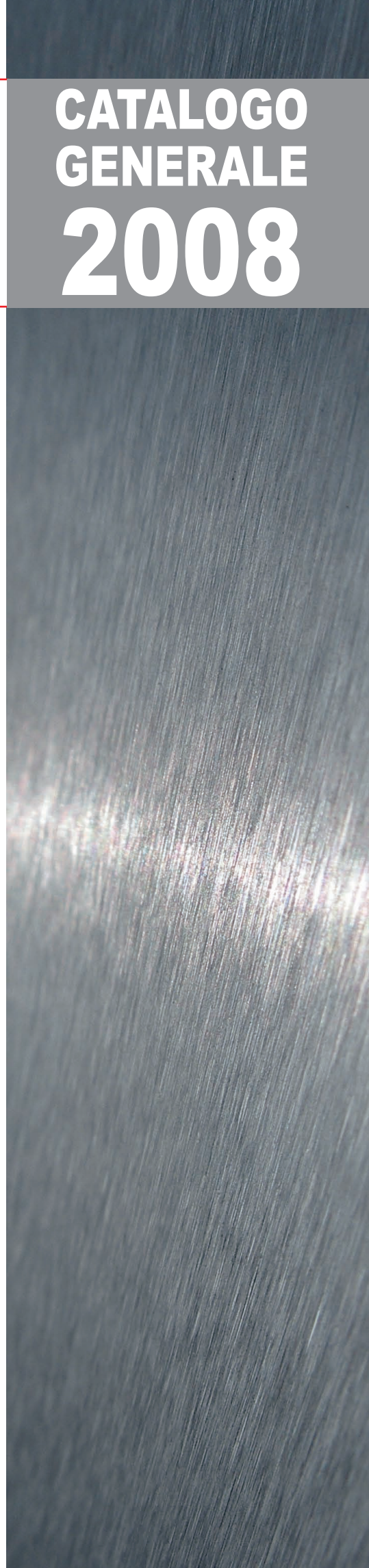




COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

CATALOGO GENERALE 2008





COLD
ENGINEERING

TECFRIGO



Cod. 17



Cod. 28



Cod. 01



Cod. 17



Cod. 02



Cod. 01

Standard / Standard / Standards / Standardfarben / Estándard

 Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

Optional / Optional / Optionnel / Extra / Extras

 Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

 Printatura / Decoration / Décoration / Dekor / Decoración

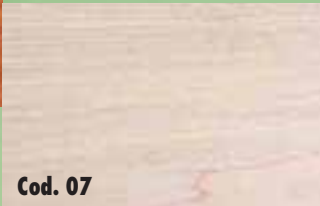




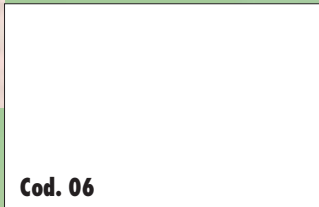
Cod. 04



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





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

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

2 COUNTER LINE

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

3 ARREDOPOWER

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

4 RISTORANTE

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



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

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 INFORMATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHAHLT 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.

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



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

Legenda Symbols



Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo



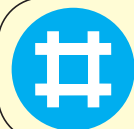
Umidità
Humidity
Hygrométrie
Luftfeuchtigkeit
Humedad



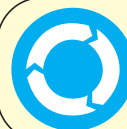
Potenza compressore
Compressor power
Puissance compresseur
Leistung des Kompressors
Potencia compresor



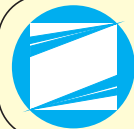
Capacità
Capacity
Capacité
Kapazität
Capacidad



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 troublee
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 Maria



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

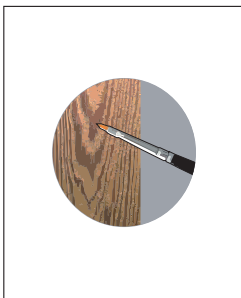
SNELLE - INNOVA - MAXIVISION



Cod. 01



Cod. 02



Cod. 04



Cod. 05



Cod. 06



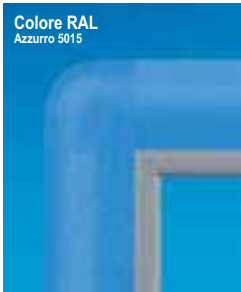
Cod. 13



Colore RAL
Rosso 3001



Colore RAL
Verde 6024



Colore RAL
Azzurro 5015



Inox Lucido



Colore RAL
Giallo 1023

Standard / Standard / Standards / Standardfarben / Estándard

 Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

Optional / Optional / Optionnel / Extra / Extras

 Colori / Colours / Couleurs / Farben / Colores

 Printatura / Decoration / Décoration / Dekar / Decoración

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

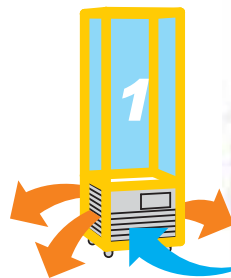
Snellè 350 R

Snellè 350 R Cioccolato

Glimatizzata



Snellè 350 G



| Snellè 350 R | Lt. 350 | Watt 650 | n. 6 Ø mm. 430 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 146 | | |
|--------------------------------|---------|----------|------------------|------------|--------------|--|-------------|--|-------|---------|--|--|
| Snellè 350 R Cioccolato | Lt. 350 | Watt 650 | n. 6 Ø mm. 430 | °C +14/+16 | % U.R. 40/44 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 146 | | |
| Snellè 350 G | Lt. 350 | Watt 600 | n. 5 mm. 450x450 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 139 | | |

Snellè 350 Q

Snellè 350 Q Cioccolato

Glimatizzata

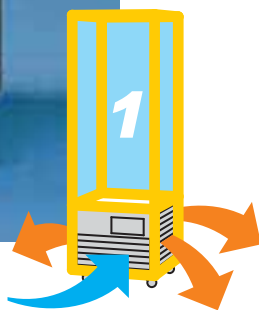


Snellè 350 RBT/Bis

°C +5/-18



No Frost



% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)



Sbrinamento con gas caldo
Defrosting with hot gas
Dégivrage a gaz chaud
Abtaugung mit heissem gas
Descongelamiento con gas caliente

