	1.000	113,00	RL100080	1.000	121,00
	RL110060	1.100	112,00	RL110070	1.100	121,00	RL110080	1.100	130,00
	RL120060	1.200	120,00	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



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

RIPIANO GRIGLIATO
SLATTED SHELF

Gambe/Legs n	¬ P 600 H 40 Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	¬ P 700 H 40 Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	¬ P 800 H 40 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



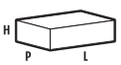
CASSETTO PER VASCHETTE GASTRONORM
DRAWER FOR GN SINKS

¬ 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

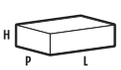
¬ P 570 H 530			¬ P 670 H 530			¬ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
C2040060	400	449,00	C2040070	400	455,00	C2040080	400	463,00
C2060060	600	556,00	C2060070	600	564,00	C2060080	600	571,00

CASSETTIERA 3 CASSETTI PER VASCHETTE GASTRONORM
3-DRAWERS GN CABINET



¬ 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 7 70 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

VASCHETTA A TENUTA PER FONDI CAFFÈ
TIGHT SINK FOR COFFEE GROUNDS

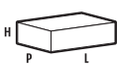
	¬ H 132
Codice/Code	L x P mm	Prezzo/Price €
VB040	300 x 500	115,00
VB060	500 x 300	121,00

SERRATURA
KEY-LOCK

Codice/Code	Prezzo/Price €
SER	69,00

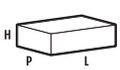
AL INOX

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

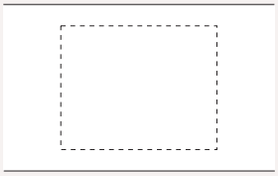


¬ P 570 H 530			¬ P 670 H 530			¬ P 770 H 530		
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
TR040060	400	438,00	TR040070	400	450,00	TR040080	400	498,00
TR060060	600	568,00	TR060070	600	583,00	TR060080	600	646,00

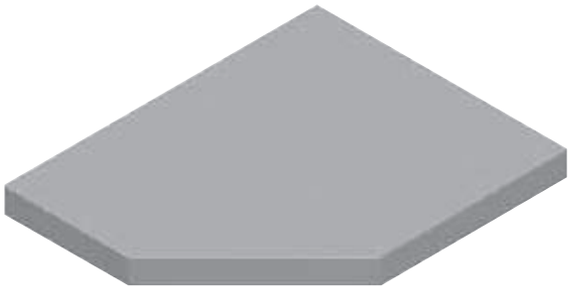
SAGOMATURE PIANI
SHAPES ON TOPS

¬ P 15 H 100

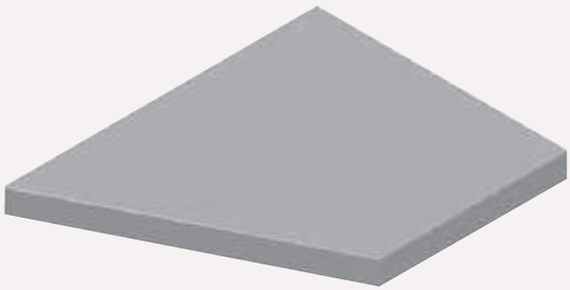
	Codice/Code	Prezzo/Price €
Alzatina laterale sinistra Left side up-stand	ALS	96,00
Alzatina laterale destra Right side up-stand	ALD	96,00



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

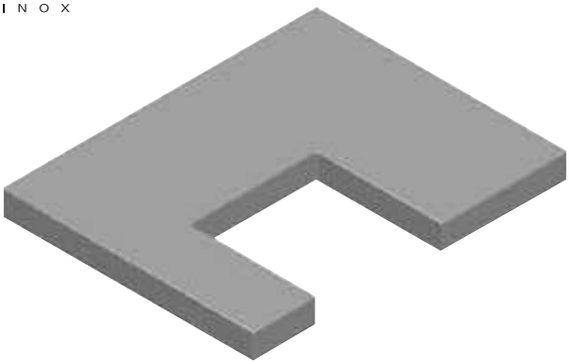


	Codice/Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG1P	127,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG1PR	193,00

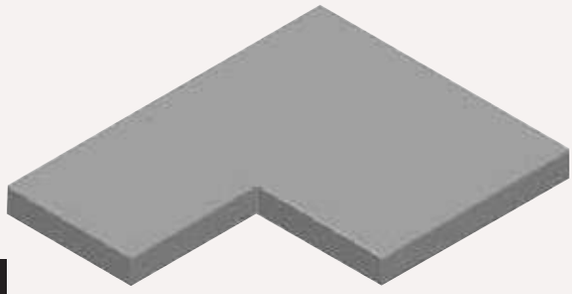


	Codice/Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG2P	84,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG2PR	150,00

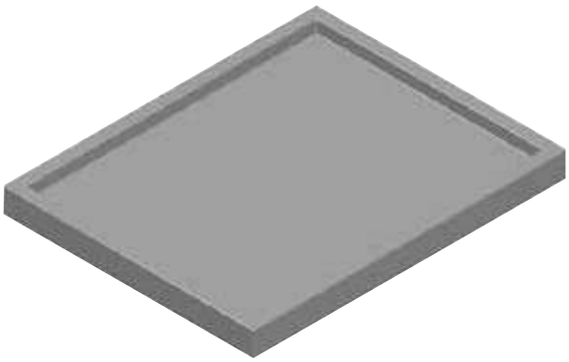
SAGOMATURE PIANI
SHAPES ON TOPS

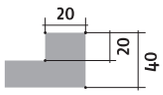
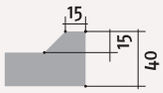
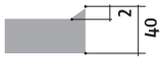


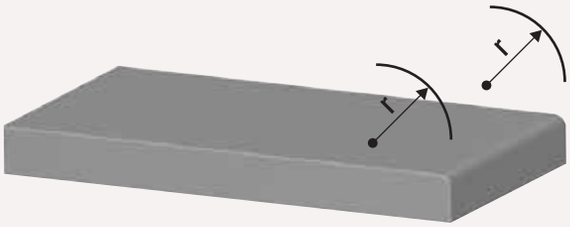
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Sagomatura su piano di lavoro Shape on work top	SAG3P	190,00
Sagomatura su piano di lavoro e ripiano Shape on work top and shelf	SAG3PR	287,00



	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

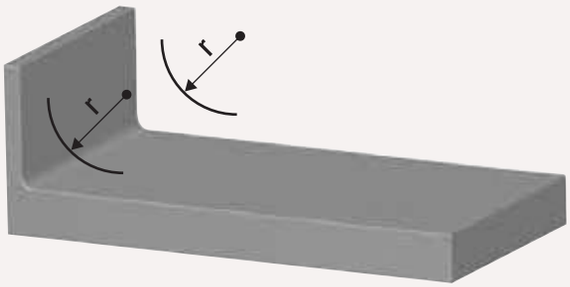


	Codice/ Code	Prezzo/Price €
 Invaso perimetrale sul piano 90° Working top with 90° raised edges	IP90	184,00
 Invaso perimetrale sul piano 45° Working top with 45° raised edges	IP45	204,00
 Invaso perimetrale sul piano h 2 mm Working top with h 2 mm raised edges	IP2	72,00

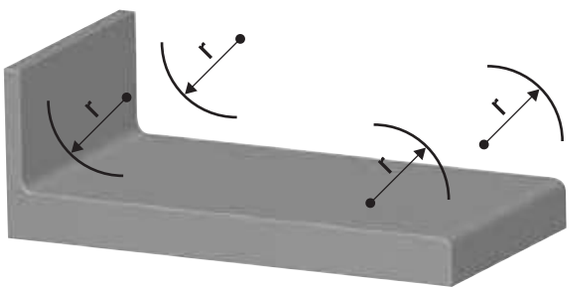


	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Raggiatura frontale r 10 mm Roll front r 10 mm	R10A	55,00

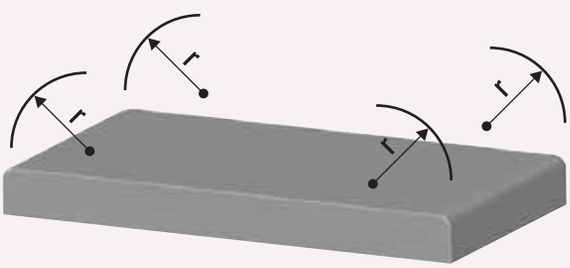
SAGOMATURE PIANI
SHAPES ON TOPS



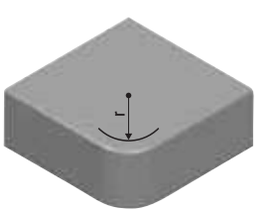
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Raccordo alzatina sul piano Stand connection with work top	R10P	55,00



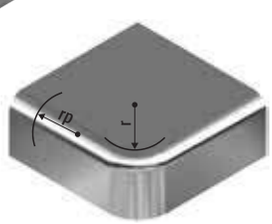
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Raggiatura frontale r 10 mm + raccordo alzatina sul piano Roll front r 10mm + stand connection with work top	R10AP	101,00



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



SR10 - SR23



SR23R

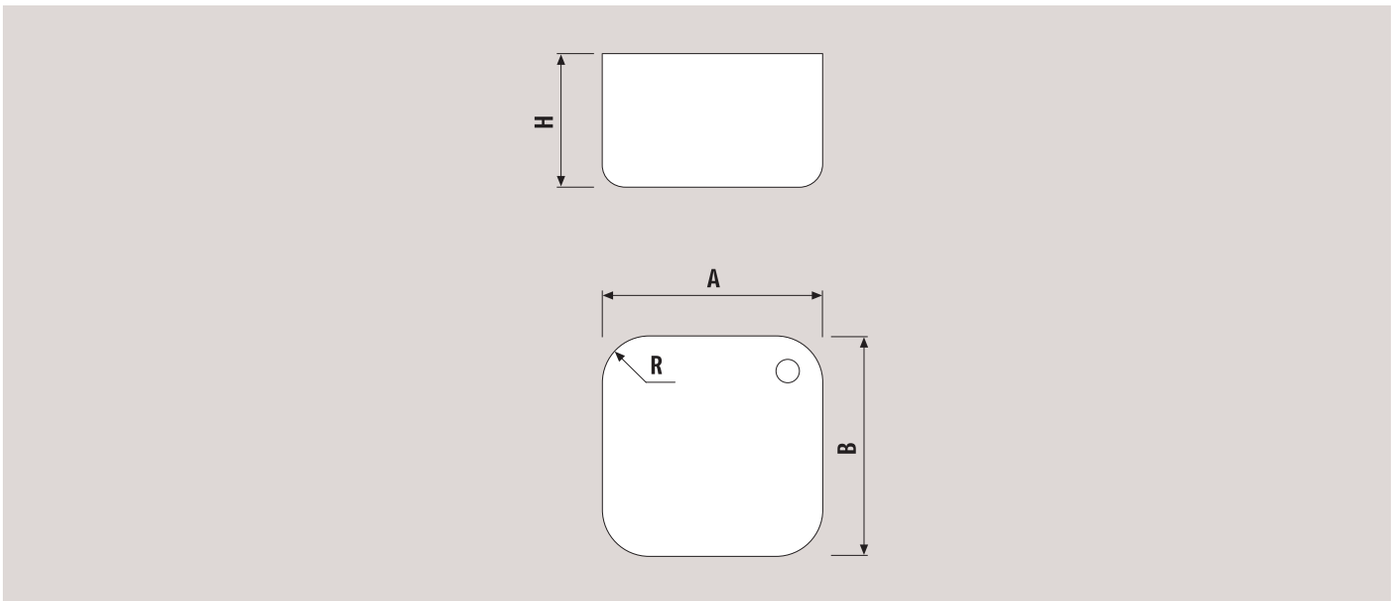
	Codice/ Code	Prezzo/Price €
Spigolo raggiato r 10 mm Rolled edge r 10 mm	SR10	62,00
Spigolo raggiato r 23 mm Rolled edge r 23 mm	SR23	74,00
Doppia raggiatura piano rp 10 mm con spigolo raggiato r 23 mm Double roll rp 10 mm with rolled edge r 23 mm	SR23R	138,00

VASCHE PER PIANI DI LAVORO
SINKS FOR WORK TOPS

AL INOX

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 comprensive 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.

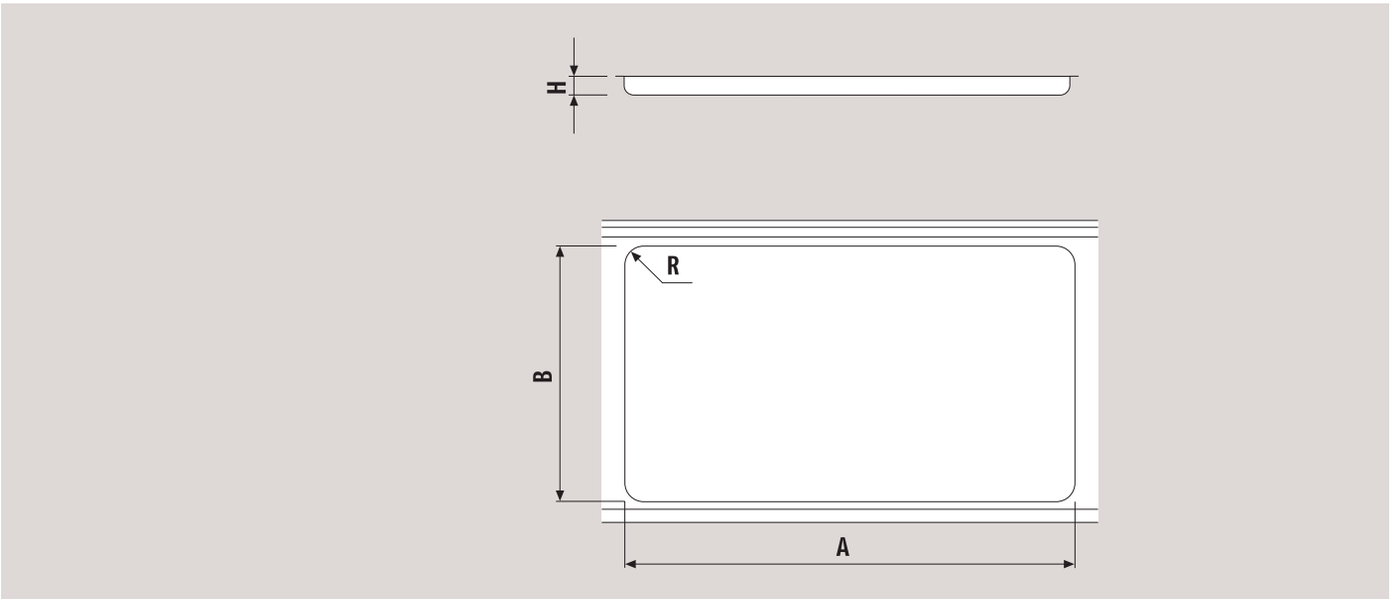


¬ PER PIANI DI LAVORO SERIE 600							¬ PER PIANI DI LAVORO SERIE700						
Codice/Code	A mm	B mm	H mm	R mm	Foro/Hole	Prezzo/Price €	Codice/Code	A mm	B mm	H mm	R mm	Foro/Hole	Prezzo/Price €
V333320D	330	330	200	70	dx_right	275,00	V333320D	330	330	200	70	dx_right	275,00
V333320S	330	330	200	70	sx_left	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

