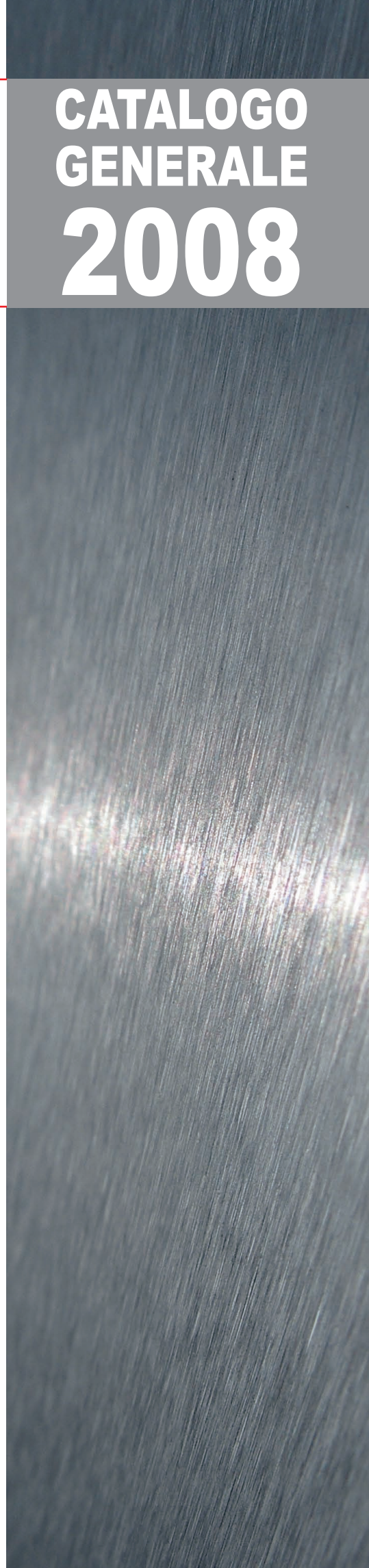




COLD  
ENGINEERING  
**TECFRIGO**

# CATALOGO GENERALE 2008





COLD  
ENGINEERING

---

**TECFRIGO**





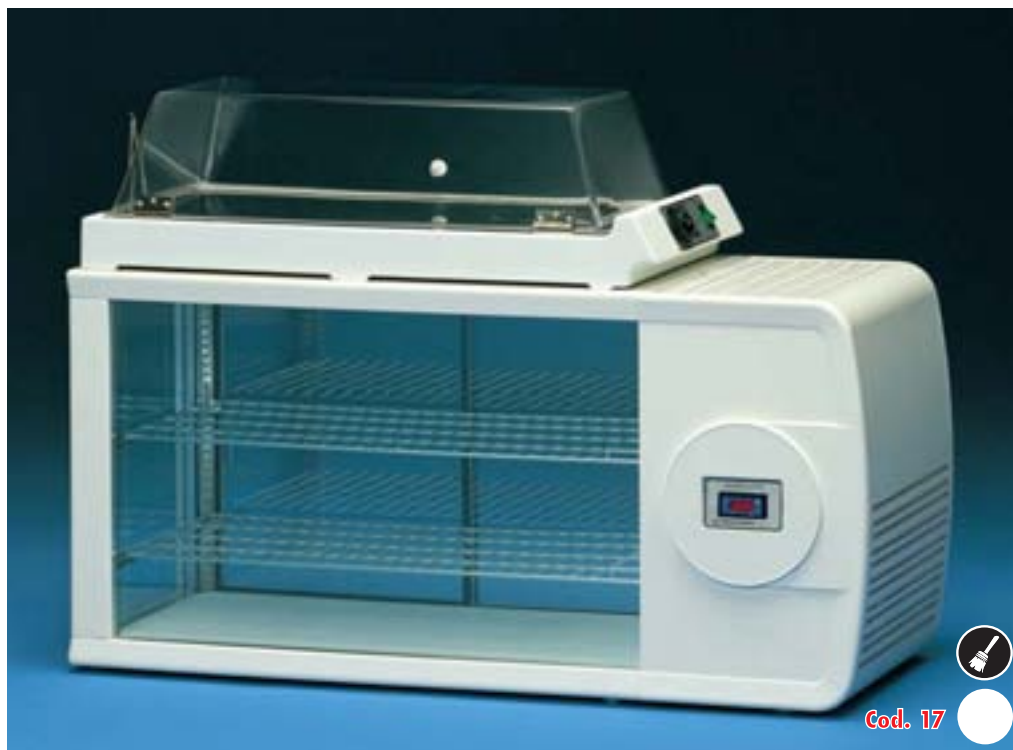
Cod. 17



Cod. 28



Cod. 01



Cod. 17



Cod. 02



Cod. 01

Standard / Standard / Standards / Standardfarben / Estándard

Optional / Optional / Optionnel / Extra / Extras

 Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

 Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

 Printatura / Decoration / Décoration / Dekor / Decoración



Cod. 01



Cod. 02



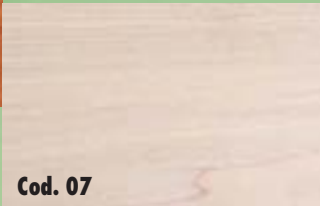




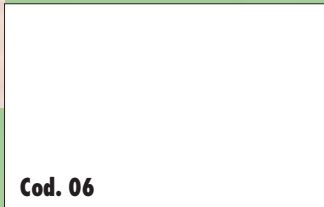
**Cod. 04**



**Cod. 05**



**Cod. 07**



**Cod. 06**

**Standard / Standard / Standards / Standardfarben / Estándard**



Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

**Optional / Optional / Optionnel / Extra / Extras**



Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores



Cod. 06



Cod. 05



Cod. 04



Cod. 07



**Cod. 04**  
 Profili e carenatura  
 colore noce scuro.  
*Dark walnut coloured  
 profile and fairing.*  
 Profils et capotage  
 couleur noyer foncé.  
*Profile und Verkleidung  
 Farbe Nußbaum dunkel.*  
 Perfil y carenado  
 color nogal oscuro.



**Cod. 05**  
 Profili e carenatura  
 colore noce chiaro.  
*Light walnut coloured  
 profile and fairing.*  
 Profils et capotage  
 couleur noyer clair.  
*Profile und Verkleidung  
 Farbe Nußbaum hell.*  
 Perfil y carenado  
 color nogal claro.



**Cod. 06**  
 Profili e carenatura  
 colore bianco.  
*White coloured  
 profile and fairing.*  
 Profils et capotage  
 couleur blanc.  
*Profile und Verkleidung  
 Farbe weiß.*  
 Perfil y carenado  
 color blanco.