No Frost



Snellè 350 Q

Lt. 350

Watt 600

n. 5 mm. 450x450

°C +4/+10

% U.R. 75

230v/1/50Hz

R134a

Kg. 143

Snellè 350 Q Cioccolato

Lt. 350

Watt 600

n. 5 mm. 450x450

°C +14/+16

% U.R. 40/44

230v/1/50Hz

R134a

Kg. 143

Snellè 350 RBT-Bis

Lt. 350

Watt 640

n. 6 Ø mm. 430

°C +5/-18

% U.R. 70/40

230v/1/50Hz

R404a

Kg. 153

Snellè 350 BTV/Bis

°C +5/-18



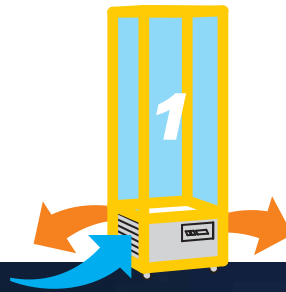
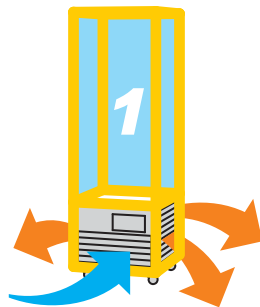
No Frost



% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)



Sbrinamento con gas caldo
Defrosting with hot gas
Dégivrage a gaz chaud
Abtaug mit heissem gas
Descongelamiento con gas caliente



°C -5/-18



Snellè 400 GBT



Snellè 350 BTV/Bis



Lt. 350



Watt 620



n. 5 mm. 450x450



°C +5/-18



% U.R. 70/40



30/40



230v/1/50Hz



R404a



Kg. 145

Snellè 400 GBT

Lt. 400

Watt 700

n. 6 mm. 470x470

°C -5/-18

% U.R. 40

30/40

230v/1/50Hz

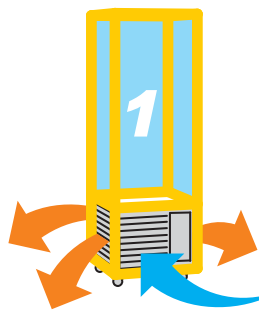
R404a

Kg. 148



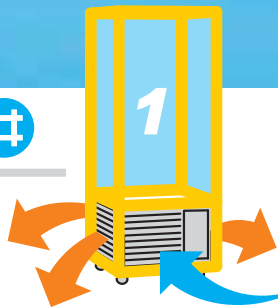
% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)

Sbrinamento con gas caldo
Defrosting with hot gas
Dégivrage a gaz chaud
Abtaugung mit heissem gas
Descongelamiento con gas caliente



| | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---------|-----------|------------------|-----------|--------------|--|-------------|--|-------|---------|
| | | | | | | | | | | |
| Snellè 400 BTV/Bis | Lt. 400 | Watt 1057 | n. 5 mm. 420x450 | °C +5/-18 | % U.R. 70/40 | | 230v/1/50Hz | | R404a | Kg. 132 |
| Snellè 400 GS | Lt. 400 | Watt 520 | n. 6 mm. 420x450 | °C +4/+10 | % U.R. 60 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 137 |

Snellè 550 GS



Snellè 600 R

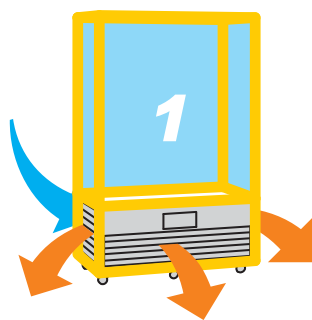


| | | | | | | | | | | |
|----------------------|---------|-----------|------------------|-----------|-----------|--|-------------|--|-------|---------|
| Snellè 550 GS | Lt. 550 | Watt 541 | n. 5 mm. 555x560 | °C +4/+10 | % U.R. 60 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 166 |
| Snellè 600 R | Lt. 600 | Watt 1150 | n. 6 Ø mm. 560 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 180 |

Snellè 700 R



Snellè 700 G

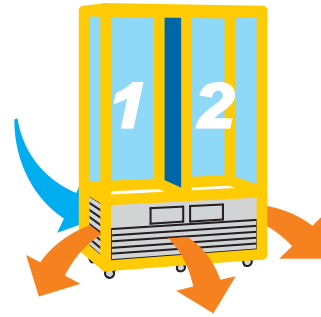


| | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------|-----------|-------------------|-----------|-----------|--|-------------|--|-------|---------|
| | | | | | | | | | | |
| Snellè 700 R | Lt. 700 | Watt 1050 | n. 12 Ø mm. 430 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 231 |
| Snellè 700 G | Lt. 700 | Watt 850 | n. 10 mm. 470x470 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 211 |

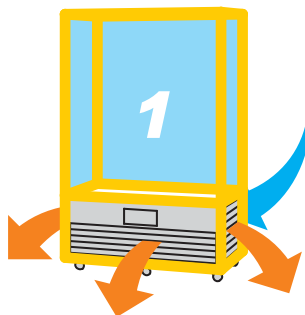
Dati di collaudo • Test details • Détails d'essai • Prüfungsergebnisse • Datos de ensayo • MAX = (30°C - % U.R. 55)

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

Snellè 700 G-G

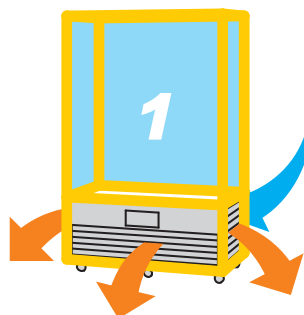


Snellè 700 Q



| | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|----------|-------------------|------------------------|-----------|--|-------------|--|-------|---------|
| | | | | | | | | | | |
| Snellè 700 G-G | Lt. 350+350 Tot. Lt. 700 | Watt 930 | n. 10 mm. 450x420 | °C +4/+10 °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 231 |
| Snellè 700 Q | Lt. 700 | Watt 850 | n. 10 mm. 470x470 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 239 |