INVASI PER PIANI DI LAVORO
DRAIN PAN FOR WORK TOPS

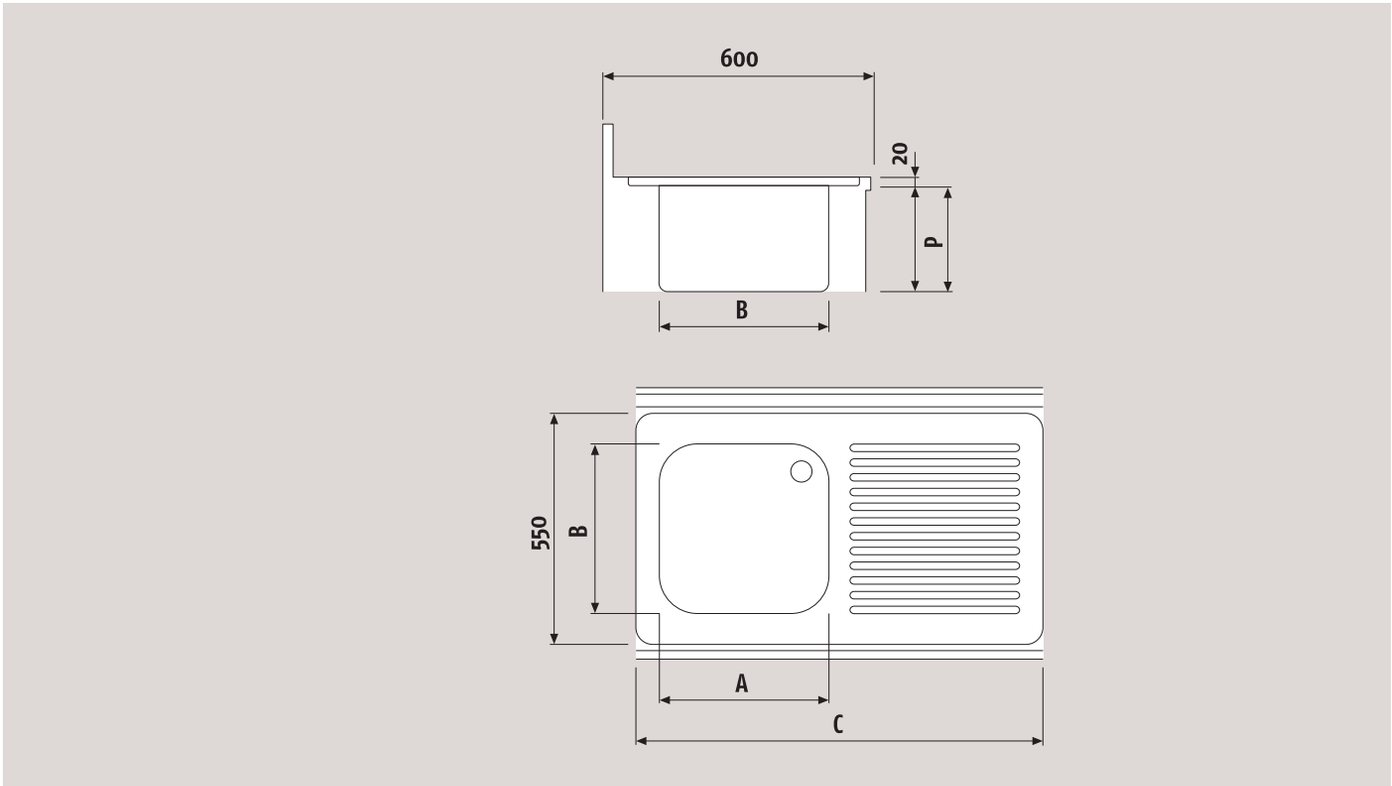
Invaso stampato sul top.

Drain pan pressed on the top.



¬ PER PIANI DI LAVORO SERIE 600						¬ PER PIANI DI LAVORO SERIE 700					
Codice/Code	A mm	B mm	H mm	R mm	Prezzo/Price €	Codice/Code	A mm	B mm	H mm	R mm	Prezzo/Price €
I60056	560	550	20	40	128,00	I70056	560	640	20	40	138,00
I60066	660	550	20	40	139,00	I70066	660	640	20	40	150,00
I60076	760	550	20	40	151,00	I70076	760	640	20	40	162,00
I60096	960	550	20	40	174,00	I70096	960	640	20	40	185,00
I60116	1.160	550	20	40	197,00	I70116	1.160	640	20	40	208,00
I60136	1.360	550	20	40	220,00	I70136	1.360	640	20	40	230,00
I60156	1.560	550	20	40	242,00	I70156	1.560	640	20	40	253,00
I60176	1.760	550	20	40	266,00	I70176	1.760	640	20	40	276,00
I60196	1.960	550	20	40	289,00	I70196	1.960	640	20	40	299,00
I60206	2.060	550	20	40	300,00	I70206	2.060	640	20	40	311,00
						I70236	2.360	640	20	40	346,00

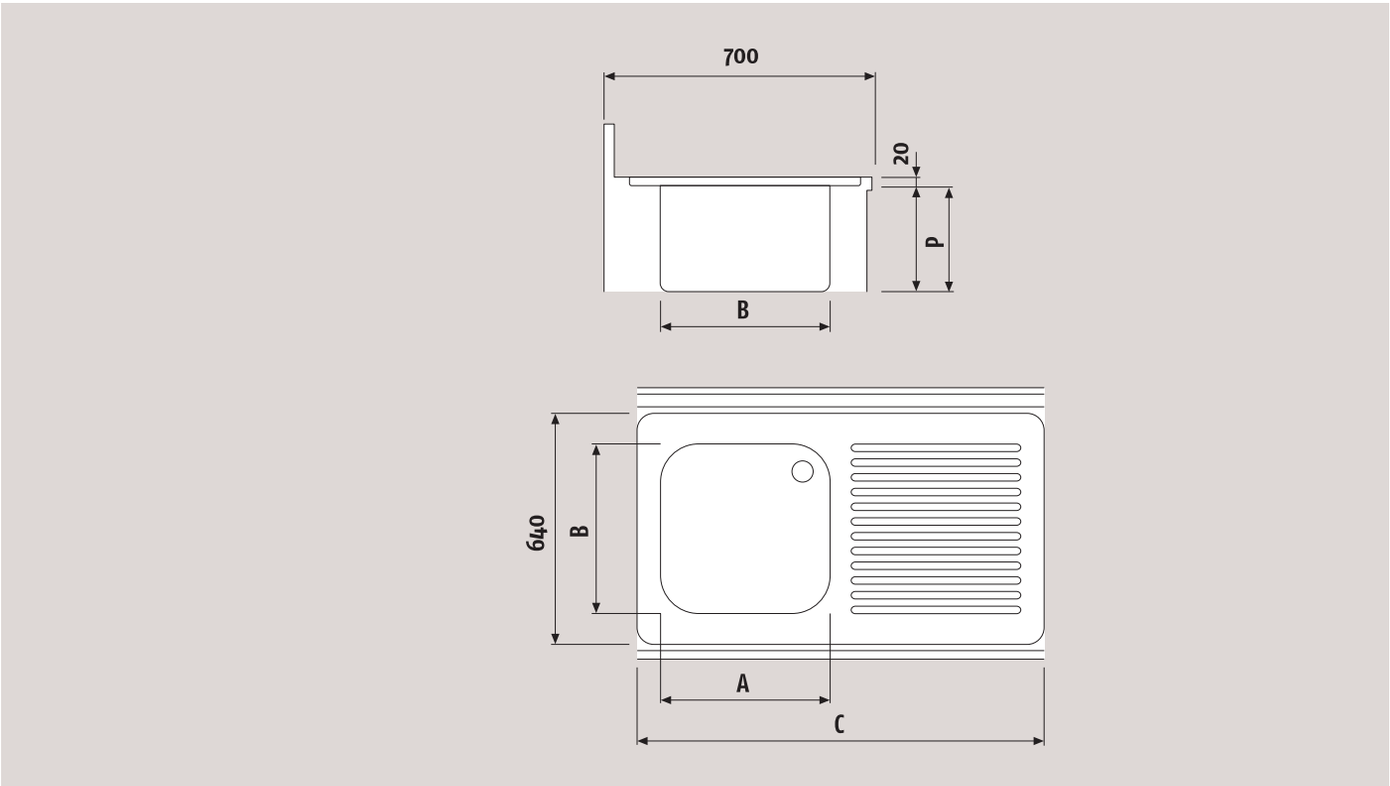
INVASI STAMPATI CON VASCHE PER PIANI DI LAVORO DA 600 MM
DRAIN PAN PRESSED ON THE TOP WITH SINKS FOR 600 MM IN DEPTH TOPS



¬ 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

INVASI STAMPATI CON VASCHE PER PIANI DI LAVORO DA 700 MM
DRAIN PAN PRESSED ON THE TOP WITH SINKS FOR 700 MM IN DEPTH TOPS



¬ PER PIANI DI LAVORO SERIE 700

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
IV702362VG	2 vasche - 2 gocc. ed invaso	600	500	300	2.360	1.104,00

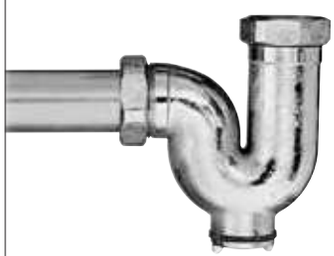
AL INOX

SIFONE PLASTICA
PLASTIC SIPHON

SP

SPD

SIFONE OTTONE
BRASS SIPHON



TROPPOPIENO CON FILTRO
OWERFLOW WITH FILTER

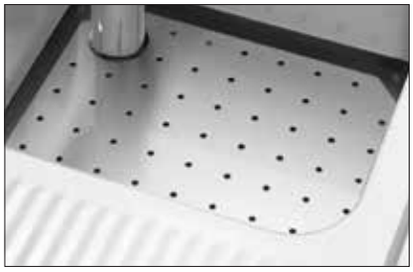
Codice/Code	Prezzo/Price €
SP	14,00
SPD	30,00

Codice/Code	Prezzo/Price €
SO	46,00

Codice/Code	Prezzo/Price €
TF	119,00

AL INOX

FALSOFONDO FORATO
PERFORATED FALSE BOTTOM



Codice/Code	Prezzo/Price €
F0	52,00

GRIGLIA APPOGGIA PENTOLE
POT STAND

Codice/Code	Prezzo/Price €
GRP	84,00

CESTELLO FORATO PER VASCA
PERFORATED STRAINER FOR SINKS

Codice/Code	L x P / W x D mm	Prezzo/Price €
CF040040	400 x 400	110,00
CF050040	500 x 400	119,00
CF050050	500 x 500	123,00
CF060050	600 x 500	127,00

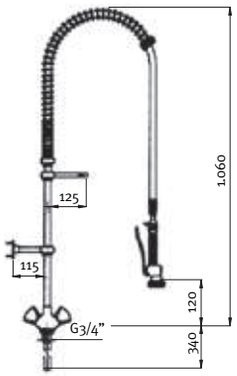
AL INOX

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			

Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €
RM	154,00	RMLV	164,00	RB	188,00	RBLV	347,00

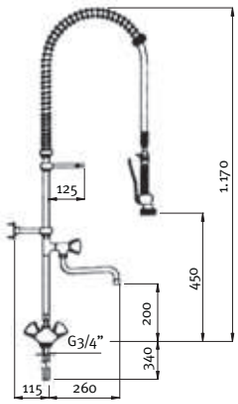
AL INOX

DOCCIONE MONOFORO
SINGLE-HOLE FITTING WITH SHOWER HEAD



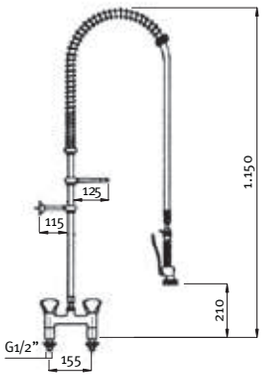
Codice/Code	Prezzo/Price €
DOC	457,00

DOCCIONE MONOFORO E DEVIATORE
SINGLE-HOLE FITTING WITH SHOWER HEAD AND SWITCH



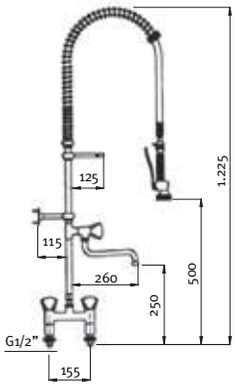
Codice/Code	Prezzo/Price €
DOC+DEV	584,00

DOCCIONE BIFORO
2-HOLE SHOWER HEAD



Codice/Code	Prezzo/Price €
DOCB	472,00

DOCCIONE BIFORO E DEVIATORE
2-HOLE SHOWER HEAD FITTING AND SWITCH



Codice/Code	Prezzo/Price €
DOCB+DEV	603,00

AL INOX

COMANDO GINOCCHIO PER LAVELLO
KNEE-OPERATED TAP FOR SINK UNIT

COMANDO A PEDALE PER LAVELLO
TAPE HOLE WITH PEDAL

COMANDO A PEDALE SISTEMA DI EROGAZIONE CONTINUA
CONTINUOS DISTRIBUTION SYSTEM TAP

Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €	Codice/Code	Prezzo/Price €
COG	428,00	COP	341,00	COPEC	460,00

PANNELLO PER LAVAMANI
PAND FOR HANDWASHING UNITS

Pannello per lavamani in acciaio inox AISI 304 completo di forature per fissaggio "Distributore salviette (DS)" e "Distributore sapone liquido (DSL)", nella larghezza 500 mm. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Panel for hanwashing unit in stainless steel AISI 304 complete with drilling to fixing "Paper dispenser (DS)" and "Soap dispenser (DSL)", in width 500 mm. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.