**Cod. 13**  
 Profili e carenatura  
 colore nero.  
*Black coloured  
 profile and fairing.*  
 Profils et capotage  
 couleur noir.  
*Profile und Verkleidung  
 Farbe Schwarzes.*  
 Perfil y carenado  
 color negro.



**Colore RAL**  
 Rosso 3001



**Colore RAL**  
 Verde 6024



**Colore RAL**  
 Azzurro 5015



**Inox Lucido**



**Colore RAL**  
 Giallo 1023

DEC: Decorazione, Decoration, Decoration, Dekoration, Decoracion.

Mod: SNELLÈ 350 R/G/Q + BIS - Mod: SNELLÈ 700 R/G/Q + BIS - Mod: INNOVA 500 R/G/Q + 1000 - Mod. ENOTEC 340/680 - Mod. FLASH

Altri colori a richiesta. Other colours at request. Autres couleurs selon demande. Andere farben zum auf Wunsch. Otros colores según pedido.



# Sommario

## 1 VERTICAL LINE

- |   |                          |          |
|---|--------------------------|----------|
| > | <b>1</b> Snack Bar       | Pag. 10  |
| > | <b>2</b> Dolce&Salato    | Pag. 23  |
| > | <b>3</b> Display&Storage | Pag. 81  |
| > | <b>4</b> Bevande&Vini    | Pag. 99  |
| > | <b>5</b> Mediterraneo    | Pag. 143 |

## 2 COUNTER LINE

- |   |                    |          |
|---|--------------------|----------|
| > | <b>1</b> Expo Show | Pag. 152 |
| > | <b>2</b> Gallery   | Pag. 227 |

## 3 ARREDOPOWER

- |   |                           |          |
|---|---------------------------|----------|
| > | <b>1</b> Pub&Perla        | Pag. 238 |
| > | <b>2</b> Bancobar         | Pag. 245 |
| > | <b>3</b> Custom Equipment | Pag. 249 |
| > | <b>4</b> Drop-In          | Pag. 269 |

## 4 RISTORANTE

- |   |                           |          |
|---|---------------------------|----------|
| > | <b>1</b> Best Cold        | Pag. 298 |
| > | <b>2</b> Best Hot         | Pag. 351 |
| > | <b>3</b> Sistema Center   | Pag. 374 |
| > | <b>4</b> Sistema Wall     | Pag. 380 |
| > | <b>5</b> Sistema Assisted | Pag. 386 |



COLD  
ENGINEERING  
**TECFRIGO**

SMACK BAR  
DOLCE&SALATO  
DISPLAY & STORAGE  
BEVANDE&VINI  
MEDITERRANEO  
EXPO SHOW  
GALLERY  
PUB&PERLA  
BANCOBAR  
CUSTOM EQUIPMENT  
DROP-IN  
BEST COLD  
BEST HOT  
SISTEMA CENTER  
SISTEMA WALL  
SISTEMA ASSISTED

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





COLD  
ENGINEERING  
**TECFRIGO**

# Legenda Symbols



**Modello**  
Model  
Modèle  
Modell  
Modelo



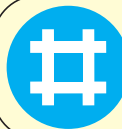
**Umidità**  
Humidity  
Hygrométrie  
Luftfeuchtigkeit  
Humedad



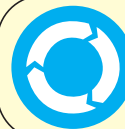
**Potenza compressore**  
Compressor power  
Puissance compresseur  
Leistung des Kompressors  
Potencia compresor



**Capacità**  
Capacity  
Capacité  
Kapazität  
Capacidad



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



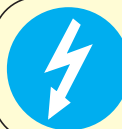
**Ripiani rotanti in vetro**  
Rotating glass shelves  
Etagères tournantes en verre  
Drehbare Glasfächer  
Repisas giratorias de vidrio



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



**Temperatura**  
Temperature  
Température  
Temperatur  
Temperatura



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



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



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



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



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



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



**Bacinelle**  
Trays  
Cuvettes  
Schalen  
Bandejas



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



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



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

# VERTICAL LINE



SISTEMA ASSISTED

SISTEMA WALL

SISTEMA CENTER

BEST HOT

BEST COLD

DROP-IN

CUSTOM EQUIPMENT

BANCOBAR

PUB&PERLA

GALLERY

EXPO SHOW

MEDITERRANEO

BEVANDE&VINI

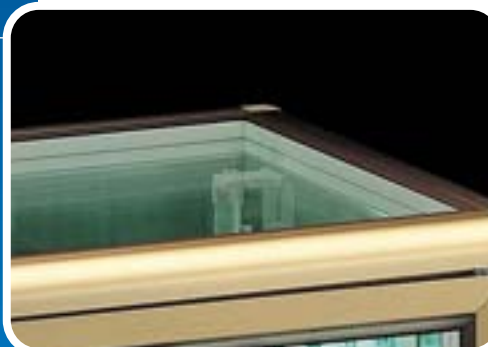
DISPLAY & STORAGE

DOLCI&SALATO

SMACK BAR



Kubo 250 G



Vetro superiore panoramico  
Panoramic superior glas  
Vitre supérieur panoramique  
Panoramisches oberes Glas  
Vidrio superior panorámico



Kubo 250 GBT

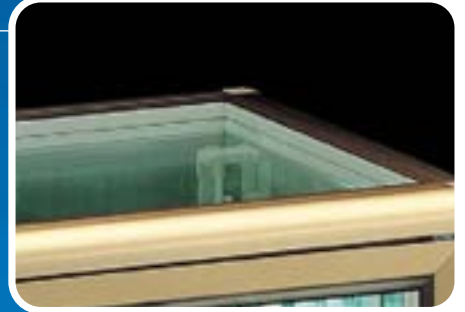


<b>Kubo 250 G</b>	Lt. 250	Watt 516	n. 4 mm. 600x400	°C +2/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 132
<b>Kubo 250 GBT</b>	Lt. 250	Watt 550	n. 3 mm. 630x465	°C -5/-18	% U.R. 40		230v/1/50Hz		R404a	Kg. 118

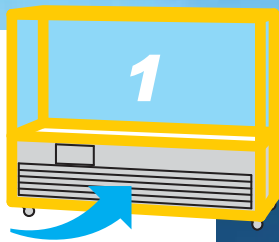
Dati di collaudo • Test details • Détails d'essai • Prüfungsergebnisse • Datos de ensayo • MAX = (30°C - % U.R. 55)

SMACK BAR  
DOLCE&SALATO  
DISPLAY & STORAGE  
BEVAND&VINI  
MEDITERRANEO  
EXPO SHOW  
GALLERY  
PUB&PERLA  
BANCOBAR  
CUSTOM EQUIPMENT  
DROP-IN  
BEST COLD  
BEST HOT  
SISTEMA CENTER  
SISTEMA WALL  
SISTEMA ASSISTED

Kubo 500 G



Vetro superiore panoramico  
Panoramic superior glas  
Vitre supérieur panoramique  
Panoramisches oberes Glas  
Vidrio superior panorámico



Kubo 500 GBT



Kubo 500 G



Lt. 500



Watt 700



n. 8 mm. 600x400



°C +2/+10



% U.R. 75



AUT.