Snellè 700 RG



Snellè 700 RBT Bis

°C +5/-18
























 % U.R. 70 (+5 °C)
 % U.R. 40 (-18 °C)



 Sbrinamento con gas caldo
 Defrosting with hot gas
 Dégivrage a gaz chaud
 Abtaugung mit heissem gas
 Descongelamiento con gas caliente

 Rotating Power

 No Frost

| | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Snellè 700 RG | Lt. 700 | Watt 950 | n. 6 Ø mm. 430 n. 5 mm. 470x470 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | AUTO | 230v/1/50Hz |  | R134a | Kg. 221 |
| Snellè 700 RBT/Bis | Lt. 700 | Watt 1090 | n. 12 Ø mm. 430 | °C +5/-18 | % U.R. 70/40 |  | 230v/1/50Hz |  | R404a | Kg. 269 |

Snellè 700 BTV/Bis

°C +5/-18



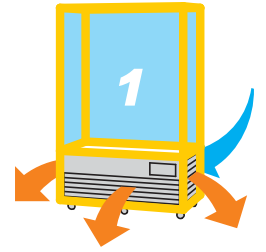
No Frost



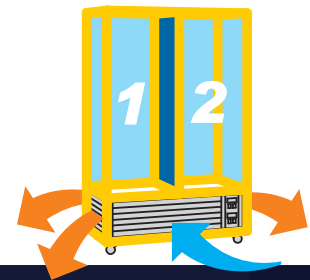
% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)



Sbrinamento con gas caldo
Defrosting with hot gas
Dégivrage a gaz chaud
Abtauung mit heissem gas
Descongelamiento con gas caliente



Rotating Power



Snellè 750 GBT

°C -5/-18



Snellè 700 BTV/Bis



Lt. 700



Watt 1080



n. 10 mm. 470x470



°C +5/-18



% U.R. 70/40



230v/1/50Hz



230v/1/50Hz



R404a



Kg. 305



Kg. 269

Tot. Lt. 750

Watt 1270

n. 6+6 mm. 470x470

°C -5/-18
°C -5/-18

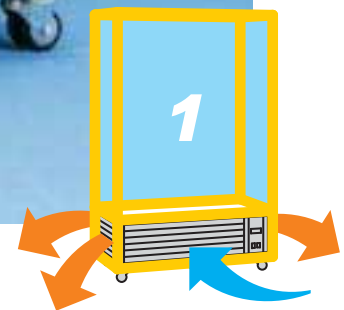
% U.R. 40

230v/1/50Hz

R404a

Kg. 269

Snellè 750 GBT-VU



| | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---------|-----------|-------------------|-----------|-----------|--|-------------|--|-------|---------|
| | | | | | | | | | | |
| Snellè 750 GBT-VU | Lt. 750 | Watt 1270 | n. 6 mm. 1000x470 | °C -5/-18 | % U.R. 40 | | 230v/1/50Hz | | R404a | Kg. 239 |

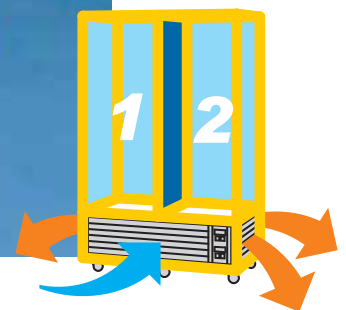
Dati di collaudo • Test details • Détails d'essai • Prüfungsergebnisse • Datos de ensayo • MAX = (30°C - % U.R. 55)

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

Snellè 750 GBT-R

GBT

R

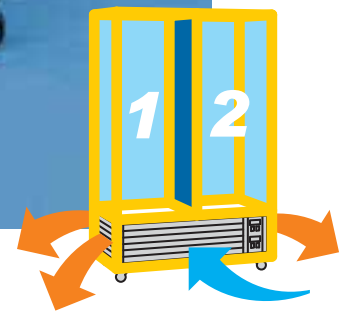


| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---------|-----------|------------------|-----------|-----------|---|-------------|---|-------|---------|
| Snellè 750 GBT-R (Tot) | Lt. 750 | Watt 1270 | n. 13 | - | - | - | 230v/1/50Hz | - | - | Kg. 275 |
| GBT | Lt. 375 | - | n. 6 mm. 455x460 | °C -5/-18 | % U.R. 40 | | - | | R404a | - |
| R | Lt. 375 | - | n. 7 Ø mm. 430 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | - | | R134a | - |

Snellè 750 GBT-G

GBT

G



| Snellè 750 GBT-G (Tot) | Lt. 750 | Watt 1270 | n. 12 | - | - | - | 230v/1/50Hz | - | - | - | Kg. 266 |
|-------------------------------|---------|-----------|------------------|-----------|-----------|---|-------------|---|-------|---|---------|
| GBT | Lt. 375 | - | n. 6 mm. 455x460 | °C -5/-18 | % U.R. 40 | | - | | R404a | - | - |
| G | Lt. 375 | - | n. 6 mm. 450x420 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | - | | 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

Snellè 750 BTV/Bis

°C +5/-18



No Frost



% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)



Sbrinatorio con gas caldo
Defrosting with hot gas
Dégivrage a gaz chaud
Abtaug mit heissem gas
Descongelamiento con gas caliente



Rotating Power



Snellè 750 BTV-Bis



Lt. 750



Watt 1310



n. 12 mm. 450x450



°C +5/-18



% U.R. 40/70



230v/1/50Hz



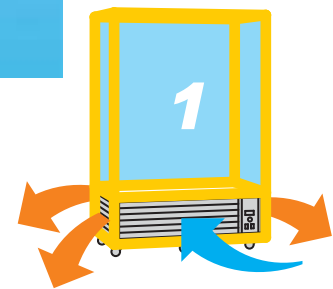
R404a



Kg. 264



Snellè 800 GS

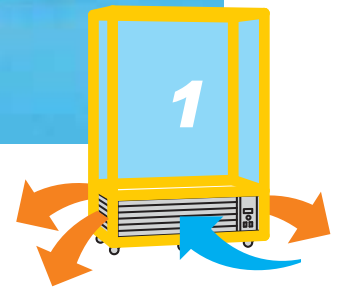


| | | | | | | | | | | |
|----------------------|----------------------|----------|-------------------|-----------|-----------|--|-------------|--|-------|---------|
| | | | | | | | | | | |
| Snellè 800 GS | Lt. 760 (380+380) | Watt 662 | n. 10 mm. 470x470 | °C +4/+10 | % U.R. 60 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 217 |