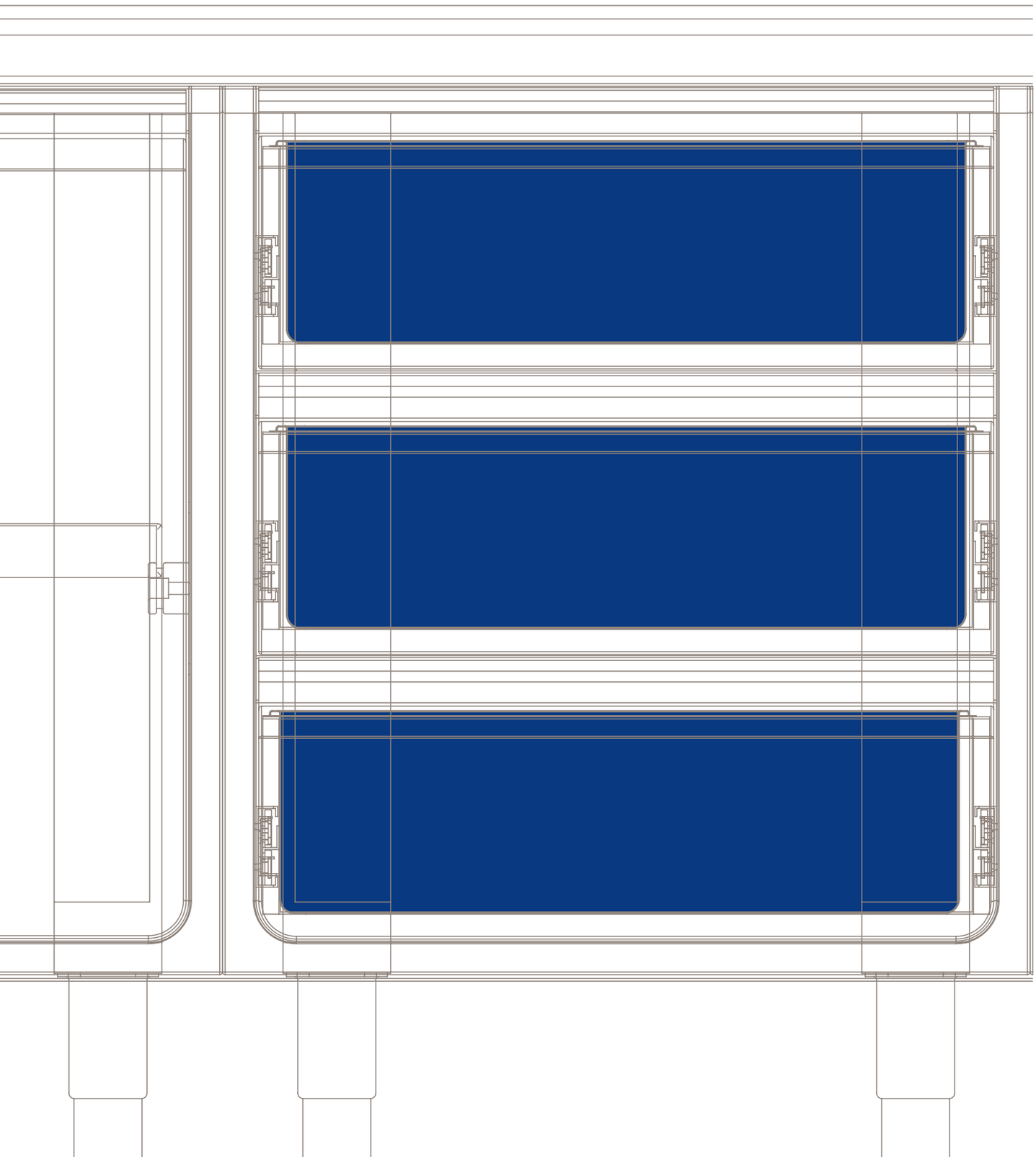
Codice/Code	L x P x H mm	Prezzo/Price €
PN050	500 x 550	62,00

DISTRIBUTORE SALVIETTE
PAPER DISPENSER

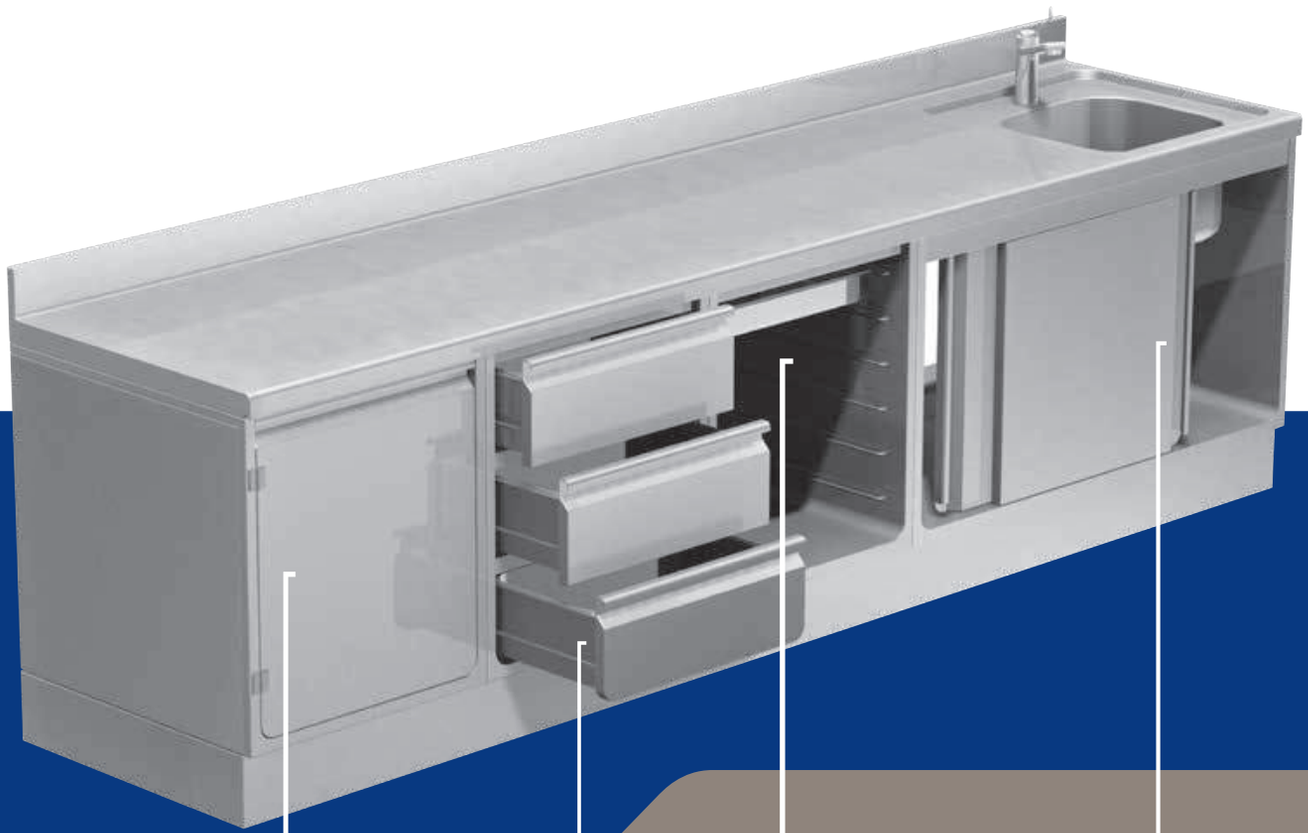
Codice/Code	L x P x H mm	Prezzo/Price €
DS	140 x 110 x 260	91,00

DISTRIBUTORE SAPONE
SOAP DISPENSER

Codice/Code	L x P x H mm	Prezzo/Price €
DSL	130 x 100 x 200	62,00



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



h2

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

BASE PORTA BATTENTE CON RIPIANO
DOOR BASE UNIT WITH SHELF

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

CASSETTIERA NEUTRA TRE CASSETTI
THREE DRAWERS UNIT

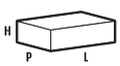
AL INOX

BASE A GIORNO CON RIPIANO
OPEN BASE UNIT WITH SHELF

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: Z0C (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open base unit Hygiene system (H2) for modular equiped 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: Z0C (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



¬ P 670 H 810

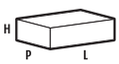
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2ACA040070	400	1.067,00
I2ACA060070	600	1.157,00
I2ACA080070	800	1.247,00
I2ACA100070	1.000	1.337,00
I2ACA120070	1.200	1.426,00
I2ACA140070	1.400	1.516,00
I2ACA160070	1.600	1.606,00
I2ACA180070	1.800	1.696,00
I2ACA200070	2.000	1.786,00

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

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: Z0C (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Open base unit Hygiene system (H2) for modular equiped 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 feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.
Accessories: Z0C (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



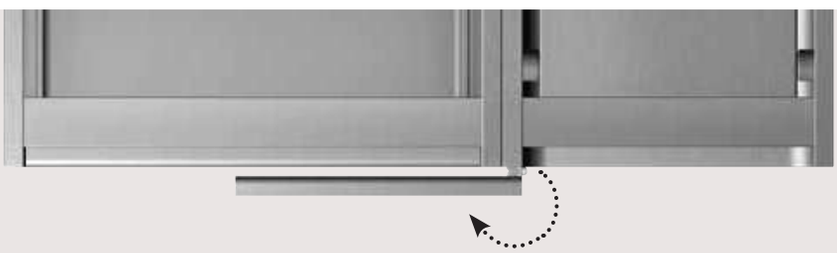
¬ P 670 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2ACAGN040070	400	1.109,00
I2ACAGN060070	600	1.198,00

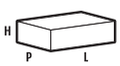
BASE PORTA BATTENTE CON RIPIANO
DOOR BASE UNIT WITH SHELF

Armadiatura neutra con porte 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 400 a 1.200 mm con passi di 200 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, 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.

Door base unit Hygiene system (H2) for modular equiped tables, to match with worktops at page_22-23, made in stainless steel AISI 304 in depth 700 mm in lenght 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 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



¬ P 670 H 810

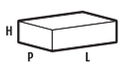
	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	1	I2ABD040070	400	1.246,00
D = cerniera destra	1	I2ABD060070	600	1.376,00
	1	I2ABS040070	400	1.246,00
S = cerniera sinistra	1	I2ABS060070	600	1.376,00
	2	I2A2B080070	800	1.621,00
	2	I2A2B100070	1.000	1.753,00
	2	I2A2B120070	1.200	1.885,00

BASE PORTE SCORREVOLI CON RIPIANO
SLIDING DOORS BASE UNIT WITH SHELF

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 equiped 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.

AL INOX



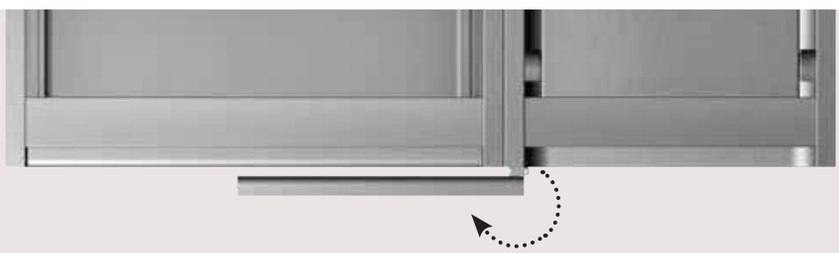
¬ P 670 H 810

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

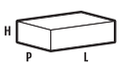
BASE SOTTO-LAVELLO PORTA BATTENTE
DOOR BASE UNIT FOR SINK

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: Z0C (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Doors base unit for sink Hygiene system (H2) for modular equiped 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: Z0C (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.



AL INOX



¬ P 670 H 810

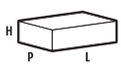
	Porte/Doors n	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
	1	**I2SLBD040070**	400	1.030,00
D = cerniera destra	1	**I2SLBD060070**	600	1.130,00
	1	**I2SLBS040070**	400	1.030,00
S = cerniera sinistra	1	**I2SLBS060070**	600	1.130,00
	2	**I2SLAB080070**	800	1.356,00
	2	**I2SLAB100070**	1.000	1.458,00
	2	**I2SLAB120070**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

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

Armadiatura sotto-lavello 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: Z0C (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Doors base unit for sink Hygiene system (H2) for modular equiped 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 feets 2", adjustable in height. Details finished with attention and anti-cutting edges to avoid any accident to the users.
Accessories: Z0C (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

AL INOX



¬ P 670 H 810

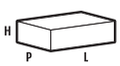
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2SLA100070	1.000	1.340,00
I2SLA120070	1.200	1.435,00
I2SLA140070	1.400	1.531,00
I2SLA160070	1.600	1.628,00
I2SLA180070	1.800	1.727,00
I2SLA200070	2.000	1.826,00

BASE PORTE SCORREVOLI DOPPIA APERTURA CON RIPIANO
PASS THROUGH SLIDING DOORS BASE UNIT

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 equiped 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.

AL INOX



¬ P 670 H 810

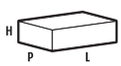
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2ACPDA100070	1.000	1.891,00
I2ACPDA120070	1.200	2.032,00
I2ACPDA140070	1.400	2.173,00
I2ACPDA160070	1.600	2.317,00
I2ACPDA180070	1.800	2.465,00
I2ACPDA200070	2.000	2.612,00

BASE DOPPIA APERTURA CON RIPIANO
PASS THROUGH OPEN BASE UNIT WITH SHELF

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 equiped 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 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



¬ P 670 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2ACADA040070	400	1.052,00
I2ACADA060070	600	1.124,00
I2ACADA080070	800	1.195,00
I2ACADA100070	1.000	1.267,00
I2ACADA120070	1.200	1.338,00
I2ACADA140070	1.400	1.410,00
I2ACADA160070	1.600	1.482,00
I2ACADA180070	1.800	1.553,00
I2ACADA200070	2.000	1.625,00

BASE RISCALDATA PORTE SCORREVOLI CON RIPIANO
WARMING SLIDING DOORS BASE UNIT WITH SHELF

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: Z0C (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Warming sliding doors base unit Hygiene system (H2) for modular equiped 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: Z0C (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

Igienizzazione interna con sistema Bioxigen®
Hygiene Bioxigen inside®

¬ P 670 H 810

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

BASE RISCALDATA PORTE SCORREVOLI DOPPIA APERTURA CON RIPIANO
PASS THROUGH WARMING SLIDING DOORS BASE UNIT WITH SHELF

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: Z0C (pag_100).
ESECUZIONI SPECIALI A RICHIESTA.

Pass through warming sliding doors base unit Hygiene system (H2) for modular equiped 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: Z0C (page_100).
SPECIAL WORKS ON REQUEST.

H P L

Igienizzazione interna con sistema Bioxigen®
Hygiene Bioxigen inside®

¬ P 670 H 810

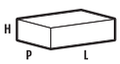
Potenza/Power W-V	Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
1.655 W - 230V	**I2ACPRDA120070**	1.200	2.628,00
1.655 W - 230V	**I2ACPRDA140070**	1.400	2.791,00
1.655 W - 230V	**I2ACPRDA160070**	1.600	2.957,00
2.255 W - 230V	**I2ACPRDA180070**	1.800	3.126,00
2.255 W - 230V	**I2ACPRDA200070**	2.000	3.295,00

CASSETTIERA NEUTRA DUE CASSETTI
TWO DRAWER UNIT

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 equiped 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.

AL INOX



¬ P 670 H 810

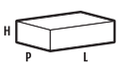
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2CSC2040070	400	1.582,00
I2CSC2060070	600	1.728,00

CASSETTIERA NEUTRA TRE CASSETTI
THREE DRAWERS UNIT

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 equiped 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 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 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. .

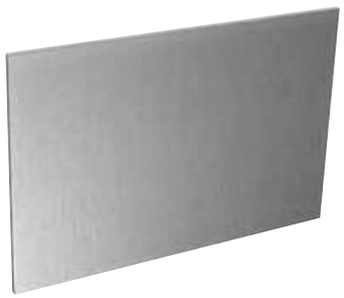
AL INOX



¬ P 670 H 810

Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2CSC3040070	400	1.800,00
I2CSC3060070	600	1.961,00

PANNELLO POSTERIORE PER ARMADIATURE
REAR PANEL FOR BASE UNIT



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 equiped 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.