230v/1/50Hz



R134a



Kg. 201



Kubo 500 GBT

Lt. 500

Watt 800

n. 6 mm. 630x465

°C -5/-18

% U.R. 40

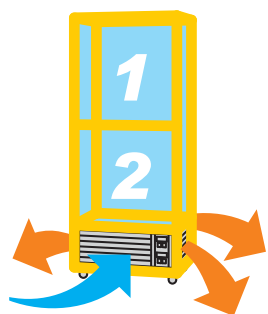
AUT.

230v/1/50Hz

R404a

Kg. 180





Kubo 530 GBT-G



GBT

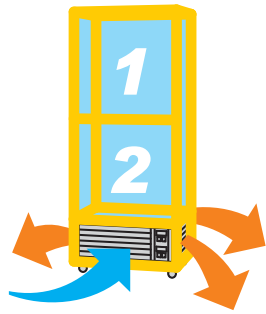
G



<b>Kubo 530 GBT-G (Tot)</b>	Lt. 530	Watt 800	n. 6	-	-	-	230v/1/50Hz	-	-	-	Kg. 193
<b>GBT</b>	Lt. 265	-	n. 3 mm. 555x455	°C -5/-18	% U.R. 40		-			R404a	-
<b>G</b>	Lt. 265	-	n. 3 mm. 600x400	°C +2/+10	% U.R. 70		-			R134a	-

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

- SMACK BAR
- DOLCE&SALATO
- DISPLAY & STORAGE
- BEVANDE&VINI
- MEDITERRANEO
- EXPO SHOW
- GALLERY
- PUB&PERLA
- BANCOBAR
- CUSTOM EQUIPMENT
- DROP-IN
- BEST COLD
- BEST HOT
- SISTEMA CENTER
- SISTEMA WALL
- SISTEMA ASSISTED



Kubo 530 G-G

G

G



Kubo 530 G-G (Tot)