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

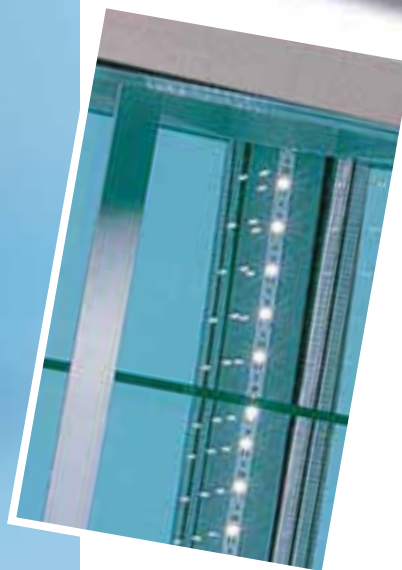
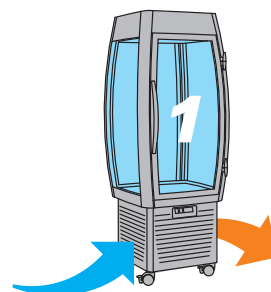
SMACK BAR
DOLCE&SALATO
DISPLAY & STORAGE
BEVANDE&VINI
MEDITERRANEO
EXPO SHOW
GALLERY
PUB&PERLA
BANCOBAR
CUSTOM EQUIPMENT
DROP-IN
BEST COLD
BEST HOT
SYSTEMA CENTER
SYSTEMA WALL
SYSTEMA ASSISTED

Snellè 1100 GS



| | | | | | | | | | | |
|----------------------|-----------------------|----------|-------------------|-----------|-----------|--|-------------|--|-------|---------|
| | | | | | | | | | | |
| Snellè 800 GS | Lt. 1100 (550+550) | Watt 602 | n. 10 mm. 555x580 | °C +4/+10 | % U.R. 60 | | 230v/1/50Hz | | R134a | Kg. 261 |

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



Bella 570 R
Bella 570 R Cioccolato

Glimatizzata

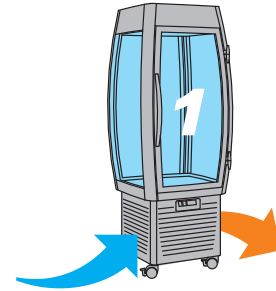
illuminazione con leds
Lighting with LEDs
Éclairage avec LED
Beleuchtung mit LED
Iluminación con LEDs

| Bella 570 R | Lt. 570 | Watt 800 | n. 2 Ø mm. 510 n. 1 Ø mm. 465 n. 3 Ø mm. 535 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | R404a | Kg. 140 |
|-------------------------------|---------|----------|--|------------|--------------|--|-------------|-------|---------|
| Bella 570 R Cioccolato | Lt. 570 | Watt 800 | n. 2 Ø mm. 510 n. 1 Ø mm. 465 n. 3 Ø mm. 535 | °C +14/+16 | % U.R. 40/44 | | 230v/1/50Hz | R404a | Kg. 140 |



Bella 570 Q

Bella 570 Q Cioccolato

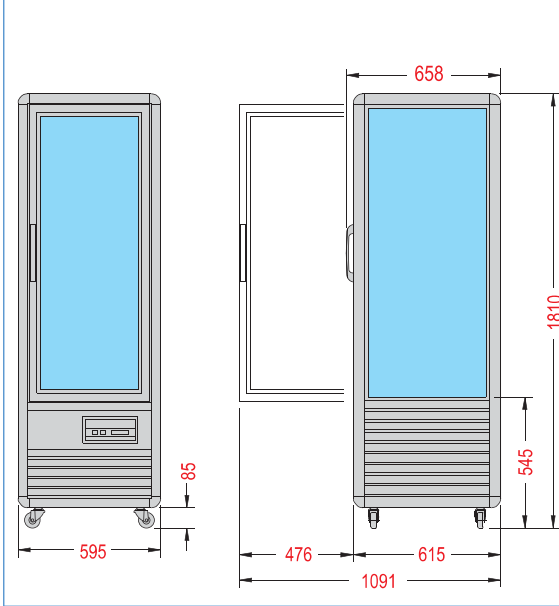
Glimatizzata

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

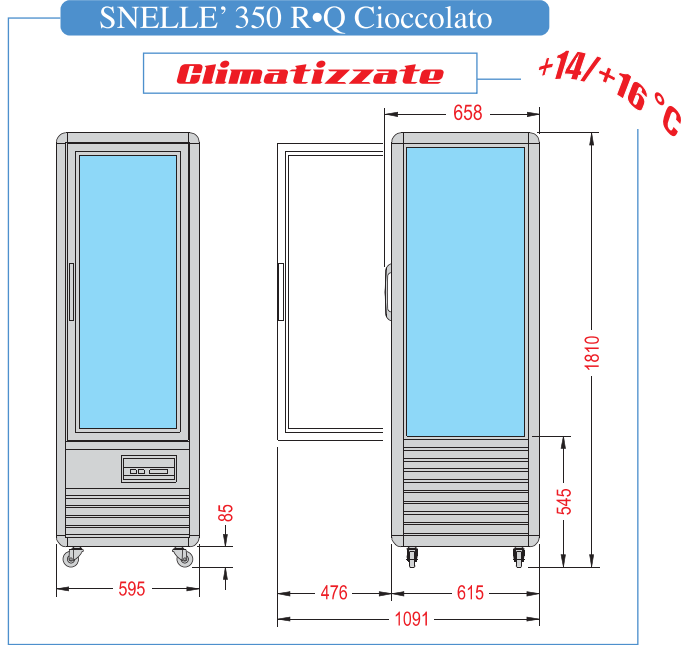


| Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon |
|-------------------------------|---------|----------|--|------------|--------------|------|-------------|------|-------|---------|
| Bella 570 Q | Lt. 570 | Watt 700 | n. 2 mm. 563x510 n. 1 mm. 522x480 n. 2 mm. 595x530 | °C +4/+10 | % U.R. 75 | | 230v/1/50Hz | | R404a | Kg. 145 |
| Bella 570 Q Cioccolato | Lt. 570 | Watt 700 | n. 2 mm. 563x510 n. 1 mm. 522x480 n. 2 mm. 595x530 | °C +14/+16 | % U.R. 40/44 | | 230v/1/50Hz | | R404a | Kg. 145 |