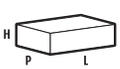
Codice/Code	L mm	Prezzo/Price €
I2SCH100066	1.000	396,00
I2SCH120066	1.200	416,00
I2SCH140066	1.400	437,00
I2SCH160066	1.600	457,00
I2SCH180066	1.800	478,00
I2SCH200066	2.000	538,00
I2SCH220066	2.200	558,00
I2SCH240066	2.400	578,00
I2SCH260066	2.600	599,00
I2SCH280066	2.800	619,00
I2SCH300066	3.000	640,00

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 equiped 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

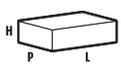


PENSILE PORTE SCORREVOLI
SLIDING DOORS WALL UNIT

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'allumino 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.

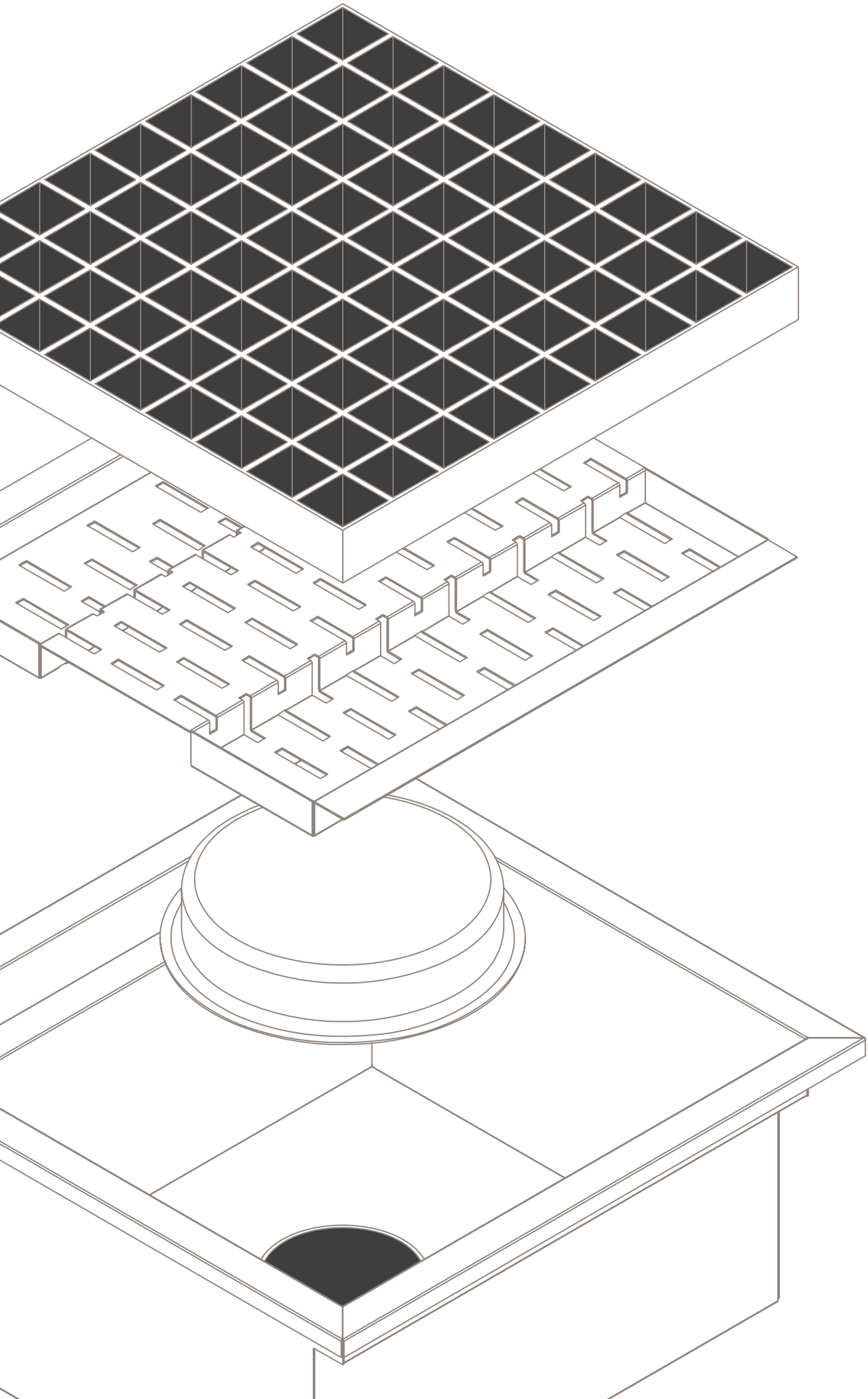
Sliding doors wall unit Hygiene system (H2), made in stainless steel AISI 304 in depth 400 mm and in width from 1,000 to 2,000 mm with steps of 200 mm, height 660 mm, completely radius from base to side and rear panel, with two sliding doors with plugged panel at the rear side and guided by wheels made 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.

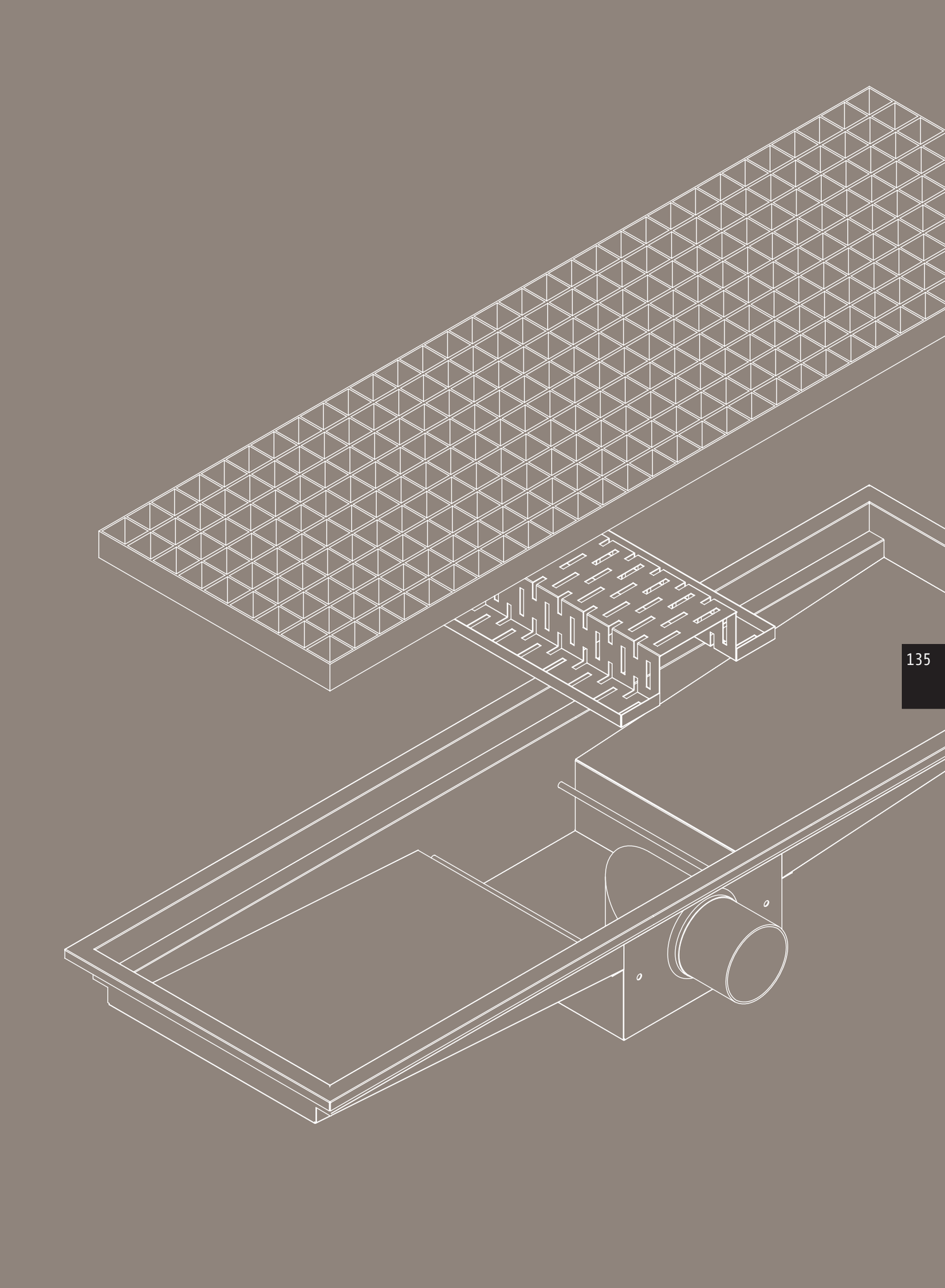
AL INOX



¬ 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

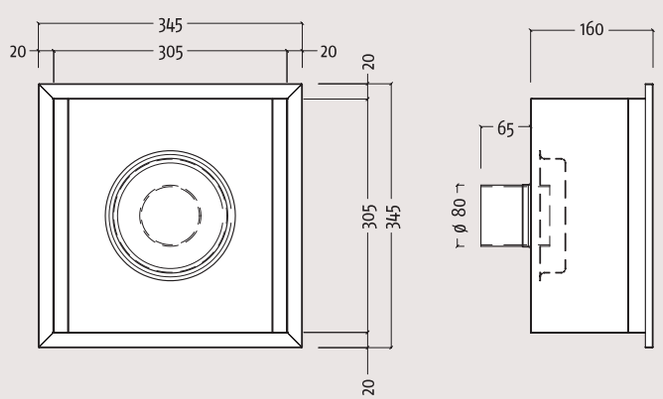




¬ CODIFICA PILETTE A PAVIMENTO
¬ FLOOR BASIN CODING

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**	
			X Grigliato inox Stainless steel grille **Z** Grigliato zincato Zinc-plated stainless grille		**O** Orizzontale _ Horizontal **V** Verticale _ Upright **L** Laterale _ Lateral			**Altezza in cm Height in cm** 16 = tubo _ pipe ø 80 15 = tubo _ pipe ø 76 12 = tubo _ pipe ø 63

ESEMPIO 1
EXAMPLE 1

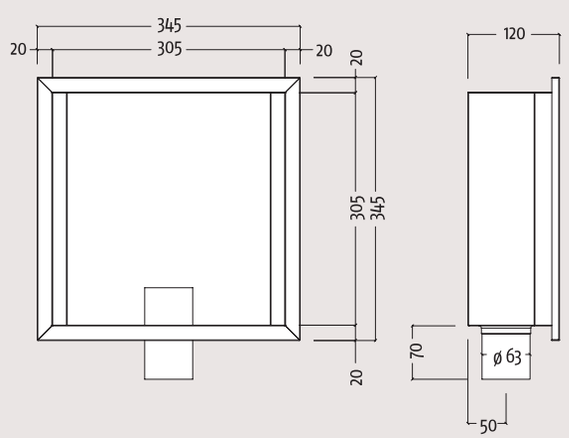


Vasca a pavimento piletta sifonata, grigliato inox, scarico ø 80 mm verticale.
Dimensioni 300x300xH160 mm.

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.

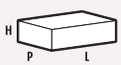
Siphonated drain with stainless steel grille, horizontal drain ø 63 mm.
Dimensions 300x300xH120 mm.

¬ **VPPXSO303012**

PILETTA SIFONATA CON GRIGLIATO INOX
SIPHONATED DRAIN WITH STAINLESS-PLATED STEEL GRILLE

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 €
VPPXSs3030h	30	330,00	**VPPXSs4040h**	40	360,00	**VPPXSs5050h**	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

X Grigliato inox
Stainless steel grille
Z Grigliato zincato
Zinc-plated stainless grille

S
Scarico
Drain

C Pozzetto centrale
Central Well
L Pozzetto laterale alla destra dell'operatore _ Side well at right ride of operator

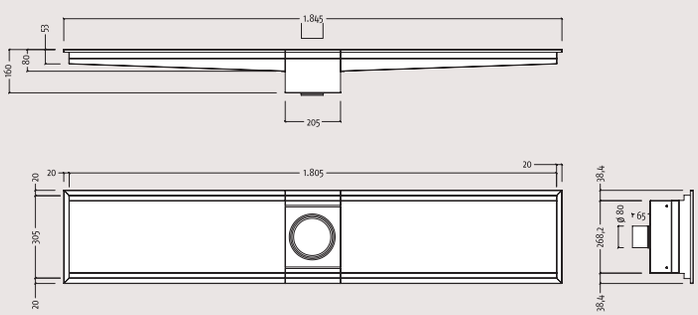
O Orizzontale (verso operatore)
Horizontal (toward operator)
V Verticale _ Upright
L Laterale _ Lateral
P Posteriore _ Rear

Lunghezza in cm
Length in cm

Larghezza in cm
Width in cm

Altezza in cm
Height in cm
16 = tubo _ pipe ø 80
15 = tubo _ pipe ø 76
12 = tubo _ pipe ø 63

ESEMPIO 1
EXAMPLE 1

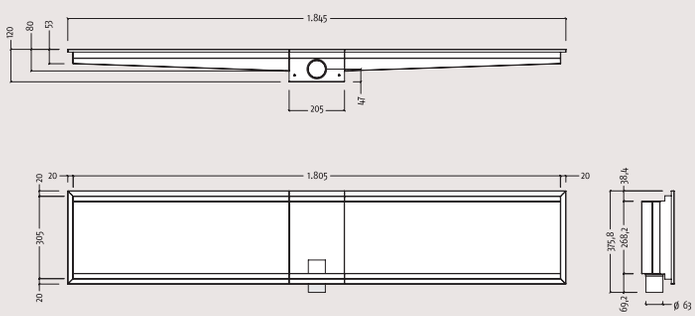


Vasca a pavimento sifonata, grigliato inox, pozzetto centrale, scarico verticale ø 80 mm. Dimensioni 1.800x300xH160 mm.

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

¬ VPXSCV1803016

ESEMPIO 2
EXAMPLE 2

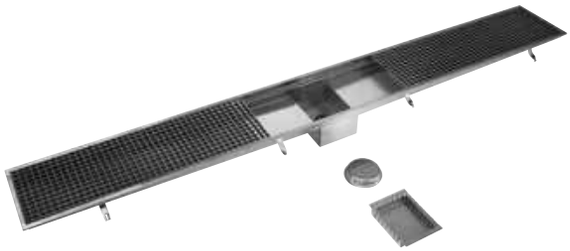


Vasca a pavimento sifonata, grigliato inox, pozzetto centrale, scarico orizzontale ø 63 mm. Dimensioni 1.800x300xH120 mm.