Lt. 265+265  
Tot. Lt. 530

Watt 785



n. 3+3 mm. 600x400



°C +2/+10



% U.R. 80



230v/1/50Hz



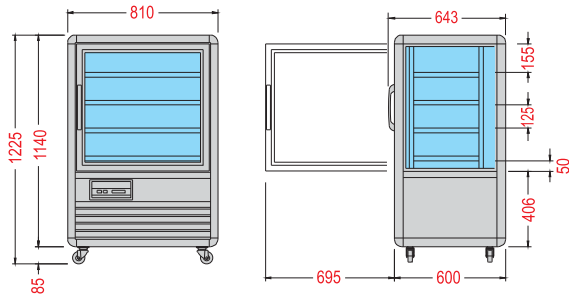
R134a



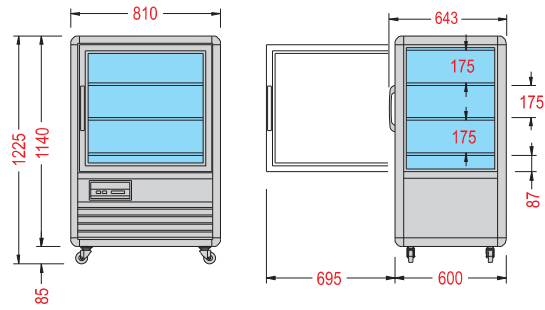
Kg. 187



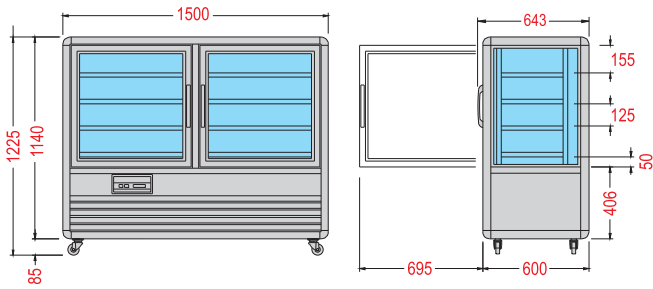
KUBO 250 G



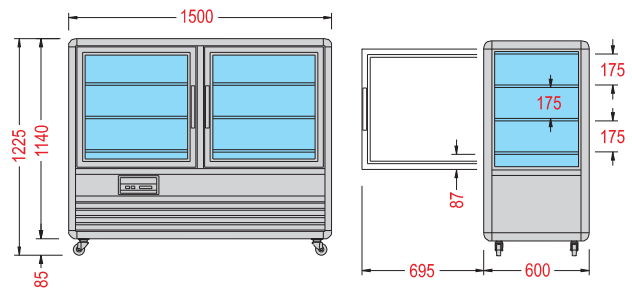
KUBO 250 GBT



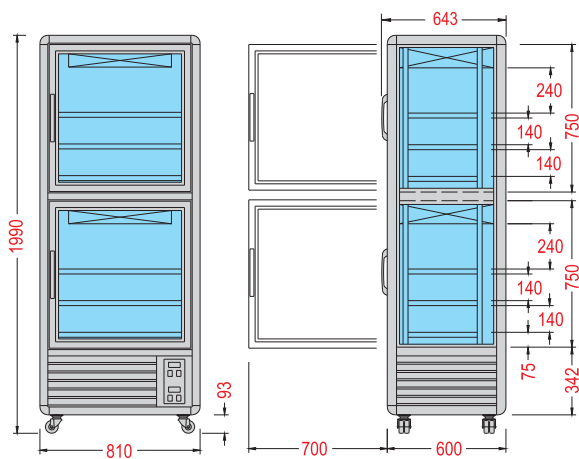
KUBO 500 G



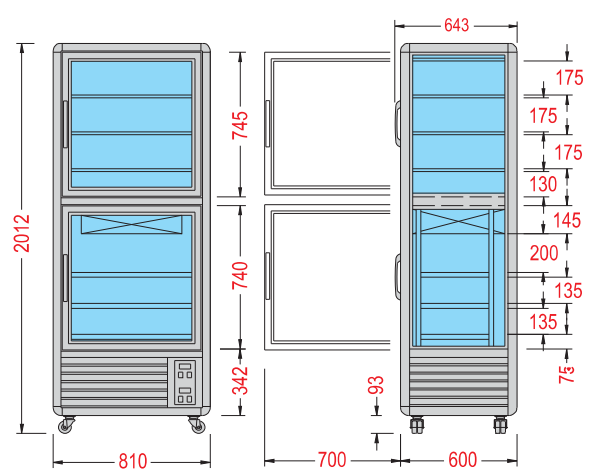
KUBO 500 GBT



KUBO 530 G-G



KUBO 530 GBT-G



**BAROCCA - SALOON:**



**Standard / Standard / Standards / Standardfarben / Estándar**

**Optional / Optional / Optionnel / Extra / Extras**

 **Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores**

 **Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores**

Barocca 500 R

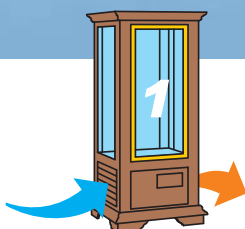
Barocca 500 Q



Barocca 500 R Cioccolato

Barocca 500 Q Cioccolato

**Climatizzate**



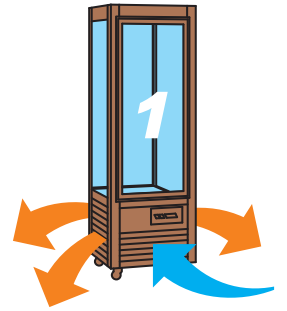
<b>Barocca 500 R</b>	Lt. 500	Watt 800	n. 6 Ø mm. 560	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 187
<b>Barocca 500 R Cioccolato</b>	Lt. 500	Watt 800	n. 6 Ø mm. 560	°C +14/+16	% U.R. 40/44		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 187
<b>Barocca 500 Q</b>	Lt. 500	Watt 650	n. 5 mm. 570x520	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 187
<b>Barocca 500 Q Cioccolato</b>	Lt. 500	Watt 700	n. 5 mm. 570x520	°C +14/+16	% U.R. 40/44		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 187

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

SMACK BAR  
DOLCE&SALATO  
DISPLAY & STORAGE  
BEVAND&VINI  
MEDITERRANEO  
EXPO SHOW  
GALLERY  
PUB&PERLA  
BANCOBAR  
CUSTOM EQUIPMENT  
DROP-IN  
BEST COLD  
BEST HOT  
SYSTEMA CENTER  
SYSTEMA WALL  
SYSTEMA ASSISTED



Saloon 350 R



Saloon 350 G

Saloon 350 Q



Saloon 350 R

Lt. 350

Watt 650

n. 6 Ø mm. 430

°C +4/+10

% U.R. 75

230v/1/50Hz

R134a

Kg. 147

Saloon 350 G

Lt. 350

Watt 600

n. 5 mm. 450x450

°C +4/+10

% U.R. 75

230v/1/50Hz

R134a

Kg. 137

Saloon 350 Q

Lt. 350

Watt 600

n. 5 mm. 450x450

°C +4/+10

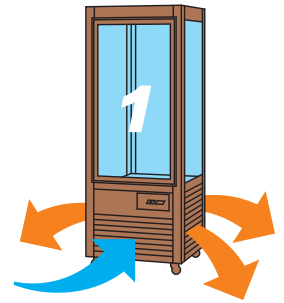
% U.R. 75

230v/1/50Hz

R134a

Kg. 146

Saloon 500 R





Saloon 500 G

Saloon 500 Q



<b>Saloon 500 R</b>	Lt. 500	Watt 800	n. 6 Ø mm. 535	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz	R134a	Kg. 177
<b>Saloon 500 G</b>	Lt. 500	Watt 700	n. 5 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz	R134a	Kg. 167
<b>Saloon 500 Q</b>	Lt. 500	Watt 700	n. 5 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz	R134a	Kg. 178

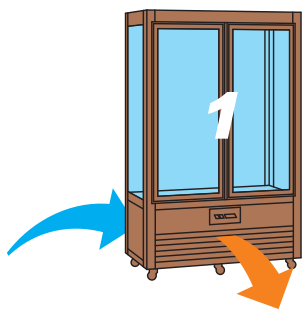
Dati di collaudo • Test details • Détails d'essai • Prüfungsergebnisse • Datos de ensayo • MAX = (30°C - % U.R. 55)

SMACK BAR  
DOLCE&SALATO  
DISPLAY & STORAGE  
BEVAND&VINI  
MEDITERRANEO  
EXPO SHOW  
GALLERY  
PUB&PERLA  
BANCOBAR  
CUSTOM EQUIPMENT  
DROP-IN  
BEST COLD  
BEST HOT  
SISTEMA CENTER  
SISTEMA WALL  
SISTEMA ASSISTED

Saloon 700 RG



Saloon 700 Q



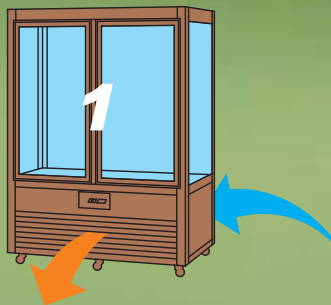
Saloon 700 G



<b>Saloon 700 RG</b>	Lt. 700	Watt 950	n. 6 Ø mm. 430 n. 5 mm. 470x470	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz			R134a	Kg. 226
<b>Saloon 700 G</b>	Lt. 700	Watt 850	n. 10 mm. 470x470	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz			R134a	Kg. 217
<b>Saloon 700 Q</b>	Lt. 700	Watt 850	n. 10 mm. 470x470	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz			R134a	Kg. 232



















Saloon 1000 G

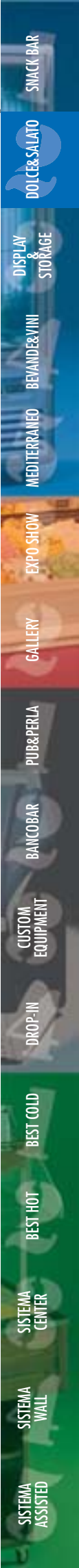


Saloon 1000 RG

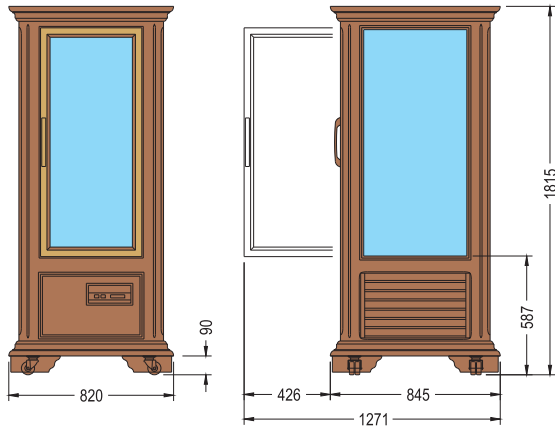


				 							
<b>Saloon 1000 G</b>	Lt. 1000	Watt 850	n. 10 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 247	
<b>Saloon 1000 RG</b>	Lt. 1000	Watt 950	n. 6 Ø mm. 535 n. 5 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 254	