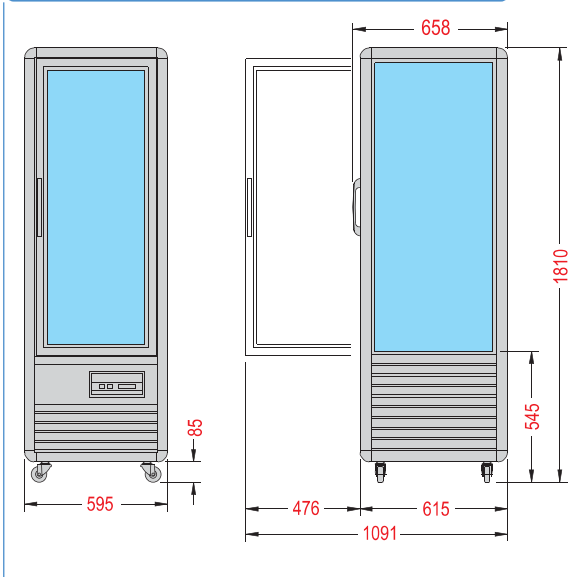
SNELLE' 350 R•Q•G



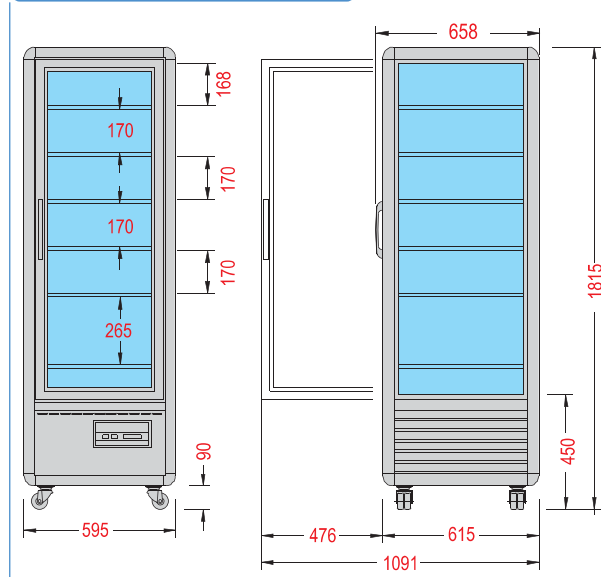
SNELLE' 350 R•Q Cioccolato



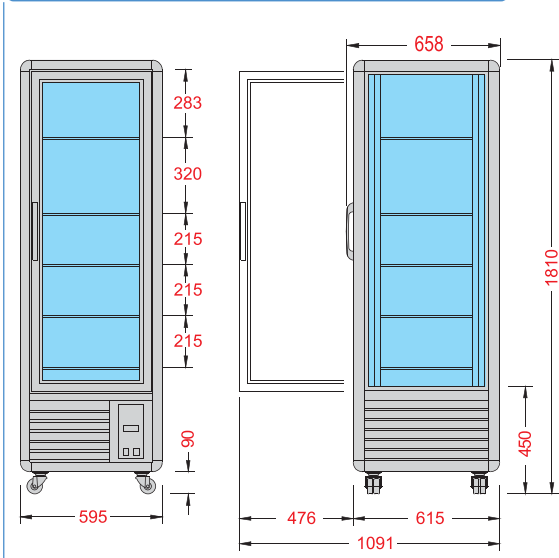
SNELLE' 350 RBT/Bis • BTV/Bis



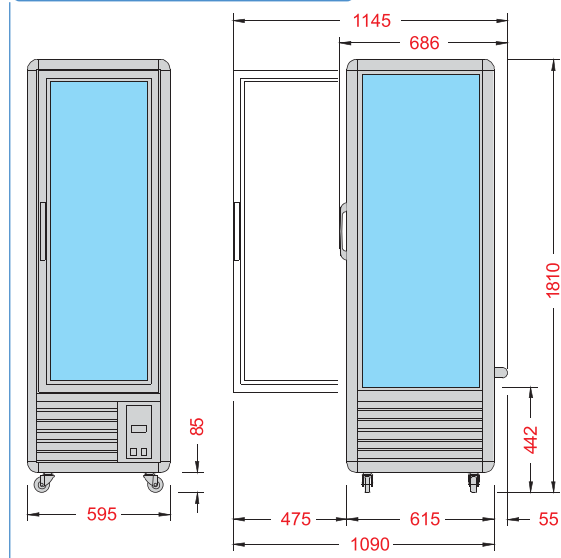
SNELLE' 400 GBT



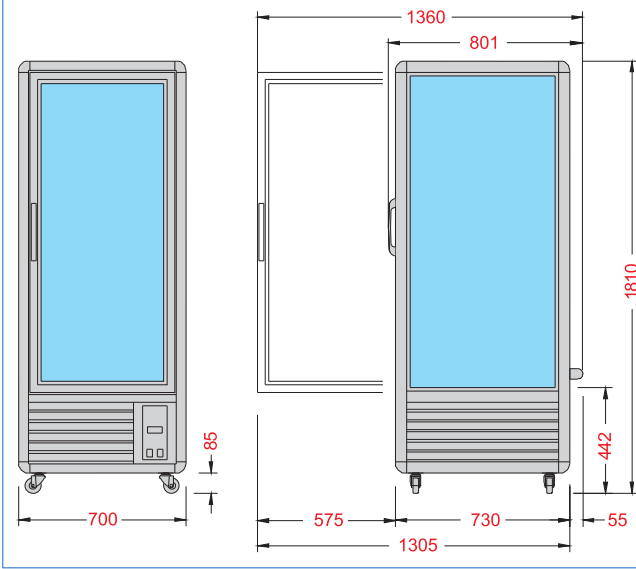
SNELLE' 400 BTV/Bis



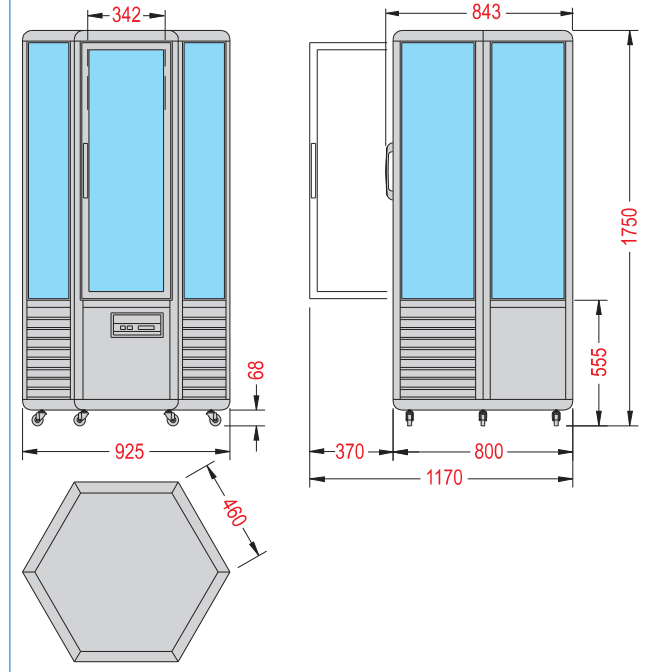
SNELLE' 400 GS



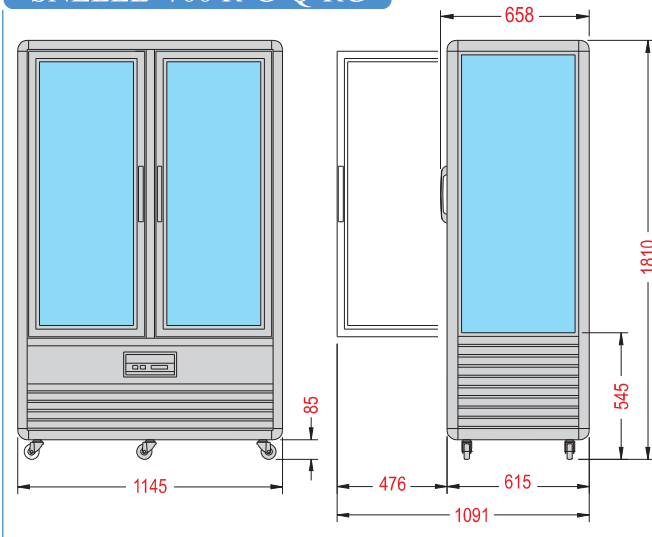
SNELLE' 550 GS



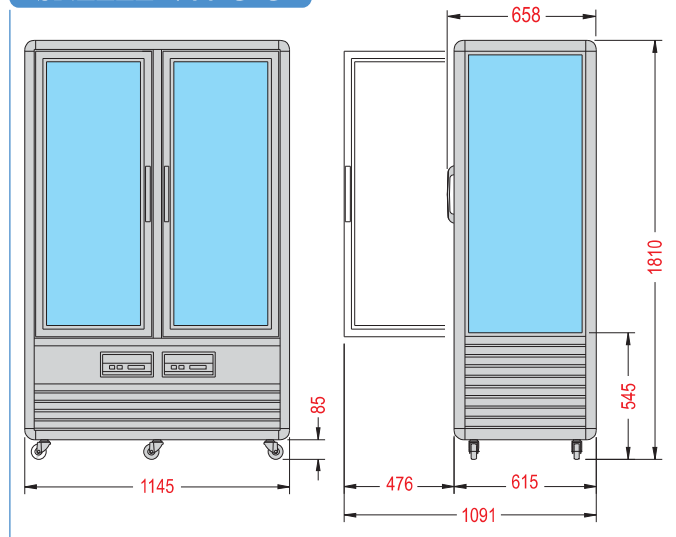
SNELLE' 600 R



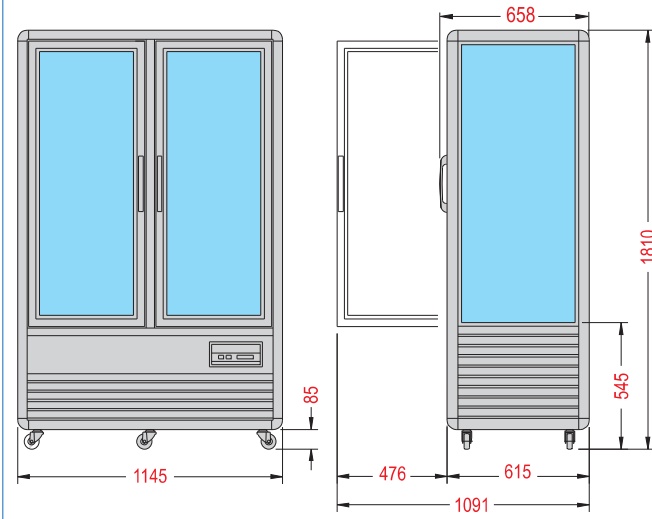
SNELLE' 700 R•G•Q•RG



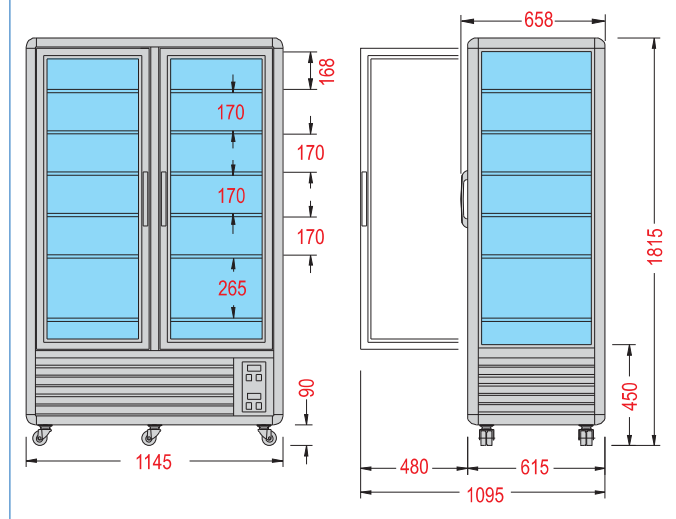
SNELLE' 700 G-G



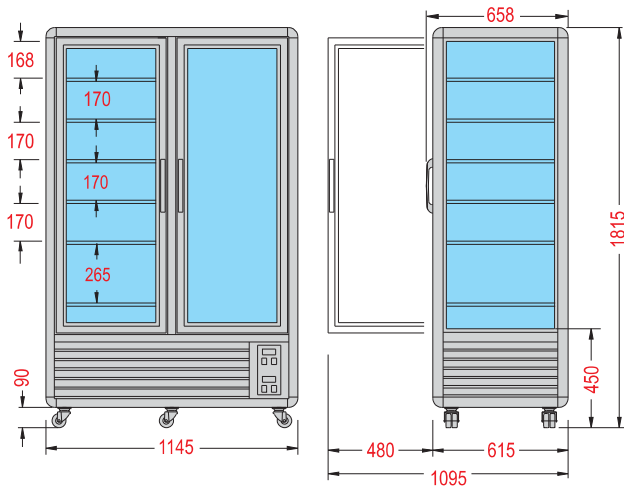
SNELLE' 700 RBT/Bis • BTV/Bis



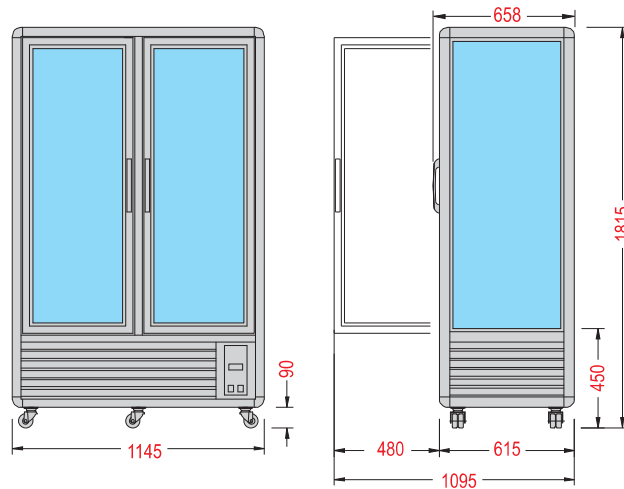
SNELLE' 750 GBT • GBT-VU



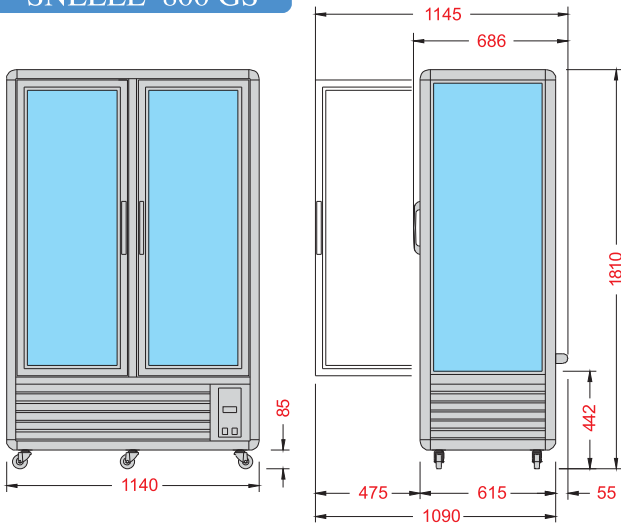
SNELLE' 750 GBT-R • GBT-G



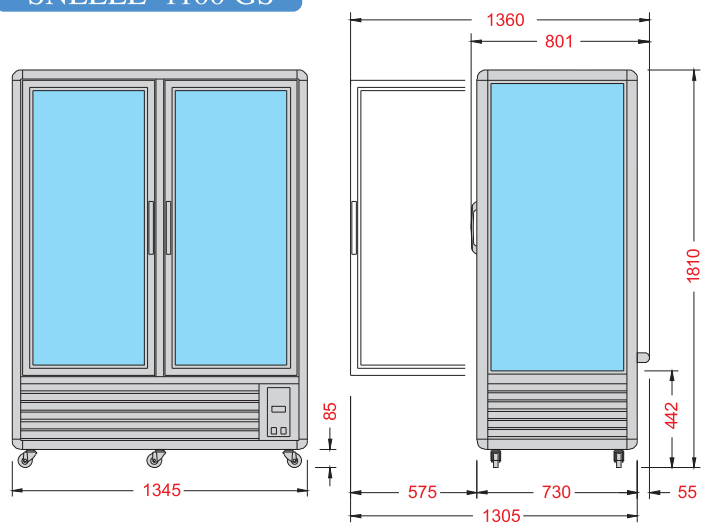
SNELLE' 750 BTV/Bis



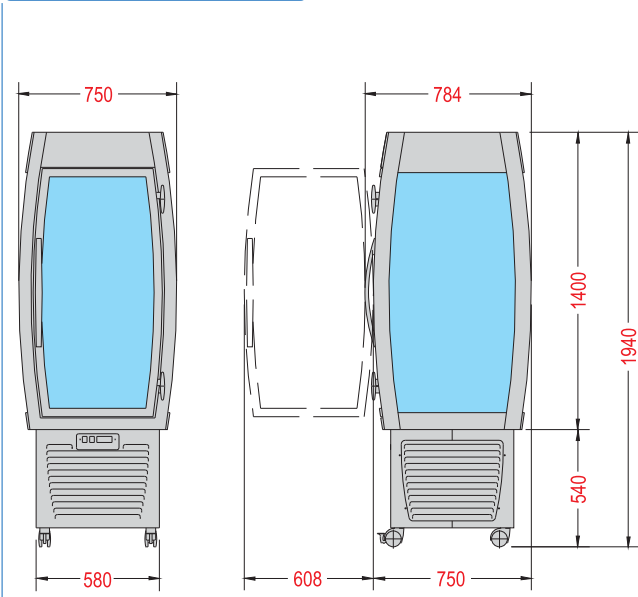
SNELLE' 800 GS



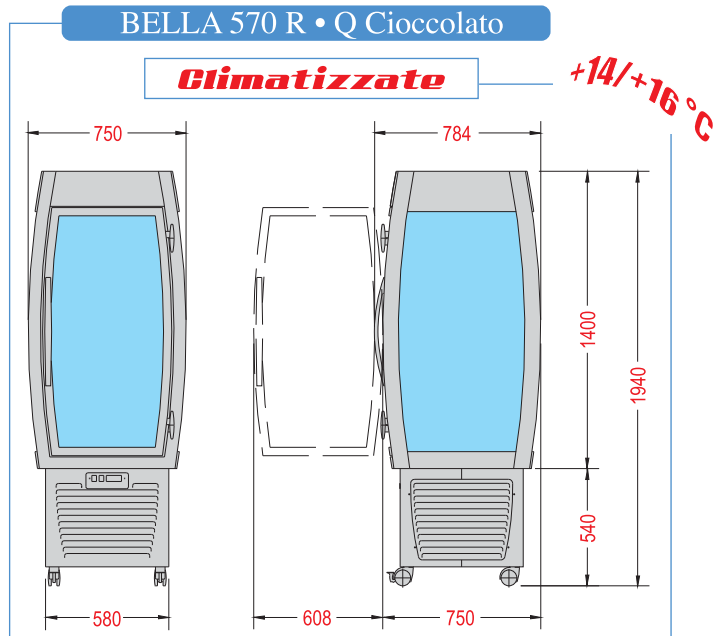
SNELLE' 1100 GS



BELLA 570 R • Q



BELLA 570 R • Q Cioccolato



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 |
| ARMONIA 2 | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 270 PAG. 288 |
| ARMONIA GN | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 274 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 |
| ARMONIA BRINA | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 278 PAG. 289 |
| ARMONIA GN DRY | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 280 PAG. 289 |
| ARMONIA HOT | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 284 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 |
| BANCO BAR ALZ | 3/2-BANCOBAR <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 245 PAG. 248 |
| BAROCCA 500 Q / R / CIOCCOLATO | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 29 PAG. 38 |