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

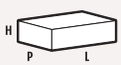
¬ VPXSCO1803012

VASCHE A PAVIMENTO CON GRIGLIATO IN ACCIAIO INOX
FLOORING BASIN WITH STAINLESS STEEL GRILLE

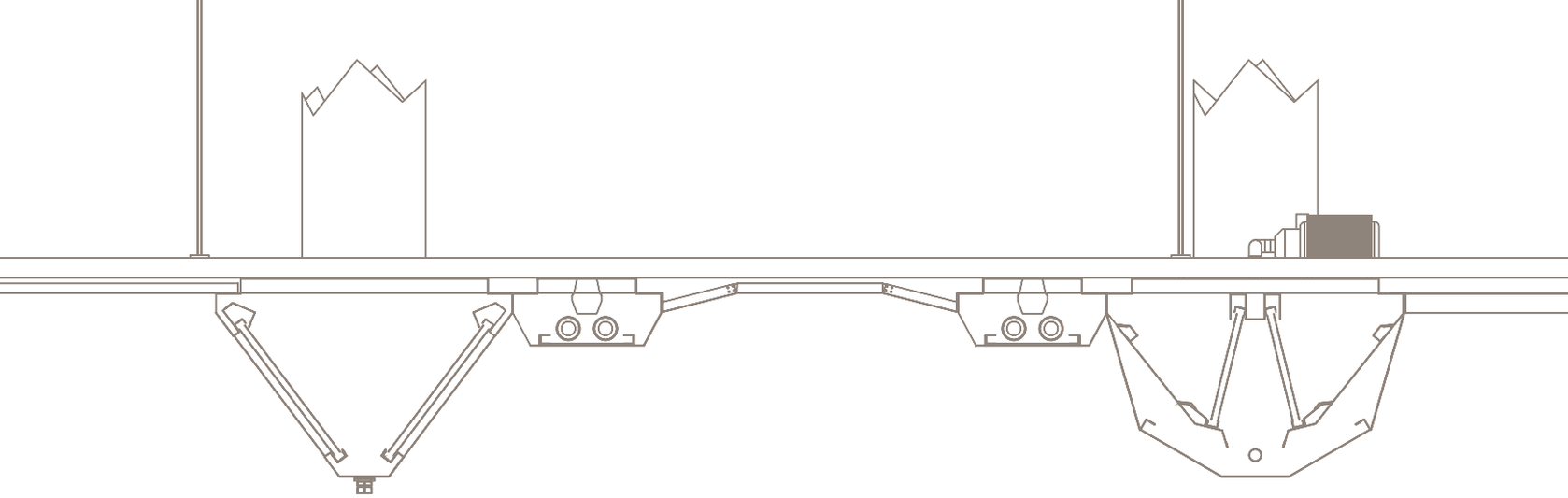


Vasca di raccolta a pavimento nelle profondità 300, 400 mm nelle lunghezze da 1.000 a 3.000 mm con passo 200 mm con le seguenti opzioni: posizione pozzetto di raccolta centrale o laterale, scarico verticale diametro 76 mm (altezza totale 150 mm), diametro 80 mm (altezza totale 160 mm), scarico orizzontale 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.

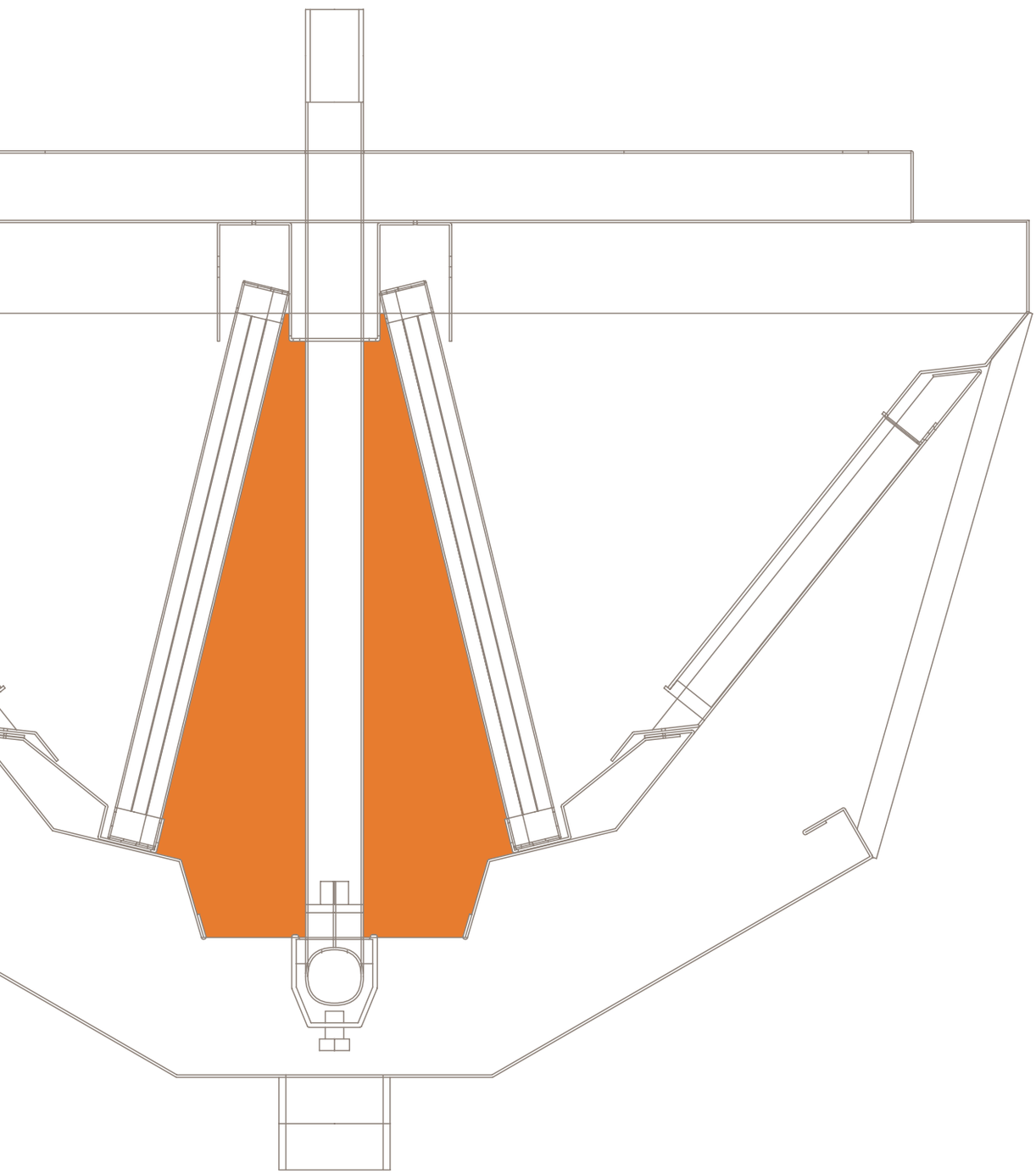
Flooring basin with stainless steel grilledepth of 300, 400 mm and in length from 1,000 to 3,000 mm with step of 200 mm with the following options: drain well located in central or side position, vertical diameter 76 mm (total height 150 mm), diameter 80 mm (total height 160 mm), horizontal damping diameter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



PRO.KAPPA



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.

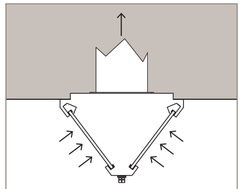
¬ The A.L.INOX ventilated ceiling is a real advantage in the kitchen. The ventilation feature spread across the entire ventilated ceiling allows freedom in positioning the cooking equipment, eliminates air currents and, thanks to an excellent control of the thermal and hygrometric state, creates a particularly 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.

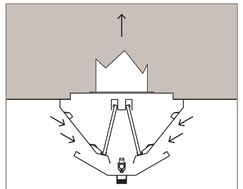
The study of a superior design and the integration of various functions (suction, intake, lighting and any washing, fire and sanitisation systems) comes alive in sober and ergonomic lines that transform the kitchen into an "open space" nurturing collaboration and teamwork between the operators.

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.

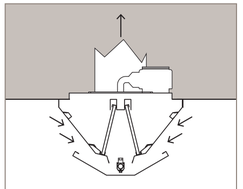
¬ SOFFITTI ASPIRANTI ¬ VENTILATED CEILINGS



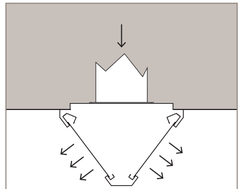
HBE Elemento estrazione aria



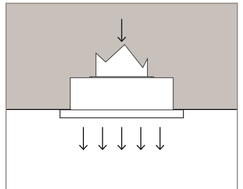
HBEW Elemento estrazione aria con sistema di lavaggio



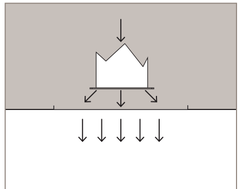
HBEWF Elemento estrazione aria con sistema di lavaggio e prelievo acque aereo



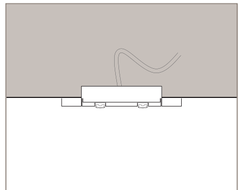
HBAI Elemento immissione aria



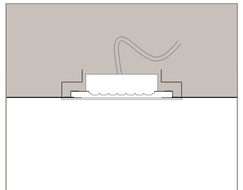
HBAIF Elemento immissione aria a filo soffitto



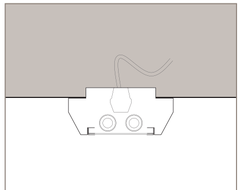
HBAID Elemento immissione aria diffusa a filo soffitto



HBLL Elemento illuminazione barre LED



HBLS Elemento illuminazione spot LED



HBLN Elemento illuminazione a lampade fluorescenti

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

AL INOX

¬ TIPOLOGIE DI IMPIANTI ¬ AIR MANAGEMENT SYSTEMS

A Sola aspirazione

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.

Simple extraction

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

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.

Extraction with make-up air into the hood

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

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).

Extraction and discharge system

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

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).

Extraction, make-up into the hood and discharge

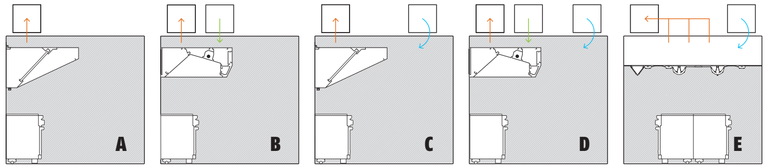
The exhaust air is captured by the hoods (which can also be self-cleaning and have integrated lighting) and exhaled outside using a remote fan.
The make-up air (untreated) is taken from the outside (at a natural temperature, using remote fan) and introduced into the hoods.
The discharged air (treated), 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

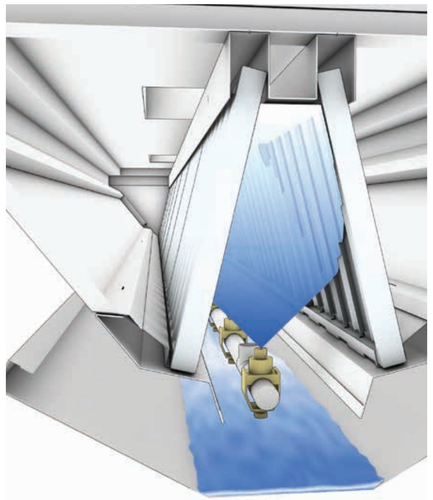
L'aria esausta viene captata da speciali box (anche autolavanti) contenenti filtri a labirinto ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore remoto. L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite 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.

Ceiling extraction and discharge unit

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.



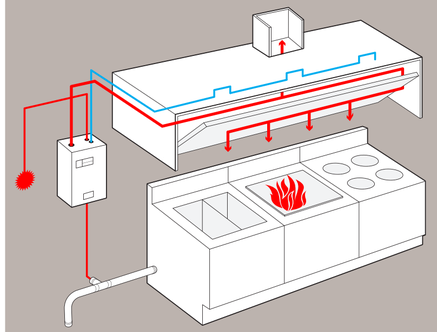
¬ SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO PER CAPPE E SOFFITTI ASPIRANTI ¬ SELF-CLEANING SYSTEM



Avere sempre una cappa pulita e detersa, 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 ceiligs, 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

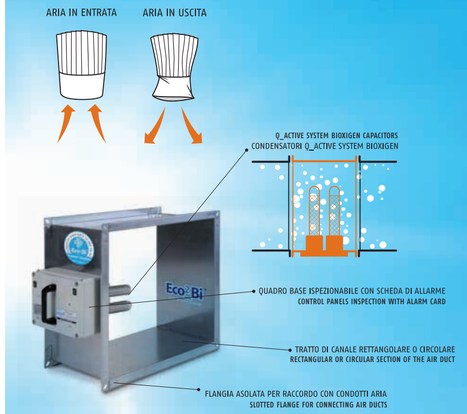


Il fuoco è uno dei più grandi pericoli in cucina.
Da una semplice fiamma in una pentola, infatti, possono seguire conseguenze devastanti, anche per l'intera attività. A.L.INOX ha scelto per i suoi clienti il sistema anti-incendio Ansul R-102: affidabile e automatico, studiato per rilevare la presenza 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.

ANSUL

¬ 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.

¬ 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).

Esempio ¬ Example

Y = 700 mm
Lpc = 1.750 mm
Hpc = 900 mm
Hk = 1.900 mm

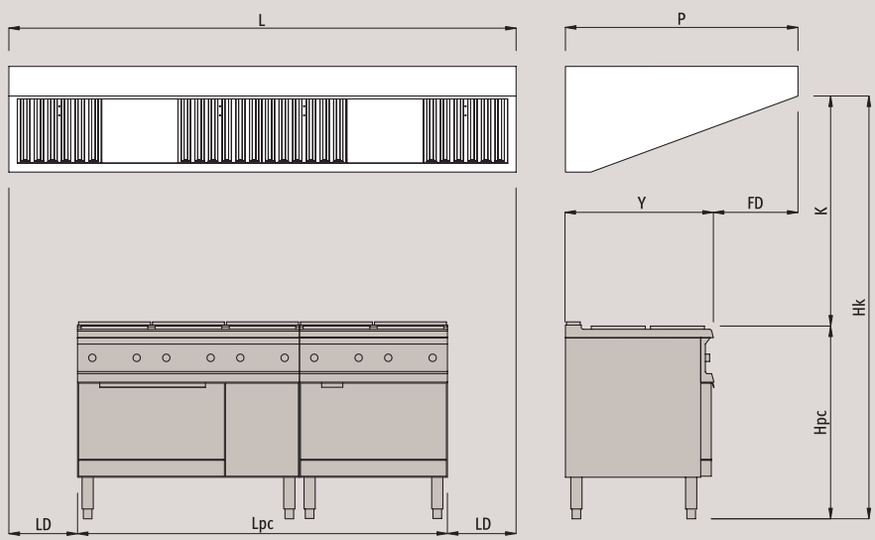
K = 1.900 - 900 = 1.000 mm

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. **Determinig 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

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 Fuoch _ 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

¬2

Determinazione in base alla superficie della cappa

La portata d'aria viene determinata dalla formula:
L x P x 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 determinated by the formula:
L x P x 1.100* L is the lenght, **P** is the depth of the hood determinated 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 x P x 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 Qa (m^3/h) = volume ambiente (m^3) 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 Qa (m^3/h) = room's volume (m^3) 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

¬4

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.