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

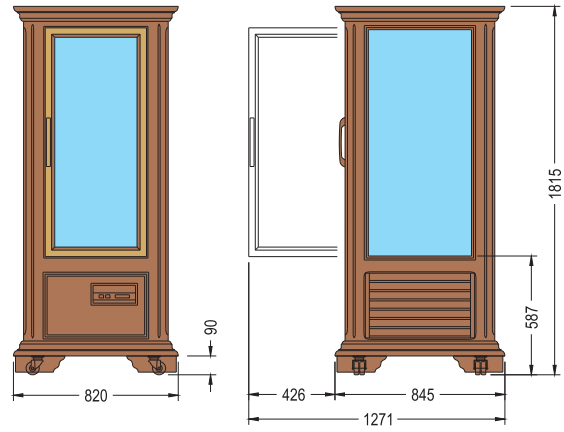


BAROCCA 500 R•Q

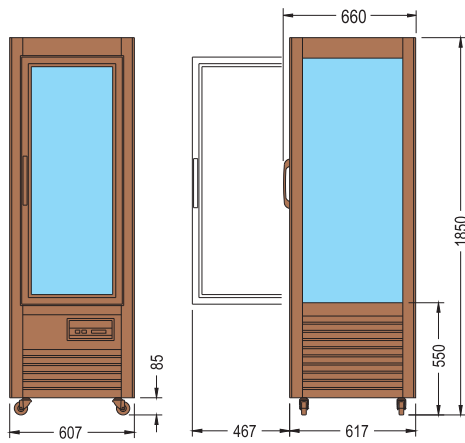


BAROCCA 500 R•Q Cioccolato

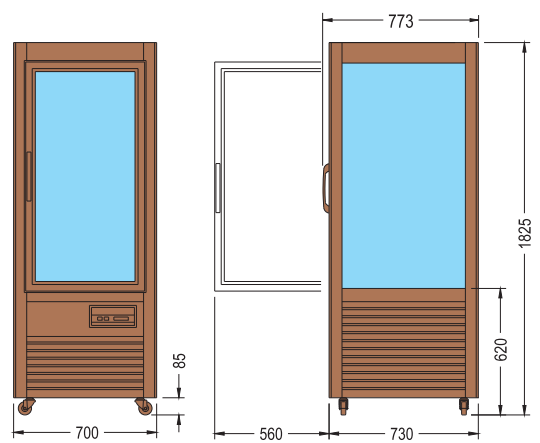
**Climatizzate** +14/+16 °C



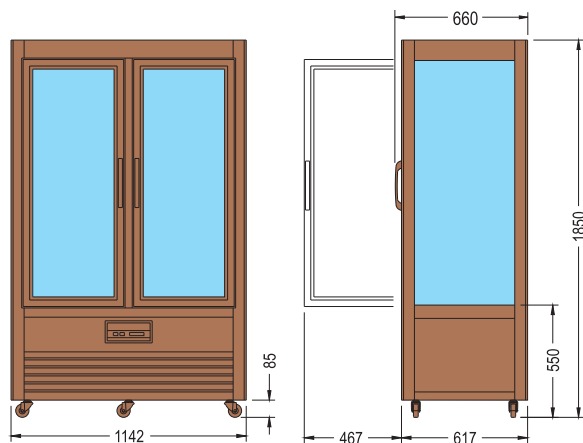
SALOON 350 R•G•Q



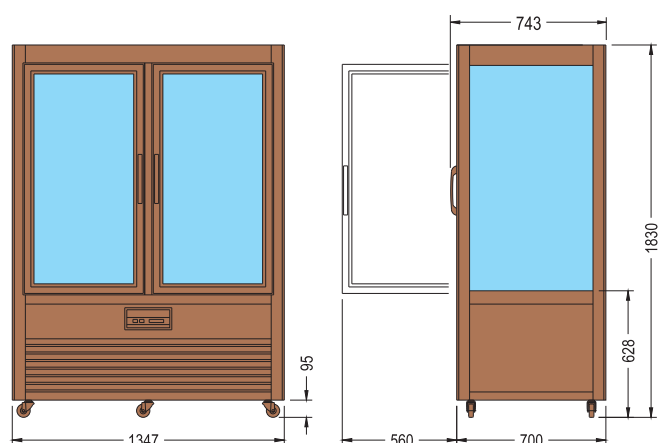
SALOON 500 R•G•Q



SALOON 700 Q•G•RG



SALOON 1000 G•RG





**A**

AMBASSADOR	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 212 PAG. 222
AMBASSADOR SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 265
ANGOLI AMBASSADOR GELATERIA	2/2-GALLERY	PAG. 231
ANGOLI AMBASSADOR GELATERIA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 265
ANG. SPLEND. PASTICCERIA	2/2-GALLERY	PAG. 228
ANG. SPLEND. PASTICCERIA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 258
ANG. SPLEND. PASTICCERIA LLX	2/2-GALLERY	PAG. 229
ANG. SPLEND. PASTICCERIA LLX SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 258
ANG. SPLEND. CIOCCOLATO	2/2-GALLERY	PAG. 227
ANG. SPLEND. CIOCCOLATO SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 261
ANG. SPLEND. DRY	2/2-GALLERY	PAG. 230
ANG. SPLEND. DRY SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 263
ARMONIA	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 270 PAG. 288
<b>ARMONIA 2</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 270</b> PAG. 288
<b>ARMONIA GN</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 274</b> PAG. 288
ARMONIA 2 GN	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 274 PAG. 288
ARMONIA BAIN MARIE	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 282 PAG. 289
ARMONIA GN/SG	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 276 PAG. 288
ARMONIA SG	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 272 PAG. 288
<b>ARMONIA BRINA</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 278</b> PAG. 289
<b>ARMONIA GN DRY</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 280</b> PAG. 289
<b>ARMONIA HOT</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 284</b> PAG. 289
AVANA 350	1/5-MEDITERRANEO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 149 PAG. 150