| BBX | 3/2-BANCOBAR <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 246 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

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------|
| CANTINETTA GLX | 1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 124 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 |
| CREATIVE 320 | 1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 127 PAG. 142 |
| CREATIVE 320 STOCK | 1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 130 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 |

| | | |
|---------------------------|---|----------------------|
| DUCALE 320 | 1/4-BEVANDE&VINI | PAG. 128 |
| DUCALE 320 STOCK | 1/4-BEVANDE&VINI | PAG. 131 |
| | <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 142 |
| E | | |
| 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 |
| EUROWINE 160 / 320 | 1/4-BEVANDE&VINI | PAG. 126 |
| | <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 141 |
| EUROWINE 320 STOCK | 1/4-BEVANDE&VINI | PAG. 129 |
| | <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 142 |
| EXPONORM 650 P | 1/5-MEDITERRANEO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 146 PAG. 150 |
| F | | |
| FIESTA | 2/1-EXPO SHOW | PAG. 217 |
| | <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 224 |
| FIESTA SP | 3/3-CUSTOM EQUIPMENT | PAG. 268 |
| 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 |

| | | |
|-------------------------|---|----------------------|
| FOCUS CIOCCOLATO | 2/1-EXPO SHOW | PAG. 152 |
| | <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 162 |
| G | | |
| GOURMET 4 M / 6 M | 4/1-BEST COLD <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 324 PAG. 341 |
| GRAN GALA LX | 2/1-EXPO SHOW | PAG. 208 |