Determinig in according to the filter efficiency

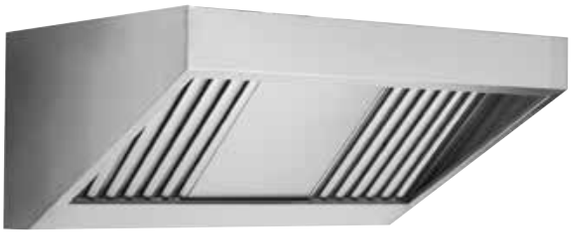
The determining of the air flow rate to extract is based on the maximum filtering efficiency. It is obtained in multiplying the value of ideal passage of air recommended by the number of filters. If needed the numbers of filters might to increase or to reduce in way to maintain a high separation efficiency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

d

Dimensioni filtro a labirinto mm Size of labyrinth filter mm	Efficienza min. m^3/h Min. efficiency m^3/h	Efficienza max m^3/h Max. efficiency m^3/h
400 x 350	350	450
400 x 500	500	600

¬ H01PON

CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

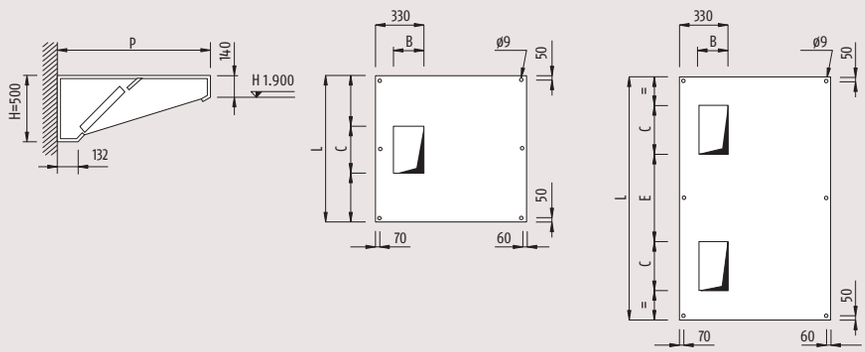


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®.
Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi.
Esecuzioni speciali a richiesta.

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

¬ H01CON

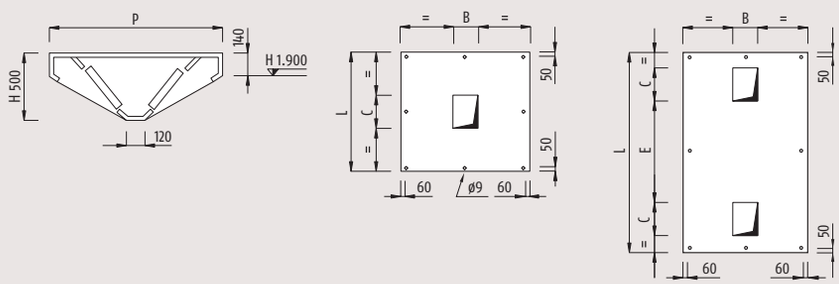
CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

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.

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 at the exact opposite 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 €
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

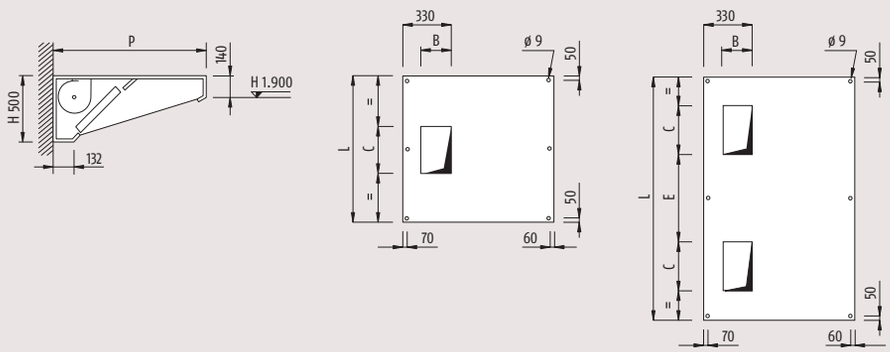
CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS

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



¬ 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

¬ H01C1V-2V

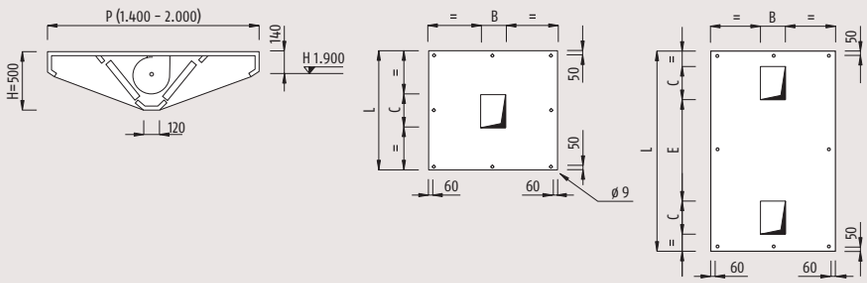
CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS

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.

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

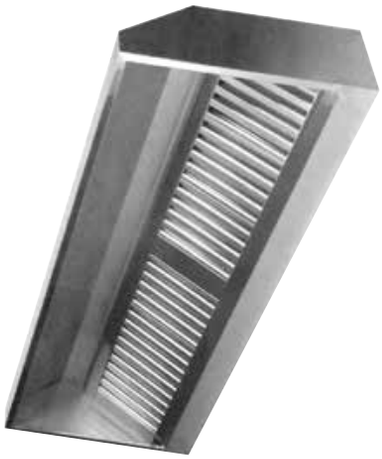


¬ H 500

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

¬ H02PON

CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

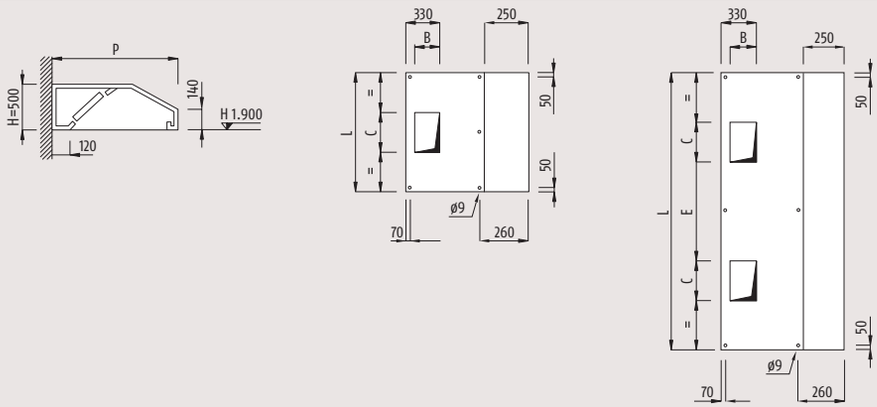


Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®.
Profilo tradizionale ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete.
Scarico 3/4".
Esecuzioni speciali a richiesta.

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



¬ 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

¬ H02CON

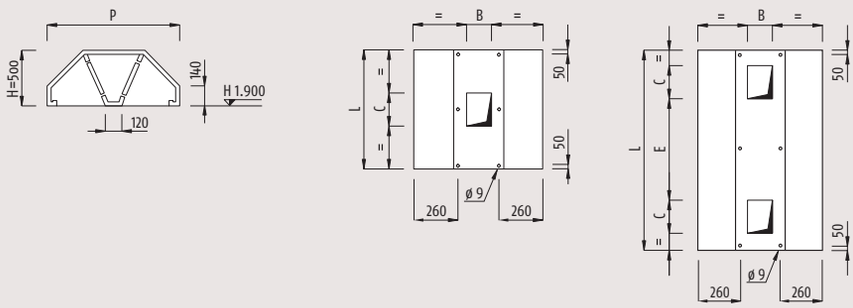
CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

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 500 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 500 mm AISI 304.
Accessories on page > 175



¬ H500

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

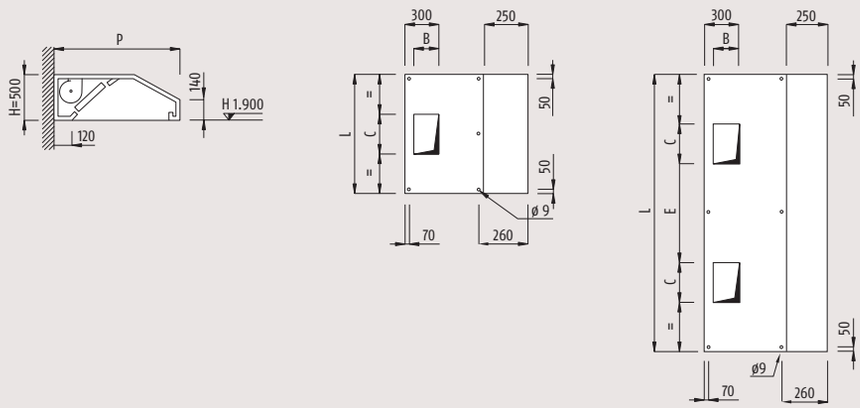
CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS

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



¬ 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

¬ H02C1V-2V

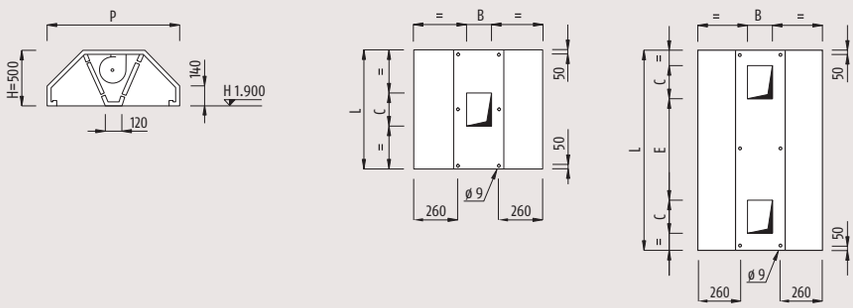
CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, 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 500 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 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 €
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

¬ H03PON

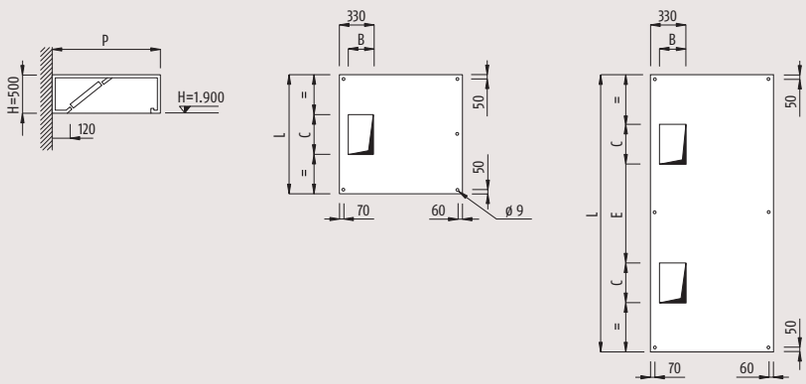
CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

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.

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 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.

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

¬ H03CON

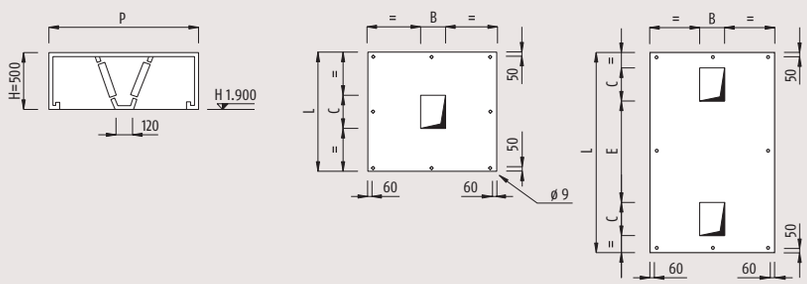
CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

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.

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 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 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 €
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

¬ H03P1V-2V

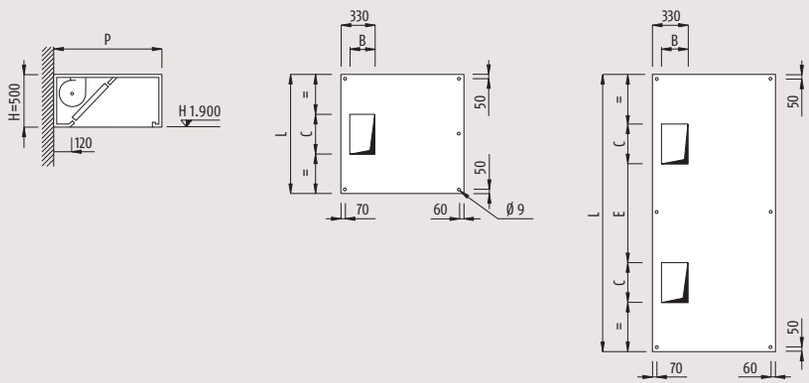
CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO DA 1 O 2 ASPIRATORI
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V, 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 becasue 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	1.210	2	420	3.043,00
H03P2V1440	1.400 x 4.000	7	2	260	300	2.510	2	420	3.206,00

¬ H03C1V-2V

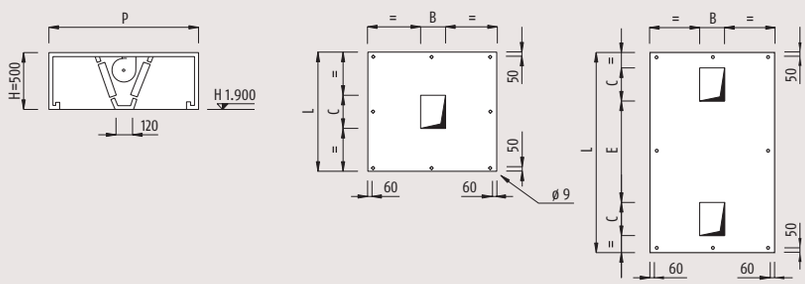
CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTOD A 1 O 2 ASPIRATORI
CENTRAL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS AND 1 OR 2 EXTRACTOR FANS

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, 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 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 at the exact opposite , model to prefer in caso of coupling with technological hoods becasue 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 €
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

¬ H04PON

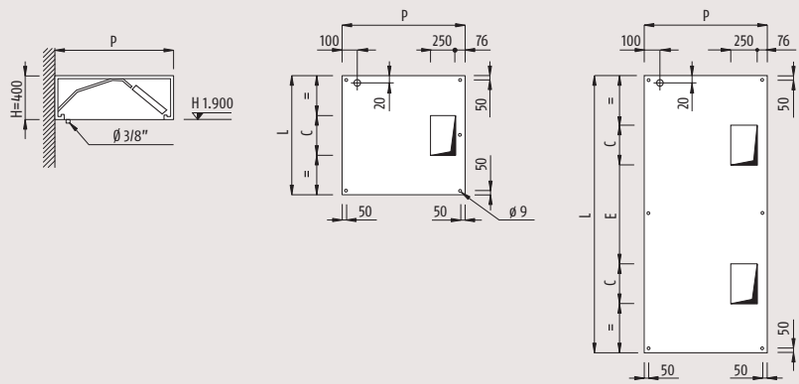
CAPPA A PARETE PER FORNI
WALL EXTRACTOR HOOD COMPLETE WITH LABYRINTH FILTERS

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



¬ 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	250	-	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

¬ H04P1V

CAPPA A PARETE CON MOTOVENTILATORE PER FORNI
WALL EXTRACTOR HOOD WITH EXTRACTOR FAN FOR OVENS

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.