**B**

BAHIA 4 / 6	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 319 PAG. 343
<b>BANCO BAR ALZ</b>	<b>3/2-BANCOBAR</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 245</b> PAG. 248
BAROCCA 500 Q / R / CIOCCOLATO	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 29 PAG. 38
<b>BBX</b>	<b>3/2-BANCOBAR</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 246</b> PAG. 248
BELLA 570 Q / R / CIOCCOLATO	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 55-56 PAG. 77
BELLAVISTA	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 332 PAG. 345
BODEGA 400 / 800	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 122 PAG. 139-140
BRINA 4 M / 6 M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 322 PAG. 341

BRIO 135 / 135 CIOCCOLATO	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 156 PAG. 162
BRIO 135 BTV	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 158 PAG. 163
BRIO 135 HOT	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 160 PAG. 163
BRIO 135 NEUTRA	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 154 PAG. 162
BRIO 185	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 161 PAG. 163
BUFFET SP STOCK	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 331 PAG. 345

**B**

<b>CANTINETTA GLX</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 124</b> PAG. 141
CARAVELLE	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 164 PAG. 171
CARAVELLE SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 249
CARAVELLE PI	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 166 PAG. 171
CARAVELLE PI SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 249
CARISMA	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 202 PAG. 206
CARRELLINO 3	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 302 PAG. 340
CARRELLINO EIS	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 303 PAG. 340
CARRETTINO 10	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 301 PAG. 339
CARRETTINO 250	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 304 PAG. 339
CARRETTINO FISH	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 300 PAG. 339
<b>CREATIVE 320</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 127</b> PAG. 142
<b>CREATIVE 320 STOCK</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 130</b> PAG. 142
CREDENZA ASSISTED	4/5-SISTEMA ASSISTED	PAG. 389
CREDENZA CENTER	4/3-SISTEMA CENTER	PAG. 377
CREDENZA WALL	4/4-SISTEMA WALL	PAG. 383

**D**

DISPENCER ASSISTED	4/5-SISTEMA ASSISTED	PAG. 389
DISPENCER CENTER	4/3-SISTEMA CENTER	PAG. 377
DISPENCER WALL	4/4-SISTEMA WALL	PAG. 383
DOMINANTE	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 12 PAG. 20
DRINK 400 G SPOT	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 101 PAG. 132
DRINK 410 G SPOT VIP	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 101 PAG. 132
DRINK 1000 G SPOT	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 102 PAG. 132
DRINK 1500 G SPOT	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 103 PAG. 132

<b>DUCALE 320</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b>	<b>PAG. 128</b>
<b>DUCALE 320 STOCK</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b>	<b>PAG. 131</b>
	<i>Disegno tecnico</i>	PAG. 142
<b>E</b>		
ECO 4 RI TOP	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 196 PAG. 204
ECO DISPLAY 400 GBT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 87 PAG. 97
ECO DISPLAY 400 GS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 82 PAG. 96
ECO DISPLAY 550 GBT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 88 PAG. 97
ECO DISPLAY 550 GS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 85 PAG. 96
ECO DISPLAY 800 GBT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 87 PAG. 97
ECO DISPLAY 800 GBT-GS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 84 PAG. 96
ECO DISPLAY 800 GS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 83 PAG. 96
ECO DISPLAY 1100 GBT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 89 PAG. 97
ECO DISPLAY 1100 GBT-GS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 86 PAG. 96
ECO DISPLAY 1100 GS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 85 PAG. 96
EKOS C TOP	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 198 PAG. 205
EKOS RI/C TOP	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 197 PAG. 204
ENOCLIMA 370 / 500	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 116 PAG. 136
ENOPRESTIGE	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 119 PAG. 137
ENOTEC 340	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 104 PAG. 134
ENOTEC 680	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 106 PAG. 135
<b>EUROWINE 160 / 320</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b>	<b>PAG. 126</b>
	<i>Disegno tecnico</i>	PAG. 141
<b>EUROWINE 320 STOCK</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b>	<b>PAG. 129</b>
	<i>Disegno tecnico</i>	PAG. 142
EXPONORM 650 P	1/5-MEDITERRANEO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 146 PAG. 150
<b>F</b>		
<b>FIESTA</b>	<b>2/1-EXPO SHOW</b>	<b>PAG. 217</b>
	<i>Disegno tecnico</i>	PAG. 224
<b>FIESTA SP</b>	<b>3/3-CUSTOM EQUIPMENT</b>	<b>PAG. 268</b>
FISHING 4 / 6	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 318 PAG. 343
FLASH	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 326 PAG. 343
FOCUS	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 153 PAG. 162

<b>FOCUS CIOCCOLATO</b>	<b>2/1-EXPO SHOW</b>	<b>PAG. 152</b>
	<i>Disegno tecnico</i>	PAG. 162
<b>G</b>		
GOURMET 4 M / 6 M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 324 PAG. 341
<b>GRAN GALA LX</b>	<b>2/1-EXPO SHOW</b>	<b>PAG. 208</b>
	<i>Disegno tecnico</i>	PAG. 220
<b>GRAN GALA LX SP</b>	<b>3/3-CUSTOM EQUIPMENT</b>	<b>PAG. 266</b>
GROTTA 600	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 120 PAG. 138
<b>I</b>		
ICEBUS	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 95 PAG. 98
<b>ICE POINT 2</b>	<b>1/1-SNACK BAR</b>	<b>PAG. 10</b>
INNOVA 500 BTV/ BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 60 PAG. 78
INNOVA 500 GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 59 PAG. 78
INNOVA 500 Q CIOCCOLATO	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 58 PAG. 78
INNOVA 500 R / G / Q	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 57 PAG. 78
INNOVA 500 RBT/BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 60 PAG. 78
INNOVA 1000 G / Q	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 61 PAG. 78
INNOVA 1000 G-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 62 PAG. 78
INNOVA 1000 GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 63 PAG. 79
INNOVA 1000 GBT-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 66 PAG. 79
INNOVA 1000 GBT-R	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 65 PAG. 79
INNOVA 1000 GBT-VU	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 64 PAG. 79
INNOVA 1000 RG	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 63 PAG. 78
INNOVA 1400 G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 68 PAG. 79
INNOVA 1400 G-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 69 PAG. 79
INNOVA 1400 GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 70 PAG. 79
INNOVA 1400 GBT-GBT-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 72 PAG. 79
INNOVA 1400 GBT-GBT-R	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 71 PAG. 79
INNOVA 1400 GRG	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 67 PAG. 79
ISOLA M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 306 PAG. 341
ISOLA M BAIN-MARIE	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 356 PAG. 370