| | <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 220 |
| GRAN GALA LX SP | 3/3-CUSTOM EQUIPMENT | PAG. 266 |
| GROTTA 600 | 1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 120 PAG. 138 |
| I | | |
| ICEBUS | 1/3-DISPLAY&STORAGE <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 95 PAG. 98 |
| ICE POINT 2 | 1/1-SNACK BAR | PAG. 10 |
| 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 |

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

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

M

| | | |
|---------------------------|--|----------------------|
| MAXICANTINETTA GLX | 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 |
|--------------------|--|--------------------|

| | | |
|--------------------------|--|--------------------|
| MAXIVISION 650 GS | 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 |
|----------------|---|----------------------|

| | | |
|---------------------|---|----------------------|
| MULTISERVICE | 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 |
|----------|---|----------------------|

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

| | | |
|---------------------|--|----------------------|
| MURALE M DRY | 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 |
|------------------|---|----------------------|

| | | |
|---------------|---|----------------------|
| MURENA | 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 |
|----------|---------------------------------------|----------------------|

| | | |
|----------------------------------|---|--------------------|
| ORIZONT 100 / 150 / 200 Q | 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 |
| P | | |
| 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 |
| S | | |
| 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 |
| SINFONIA GN DRY | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 280 PAG. 291 |
| SINFONIA HOT | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 284 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 |
| SNELLE 400 BTV / BIS | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 43 PAG. 75 |
| SNELLE 400 GBT | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 42 PAG. 75 |
| SNELLE 400 GS | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 43 PAG. 75 |
| SNELLE 550 GS | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 44 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 |
| SNELLE 750 BTV / BIS | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 52 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 |
| SNELLE 800 GS | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 53 PAG. 77 |
| SNELLE 1100 GS | 1/2-DOLCE&SALATO <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 54 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 |
| STRIKE | 2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 207 PAG. 219 |
| STRIKE SP | 3/3-CUSTOM EQUIPMENT | PAG. 267 |
| STYLE SG | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 294 PAG. 296 |
| STYLE VASCA | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 294 PAG. 296 |
| STYLE VASCA SG | 3/4-DROP-IN <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 294 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

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

W

| | | |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| WINE 155 / 185 | 1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 110 PAG. 133 |
| WINE 155 PA / 185 PA | 1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i> | PAG. 108 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 - <http://www.tecfri.com>

ZD0006808