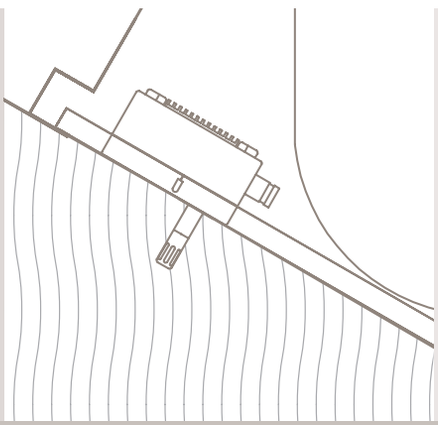
In dotazione:
- ¬ Elettroventilatore pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda.
- ¬ Filtri a labirinto H 500 in AISI 304.
- ¬ Scarico condensa 3/4".

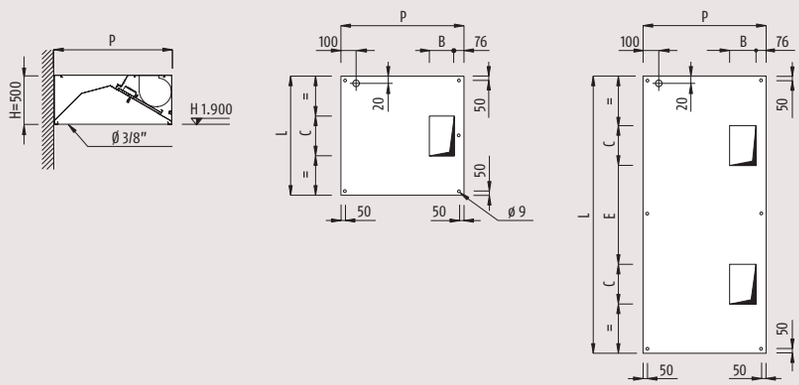
Accessori a pagina > 175

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/air-tight bottom edge. Customizations available on request.

Equipped with:
- ¬ Electric fan with automatically variable by speed control and probe.
- ¬ Labyrinth filters H 500 mm AISI 304.
- ¬ 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	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

¬ H05PON

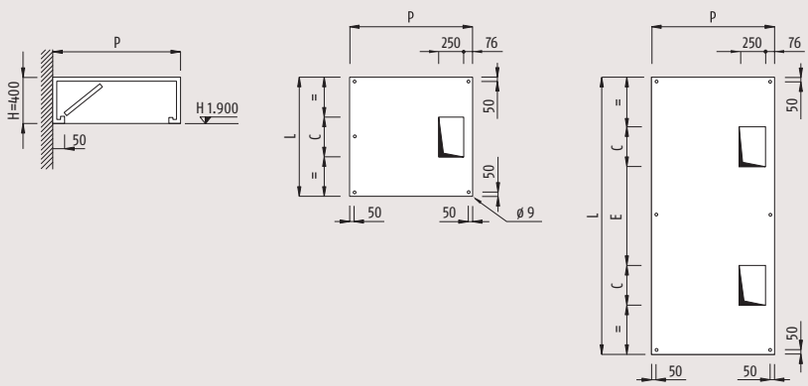
CAPPA PER LAVASTOVIGLIE
WALL EXTRACTOR HOOD FOR DISHWASHER

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 extractionand 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

¬ H05P1V

CAPPA A PARETE CON MOTOVENTILATORE PER LAVASTOVIGLIE
WALL EXTRACTOR HOOD WITH EXTRACTOR FAN FOR DISHWASHER

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficiel'aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore garantiscono la massima efficaciaconsentendo 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.

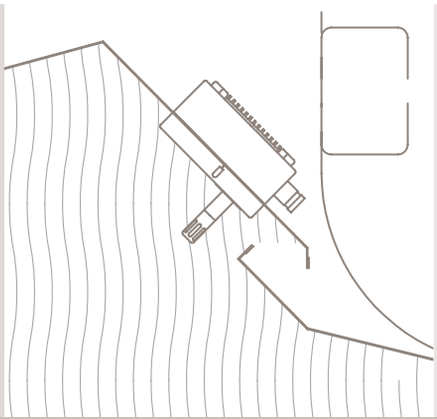
In dotazione:
- ¬ Elettroventilatore pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda.
- ¬ Scarico condensa 3/4".

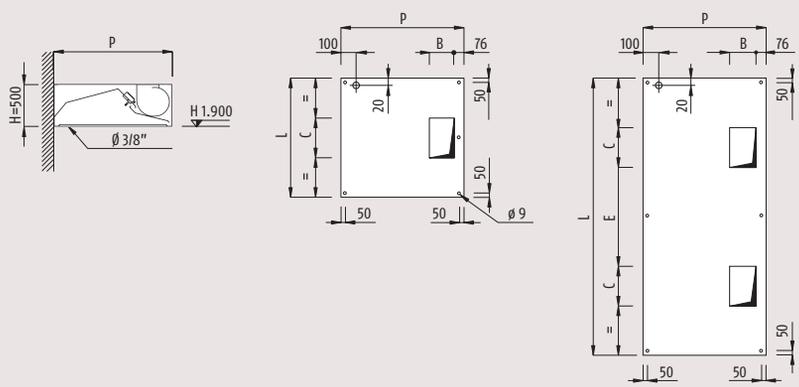
Accessori a pagina > 175

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 by speed control and probe.
- ¬ 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	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

¬ H07PON

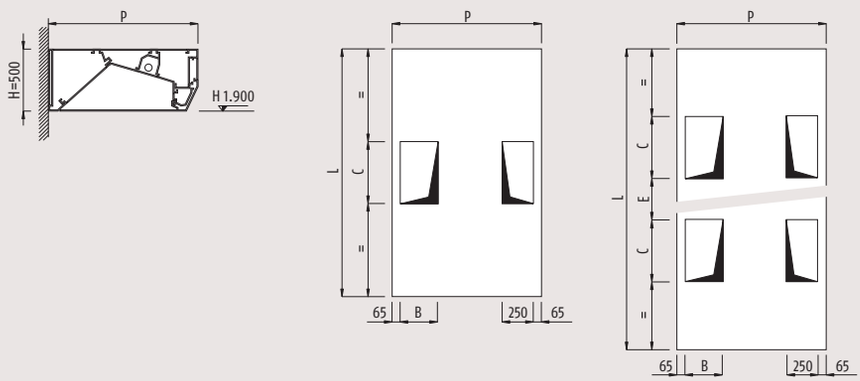
CAPPA A COMPENSAZIONE A PARETE
WALL MOUNTED COMPENSATION HOOD

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



¬ H07PON

¬ 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

¬ H07CON-8CON

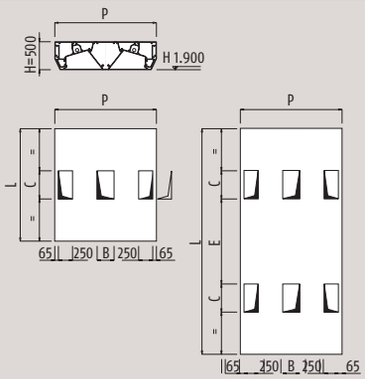
CAPPA A COMPENSAZIONE MONOBLOCCO CENTRALE E A MODULI CONTRAPPOSTI
CENTRAL MOUNTED DOUBLE COMPENSATION MONOBLOC AND EXACT OPPOSITE MODULS

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.

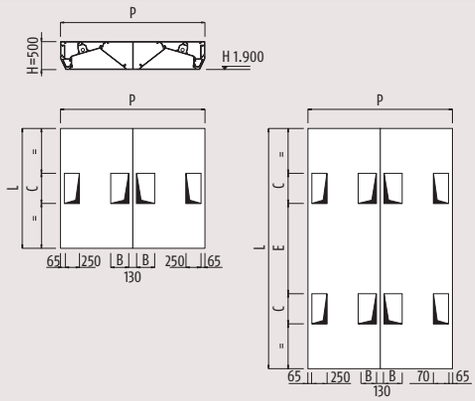
In dotazione:
¬ Filtri a labirinto H350 mm in AISI 304.
¬ Canalina perimetrale saldata a tenuta.
¬ Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
¬ Scarico condensa 3/4".
Accessori a pagina > 175

Central mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel, for H07OCON version exact opposite moduls for H08CON version inox 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite® finishing with adjustabele 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.

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



H07CON



H08CON

¬ 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 €
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

¬ H09PON

CAPPA A DOPPIA COMPENSAZIONE TRATTATA A PARETE
WALL MOUNTED DOUBLE COMPENSATION TREATED HOOD

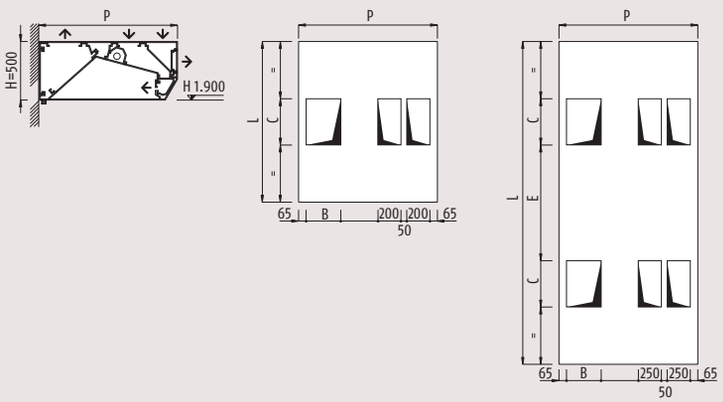
Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria non trattata in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria trattata in ambiente; flusso di captazione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

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 €
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

¬ H09CON-10CON

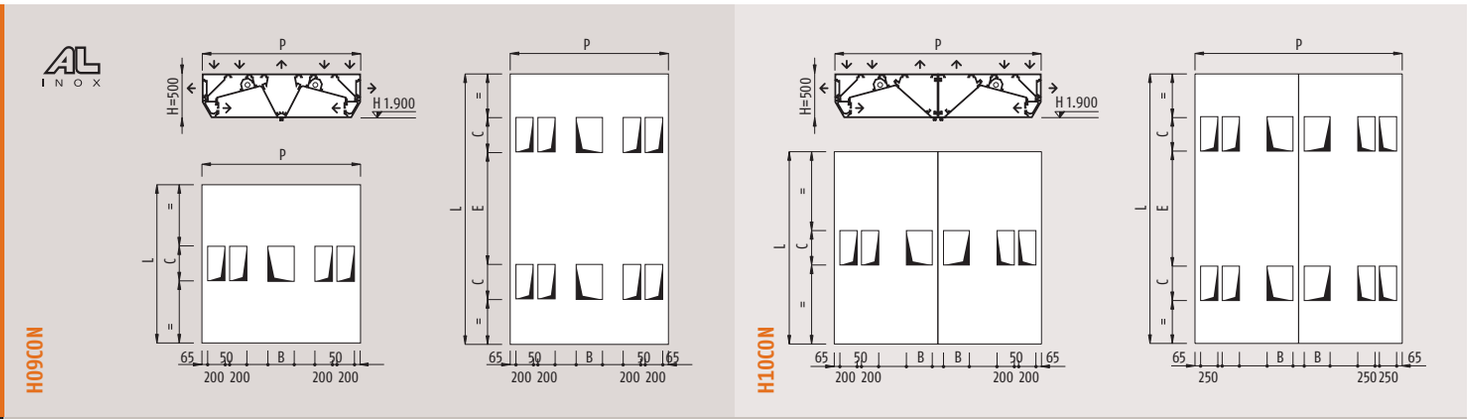
CAPPA A DOPPIA COMPENSAZIONE TRATTATA CENTRALE
CENTRAL MOUNTED DOUBLE COMPENSATION TREATED HOOD

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.

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

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.

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 €
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

¬ H14PON

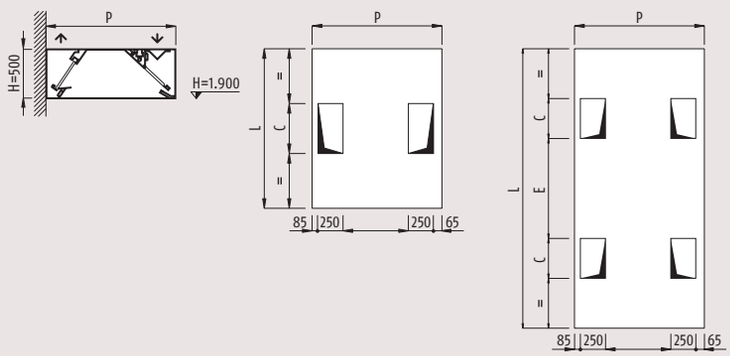
CAPPA A COMPENSAZIONE PARETE
WALL MOUNTED COMPENSATION HOOD

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



¬ 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

¬ H14CON

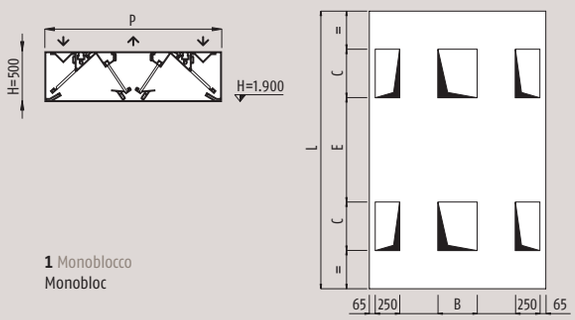
CAPPA A COMPENSAZIONE CENTRALE
CENTRAL MOUNTED COMPENSATION HOOD

Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco nella profondità 1.800 mm, a blocchi contrapposti nelle profondità 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.

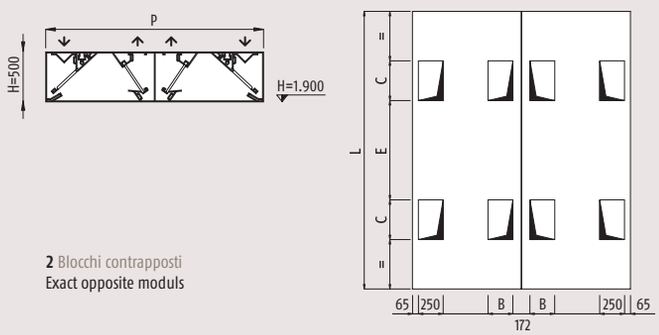
In dotazione:
¬ Filtri a labirinto H350 mm in AISI 304.
¬ Canalina perimetrale saldata a tenuta.
¬ Plafoniere con schermatura di protezione 220 V.
¬ Scarico condensa 3/4".
Accessori a pagina > 175

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



1 Monoblocco
Monobloc



2 Blocchi contrapposti
Exact opposite moduls

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

¬ H15PON

CAPPA A COMPENSAZIONE PARETE CON LAVAGGIO
WALL MOUNTED COMPENSATION HOOD AND WATER CLEANING

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.