ISOLA M DRY	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 354 PAG. 370
ISOLA M HOT	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 352 PAG. 370
ISOLA S.S.	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 308 PAG. 341
ISOLA 8 M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 310 PAG. 342

**J**

JUNIOR 120 G / GBT	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 19 PAG. 22
--------------------	---	--------------------

**K**

KUBO 250 G / GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 23 PAG. 27
KUBO 500 G / GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 24 PAG. 27
KUBO 530 G-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 26 PAG. 27
KUBO 530 GBT-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 25 PAG. 27

**L**

LABOR 600 BTFC	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 93 PAG. 98
LABOR 600 G	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 92 PAG. 98
LIMITED RI	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 200 PAG. 205

<b>LINUS</b>	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 13 PAG. 20-21
--------------	---	-----------------------

<b>LINUS DRY</b>	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 13 PAG. 20
------------------	---	--------------------

**M**

<b>MAXICANTINETTA GLX</b>	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 124 PAG. 141
---------------------------	--	----------------------

MAXIVISION 650 BTV / BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 74 PAG. 80
--------------------------	--	--------------------

MAXIVISION 650 GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 73 PAG. 80
--------------------	--	--------------------

<b>MAXIVISION 650 GS</b>	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 73 PAG. 80
--------------------------	--	--------------------

MEAT	1/5-MEDITERRANEO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 144 PAG. 150
------	--	----------------------

MICRON I / II / III	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 10 PAG. 20
---------------------	---	--------------------

MIDI 160 R	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 18 PAG. 22
------------	---	--------------------

MOBILE CASSA CARAVELLE MCC	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 164 PAG. 171
----------------------------	---	----------------------

MOBILE CASSA SPLENDIDA MCS	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 186 PAG. 186
----------------------------	---	----------------------

MOBILE CASSA SPLENDIDA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 259
---------------------------	----------------------	----------

MONTANA SP	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 330 PAG. 345
------------	---	----------------------

MONTERREY SP	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 328 PAG. 344
--------------	---	----------------------

MONTERREY SP STOCK	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 329 PAG. 344
--------------------	---	----------------------

MONTERREY ECOS	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 327 PAG. 344
----------------	---	----------------------

<b>MULTISERVICE</b>	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 312 PAG. 342
---------------------	---	----------------------

MULTISERVICE BAIN MARIE	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 358 PAG. 370
-------------------------	--	----------------------

MURALE M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 314 PAG. 342
----------	---	----------------------

<b>MURALE M BAIN MARIE</b>	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 362 PAG. 370
----------------------------	--	----------------------

<b>MURALE M DRY</b>	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 360 PAG. 370
---------------------	--	----------------------

MURALE M NEUTRAL	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 316 PAG. 342
------------------	---	----------------------

<b>MURENA</b>	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 305 PAG. 340
---------------	---	----------------------

**N**

NEUTRAL 4 M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 320 PAG. 341
-------------	---	----------------------

**O**

OASI 4 M / 8 M	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 334 PAG. 346
----------------	---	----------------------

OASI 4 M / 8 M FISH	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 336 PAG. 347
---------------------	---	----------------------

OASI 8 M BAIN MARIE	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 364 PAG. 371
---------------------	--	----------------------

OASI 8 M DRY	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 366 PAG. 371
--------------	--	----------------------

OASI 8 M HOT	4/2-BEST HOT <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 368 PAG. 371
--------------	--	----------------------

OPERA	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 270 PAG. 292
-------	---------------------------------------	----------------------

OPERA BAIN MARIE	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 282 PAG. 292
------------------	---------------------------------------	----------------------

OPERA GN	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 274 PAG. 292
----------	---------------------------------------	----------------------

OPERA GN/SG	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 276 PAG. 292
-------------	---------------------------------------	----------------------

OPERA SG	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 272 PAG. 292
----------	---------------------------------------	----------------------

<b>ORIZONT 100 / 150 / 200 Q</b>	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 15 PAG. 21
----------------------------------	---	--------------------

ORIZONT 200 GBT	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 17 PAG. 22
-----------------	---	--------------------

ORIZONT 200 Q HOT	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 16 PAG. 21
-------------------	---	--------------------

ORIZONT 200 Q NEUTRAL	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 17 PAG. 21
-----------------------	---	--------------------



ORIZZONT 200 Q SELF SERVICE	1/1-SNACK BAR <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 16 PAG. 21
<b>P</b>		
PANORAMA 280 G	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 99 PAG. 132
PANORAMA 560 G PB	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 100 PAG. 132
PARTY BM	2/1-EXPO SHOW	PAG. 179
PARTY BM SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 255
PARTY HOT	2/1-EXPO SHOW	PAG. 180
PARTY HOT SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 256
PARTY NEUTRA	2/1-EXPO SHOW	PAG. 176
PARTY NEUTRA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 252
PARTY PIZZA	2/1-EXPO SHOW	PAG. 178
PARTY PIZZA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 254
PARTY	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 172 PAG. 174
PARTY SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 250
PARTY ANGOLO	2/1-EXPO SHOW	PAG. 175
PARTY ANGOLO SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 251
PARTY NEUTRA ANGOLO	2/1-EXPO SHOW	PAG. 177
PARTY NEUTRA ANGOLO SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 253
PASTRYBUS 700 G	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 94 PAG. 98
PERLA 200 / 250	3/1-PUB&PERLA <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 238 PAG. 240
PHASTA 350 / 400	1/5-MEDITERRANEO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 147 PAG. 150
POLO 400 BTV SPOT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 90 PAG. 97
POLO 400 GBT SPOT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 91 PAG. 98
POLO 400 GS SPOT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 91 PAG. 98
POLO 500 BTV SPOT	1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 90 PAG. 97
PUB PB	3/1-PUB&PERLA <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 242 PAG. 244
PUB PS	3/1-PUB&PERLA <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 242 PAG. 244
<b>S</b>		
SALOON 350 R / G / Q	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 30-31 PAG. 38
SALOON 500 R / G / Q	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 32-33 PAG. 38
SALOON 700 RG / G / Q	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 34-35 PAG. 38
SALOON 1000 RG / G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 36-37 PAG. 38
SERVICE ASSISTED	4/5-SISTEMA ASSISTED	PAG. 388
SERVICE CENTER	4/3-SISTEMA CENTER	PAG. 376