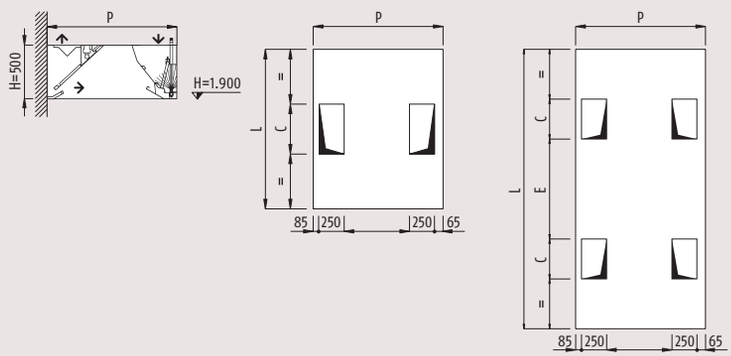
In dotazione:
- ¬ Filtri a labirinto H 350 mm in AISI 304.
- ¬ Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- ¬ Plafoniere con schermatura di protezione 230 V.
- ¬ Scarico liquidi 1" 1/2

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 A COMPENSAZIONE CENTRALE CON LAVAGGIO
CENTRAL MOUNTED COMPENSATION HOOD AND WATER CLEANING

Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco nella profondità 1.800 mm, a blocchi contrapposti nelle profondità 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.

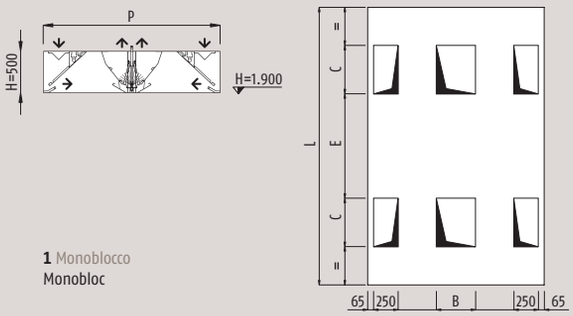
In dotazione:
- ¬ Filtri a labirinto H350 mm in AISI 304.
- ¬ Canalina perimetrale saldata a tenuta.
- ¬ Plafoniere con schermatura di protezione 230 V.
- ¬ Scarico condensa 3/4".

Accessori a pagina > 175

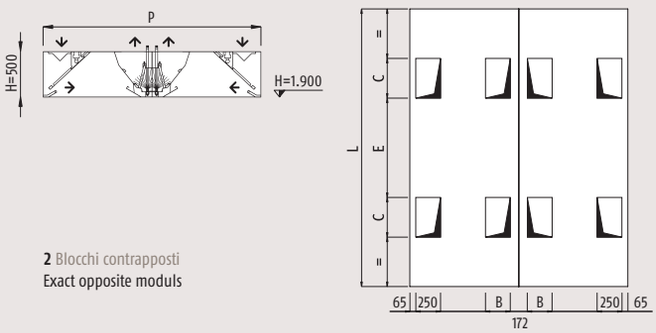
Central mounted compensation hood, monobloc construction depth 1,800 mm, at the exact opposite for depth 2,200, 2,600, 3,000 mm in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood, light and water cleaning system.
Special works on request.

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



1 Monoblocco
Monobloc



2 Blocchi contrapposti
Exact opposite moduls

¬ 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 €
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

¬ HFLA

FILTRI A LABIRINTO
LABYRINTH FILTERS

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 labirinth 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

¬ HPCA

PANNELLO CIECO
SOLID PANELS

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

¬ HRV

REGOLATORE DI VELOCITÀ PER COMANDO MOTORE
SPEED CONTROLLERS

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

¬ HQT

QUADRI DI COMANDO PER UNITÀ DI ESTRAZIONE ED IMMISSIONE
MOTOR CONTROL PANELS FOR EXTRACTION UNIT AND INPUT UNITS

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

¬ HRCK

REGOLATORE ELETTRONICO 1 ELETTROVENTILATORE
ELECTRONIC SPEED CONTROLLER

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

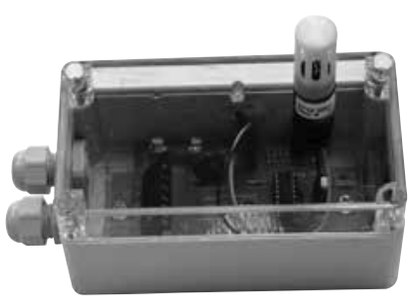
Idoneo per pilotare motori asincroni monofase, contenitore in PVD con 3 pressacavi PG11 preassemblati e dissipatore esterno posto sul retro, completo di scheda elettronica di controllo a parzializzazione di fase con circuito toroidale, trimmer di regolazione minima velocità 20-60%, trimmer di regolazione 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

¬ HRH

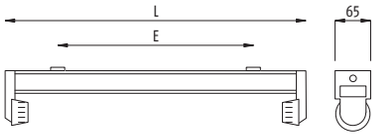
REGOLATORE ELETTRONICO AUTOMATICO
ELECTRONIC SPEED AUTOMATIC CONTROLLER



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 accellera 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 ligth 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.

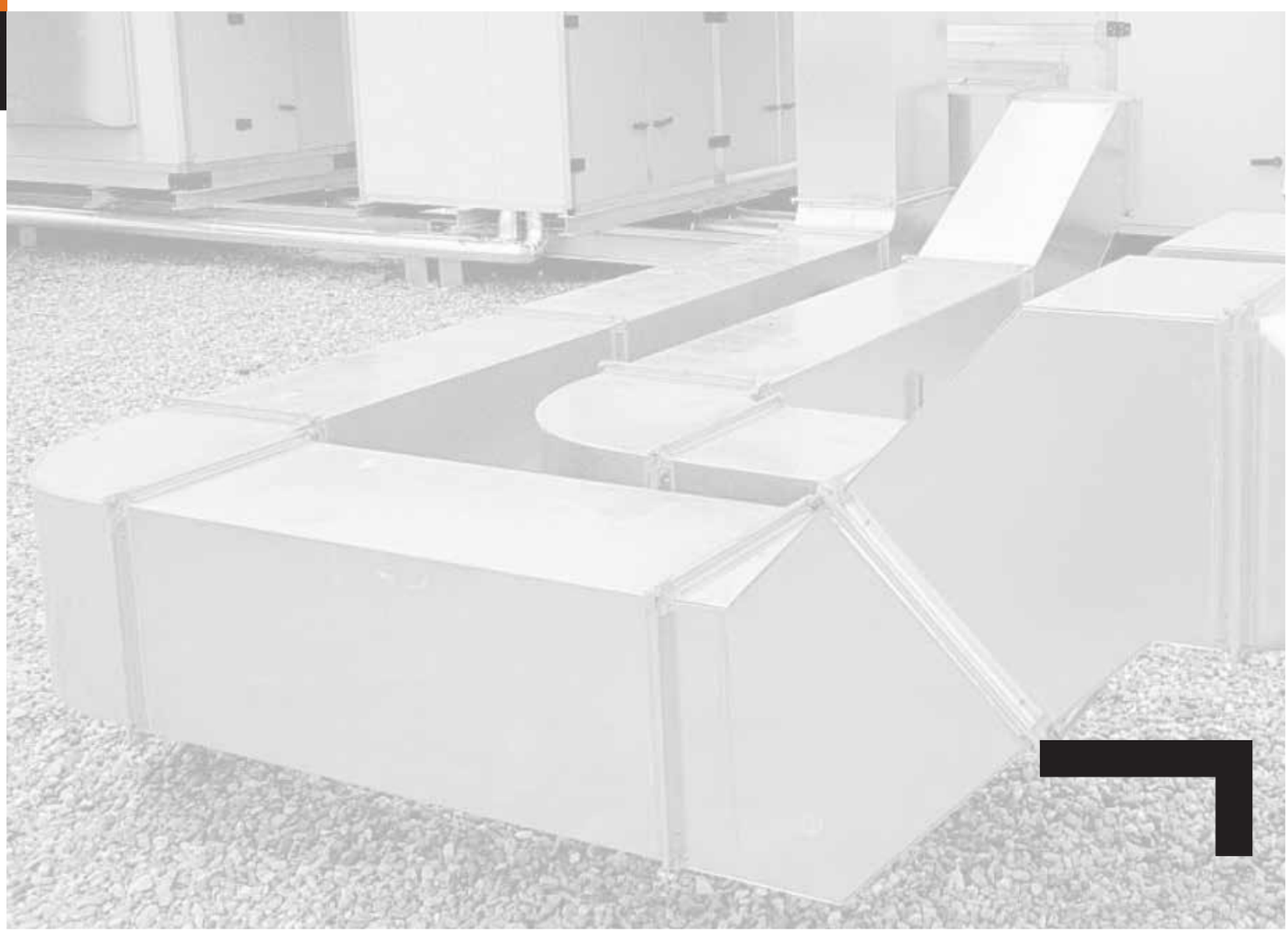
Codice/Code	P x L x H mm	Potenza/Power W	Op. Power A	Max. Power A	Fuse prot. A	IP	Alimentazione/Power supply V/fase-phase/Hz	Prezzo/Price €
HRH1MF	74x135x73	1.200	6	10	8	55	230/1/50-60	406,00



Plafoniere stagne con lampade tubolari fluorescenti T8 classe II.
Resistenti a fiamma e accensione secondo norme CE, CEI 34.21, EN 60598-1. T
ensione alimentazione 230V (1) 50-60 Hz.
Grado protezione IP 65.
Complete di tubo in policarbonato di protezione.
Lampada al neon esclusa.

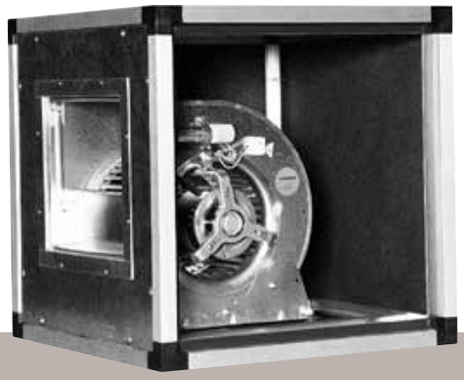
Waterproof light source T8 class II.
Resistant to flame and ignition to CE, CEI 34.21, EN 60598-1.
Supply voltage 230V (1) 50-60 Hz.
Protection rating IP65.
Featuring a protective polycarbonate tube.
Neon lamp not included.

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



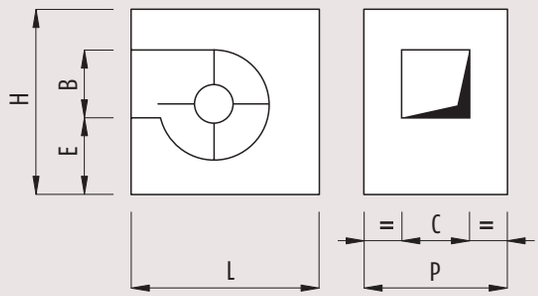
¬ HEUD ¬ HIUD

UNITÀ DI ESTRAZIONE HEUD E IMMISSIONE HIUD DIRETTAMENTE ACCOPPIATE
EXTRACTOR HEUD AND SUPPLY HIUD UNITS DIRECT DRIVE



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 trasmission of any vibrations. The operating temperature must be between -20 °C and +40 °C.
Acrylic dust filters are installed in supply units.

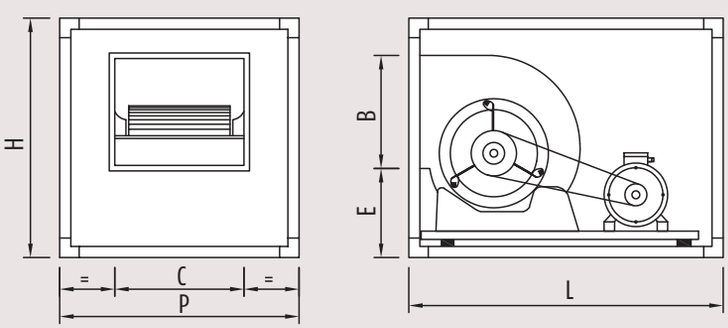


¬ HEU ¬ HIU

UNITÀ DI ESTRAZIONE HEU ED IMMISSIONE HIU
EXTRACTOR HEU AND SUPPLY HIU UNITS WITH BELT DRIVE

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 trasmission 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 tughtened using the motor slide.
The operating temperature must be between -20 °C and +40 °C.
Acrylic dust filters are installed in supply units.

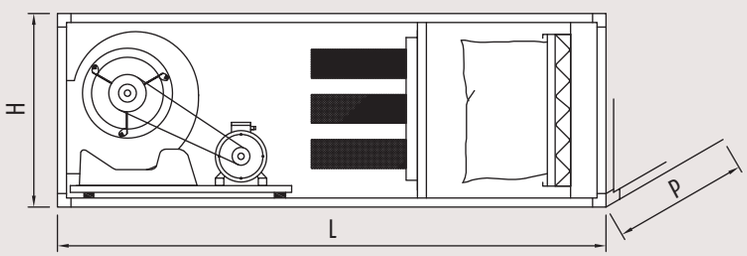


¬ HIK

UNITÀ DI ESTRAZIONE A CARBONE ATTIVO
ODOUR AND FUME TREATMENT UNITS

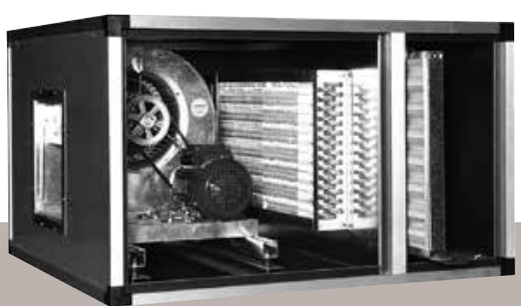
Gamma di macchine che garantiscono un elevato livello di purificazione e deodorizzazione dell'aria grazie ai tre stadi di filtrazione. Telaio realizzato in profili di alluminio estruso collegati mediante giunti a 3 vie. Isolamento acustico e termico ottenuto mediante iniezione di poliuretano schiumato. 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 pieghettato, 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



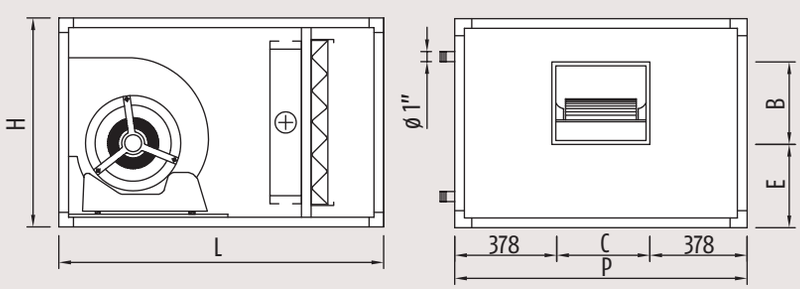
¬ HAC

UNITÀ TERMOVENTILANTI
FAN HEATERS



Gamma di apparecchiature che permettono immissione di aria riscaldata o raffrescata 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 politene, 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 CONFERMATIONS

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.

progetto **www.esagonocremisi.it** | modellazione 3D **Pixel Engine Company** | stampa **IMOCO** - 711001I-UK 03.102012

A.L.INOX srl
via Ponticello 35
31034 Cavaso del Tomba_Treviso
tel 0423 562004 fax 0423 562557
email info@alinox.it web www.alinox.it