SERVICE HOT ASSISTED	4/5-SISTEMA ASSISTED	PAG. 388
SERVICE HOT CENTER	4/3-SISTEMA CENTER	PAG. 376
SERVICE HOT WALL	4/4-SISTEMA WALL	PAG. 382
SERVICE WALL	4/4-SISTEMA WALL	PAG. 382
SINFONIA	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 270 PAG. 290
SINFONIA BAIN MARIE	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 282 PAG. 291
SINFONIA GN	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 274 PAG. 290
SINFONIA GN/SG	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 276 PAG. 290
SINFONIA SG	3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 272 PAG. 290
<b>SINFONIA GN DRY</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 280</b> PAG. 291
<b>SINFONIA HOT</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 284</b> PAG. 291
SNELLE 350 BTV/ BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 42 PAG. 75
SNELLE 350 Q / Q CIOCCOLATO	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 41 PAG. 75
SNELLE 350 R / R CIOCCOLATO / G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 40 PAG. 75
SNELLE 350 RBT/ BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 41 PAG. 75
<b>SNELLE 400 BTV / BIS</b>	<b>1/2-DOLCE&amp;SALATO</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 43</b> PAG. 75
SNELLE 400 GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 42 PAG. 75
<b>SNELLE 400 GS</b>	<b>1/2-DOLCE&amp;SALATO</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 43</b> PAG. 75
<b>SNELLE 550 GS</b>	<b>1/2-DOLCE&amp;SALATO</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 44</b> PAG. 76
SNELLE 600 R	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 44 PAG. 76
SNELLE 700 BTV/ BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 48 PAG. 76
SNELLE 700 G-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 46 PAG. 76
SNELLE 700 Q	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 46 PAG. 76
SNELLE 700 R / G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 45 PAG. 76
SNELLE 700 RBT/ BIS	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 47 PAG. 76
SNELLE 700 RG	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 47 PAG. 76
<b>SNELLE 750 BTV / BIS</b>	<b>1/2-DOLCE&amp;SALATO</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 52</b> PAG. 77
SNELLE 750 GBT	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 48 PAG. 76
SNELLE 750 GBT-G	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 51 PAG. 77
SNELLE 750 GBT-R	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 50 PAG. 77

SNELLE 750 GBT-VU	1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 49 PAG. 76
<b>SNELLE 800 GS</b>	<b>1/2-DOLCE&amp;SALATO</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 53</b> PAG. 77
<b>SNELLE 1100 GS</b>	<b>1/2-DOLCE&amp;SALATO</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 54</b> PAG. 77
SPLENDIDA	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 182 PAG. 191
SPLENDIDA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 257
SPLENDIDA LLX	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 184 PAG. 191
SPLENDIDA LLX SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 257
SPLENDIDA BM	2/1-EXPO SHOW	PAG. 193
SPLENDIDA BM SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 264
SPLENDIDA CIOCCO	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 181 PAG. 190
SPLENDIDA CIOCCO SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 260
SPLENDIDA DRY	2/1-EXPO SHOW	PAG. 192
SPLENDIDA DRY SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 262
<b>STRIKE</b>	<b>2/1-EXPO SHOW</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 207</b> PAG. 219
<b>STRIKE SP</b>	<b>3/3-CUSTOM EQUIPMENT</b>	<b>PAG. 267</b>
<b>STYLE SG</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 294</b> PAG. 296
<b>STYLE VASCA</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 294</b> PAG. 296
<b>STYLE VASCA SG</b>	<b>3/4-DROP-IN</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 294</b> PAG. 296

**T**

THEOREMA ANG. GELATERIA	2/2-GALLERY	PAG. 231
THEOREMA ANG. GELATERIA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 265
THEOREMA ANG. PASTICCERIA	2/2-GALLERY	PAG. 228
THEOREMA ANG. PASTICCERIA SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 258
THEOREMA ANG. PASTICCERIA LX	2/2-GALLERY	PAG. 229
THEOREMA ANG. PASTICCERIA LX SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 258
TRAMOGGIA ASSISTED	4/5-SISTEMA ASSISTED	PAG. 389
TRAMOGGIA CENTER	4/3-SISTEMA CENTER	PAG. 377
TRAMOGGIA WALL	4/4-SISTEMA WALL	PAG. 383
TRIPLO (AMBIENT)	4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 299 PAG. 338

**V**

<b>VINETROLLEY 1TV-2TV</b>	<b>4/1-BEST COLD</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 298</b> PAG. 338
----------------------------	--	-----------------------------

**W**

WINE 155 / 185	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 110 PAG. 133
<b>WINE 155 PA / 185 PA</b>	<b>1/4-BEVANDE&amp;VINI</b> <i>Disegno tecnico</i>	<b>PAG. 108</b> PAG. 133
WINE CENTER 511 / 571	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 115 PAG. 133
WINE COLLECTION 185	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 112 PAG. 133

**= NEWS 2008****IMPORTANTE.**

Per le macchine incassate le quote che dovete osservare sono quelle della scheda tecnica e non le quote del catalogo o listino. La scheda tecnica va richiesta alla ditta.  
La ditta non si assume responsabilità dall'inosservanza di tale informazione.

**IMPORTANT**

Please note that for the built-in machines the dimensions you have to consider are those of the technical sheet and not the ones of the catalogue and price list. The technical sheet must be requested to the company.  
The company does not take any responsibility for the failure to comply with this information.

**IMPORTANT**

Veuillez s.v.p. noter que pour les machines encaissées les dimensions à considérer sont celles de la fiche technique et non celles du catalogue et liste de prix. La fiche technique doit être demandée à la Maison.  
La Maison ne répond pas pour l'inobservation de cette information.

**WICHTIG.**

Für eingebaute Maschinen die Abmessungen, die man beachten muß, sind die in dem technischem Blatt und nicht die von dem Katalog oder der Preisliste. Das technische Blatt muß an unserer Firma angefragt werden.  
Die Firma übernimmt keine Verantwortung für die nicht Berücksichtigung von o.g. Information.

**IMPORTANTE**

Rogamos tener en consideracion que para las maquinas encajadas las dimensiones a considerar son los de la ficha tecnica y no del catalogo y lista de precios. La ficha tecnica debe ser solicitada a la empresa.  
La empresa no tiene ninguna responsabilidad por el incumplimiento de esta informacion.

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



COLD  
ENGINEERING  
**TECFRIGO**



Organizzazione con Sistema  
di Gestione certificato  
Company with Management  
System certified

ISO 9001:2000

**SINCERT**

TECFRIGO s.p.a.  
42024 Castelnovo di Sotto - (Reggio Emilia) Italy - Via Galileo Galilei, 22 - Tel. 0522.683246 • 0522 688443  
Fax uff. amministrazione 0522.688444 - Fax uff. vendite 0522.682196 - Fax uff. acquisti/tecnico 0522.682311  
e-mail: [info@tecfri.com](mailto:info@tecfri.com) - <http://www.tecfri.com>

ZD0006808