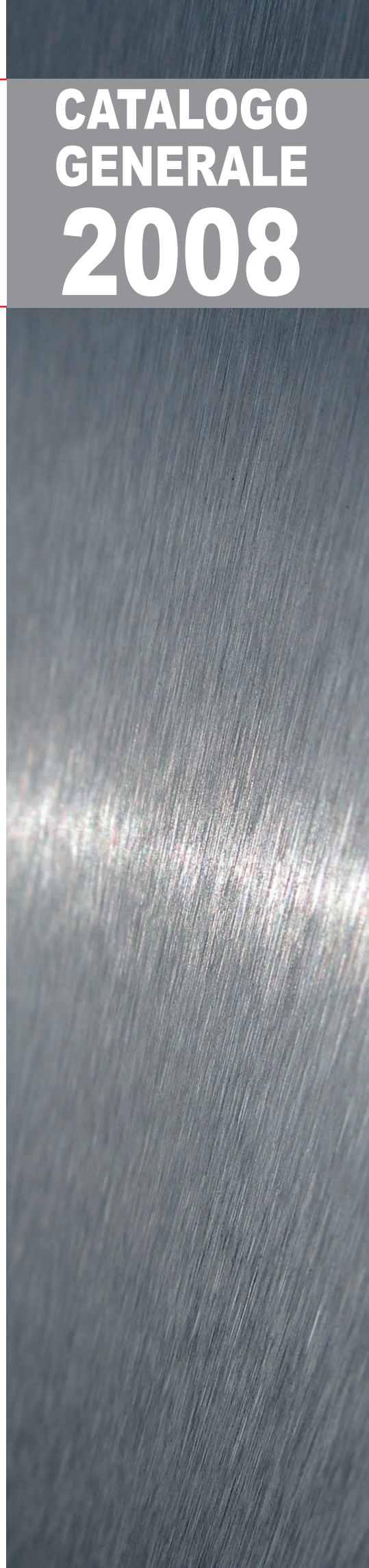




COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

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. 01



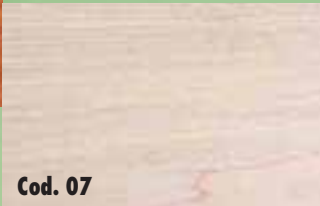
Cod. 02



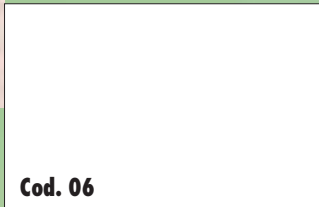
Cod. 04



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



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

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 INFORMATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERTRIMA BEHAHLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL 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



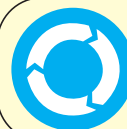
Potenza compressore
Compressor power
Puissance compresseur
Leistung des Kompressors
Potencia compresor



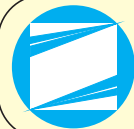
Capacità
Capacity
Capacité
Kapazität
Capacidad



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 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

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

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

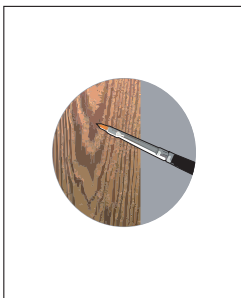
SNELLE - INNOVA - MAXIVISION



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

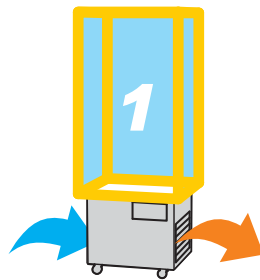
Innova 500 R



Innova 500 G



Innova 500 Q



Innova 500 R	Lt. 500	Watt 800	n. 6 Ø mm. 535	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 177			
Innova 500 G	Lt. 500	Watt 700	n. 5 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 168			
Innova 500 Q	Lt. 500	Watt 700	n. 5 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 179			

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

Innova 500 Q Cioccolato

Climatizzata



Innova 500 Q Cioccolato

Lt. 500

Watt 700

n. 5 mm. 560x555

°C +14/+16

% U.R. 40/44

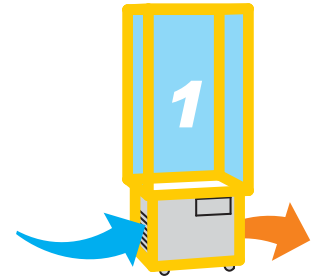
230v/1/50Hz

R134a

Kg. 179

Innova 500 GBT

°C -5/-18



innova 500 GBT



Lt. 500



Watt 800



n. 5 mm. 560x560



°C -5/-18



% U.R. 40



❄️



230v/1/50Hz



❄️



R404a



Kg. 171

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

Innova 500 RBT/Bis

°C +5/-18



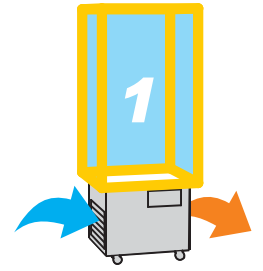
% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)



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



No Frost



Innova 500 BTV/Bis

°C +5/-18



Innova 500 RBT/Bis



Lt. 500



Watt 760



n. 6 Ø mm. 535



°C +5/-18



% U.R. 70/40




230v/1/50Hz




R404a



Kg. 193

Innova 500 BTV/Bis

Lt. 500

Watt 750

n. 5 mm. 555x495

°C +5/-18

% U.R. 70/40

230v/1/50Hz

R404a

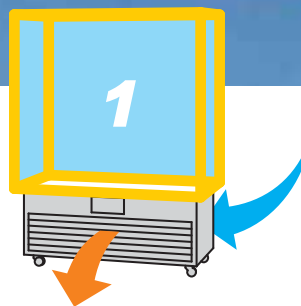
Kg. 181



Innova 1000 G

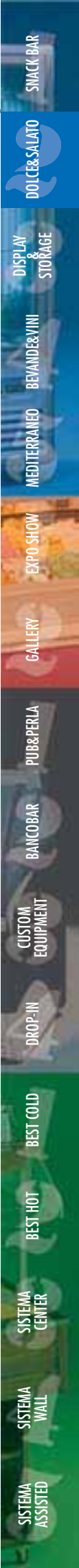


Innova 1000 Q

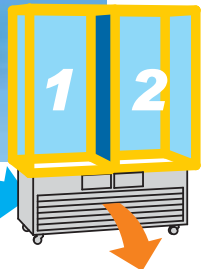


Innova 1000 G	Lt. 1000	Watt 850	n. 10 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 256
Innova 1000 Q	Lt. 1000	Watt 850	n. 10 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 276

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



Innova 1000 G-G



Innova 1000 G-G

Lt. 500+500
Tot. Lt. 1000

Watt 900



n. 10 mm. 495x555

°C +4/+10
°C +4/+10

% U.R. 75




230v/1/50Hz

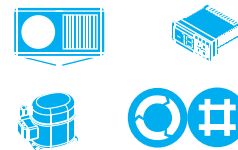



R134a



Kg. 276

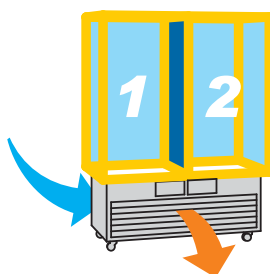
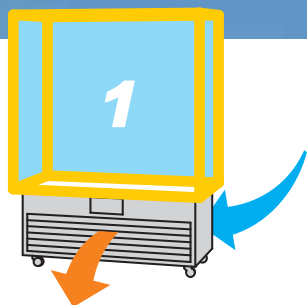
Innova 1000 RG



°C -5/-18



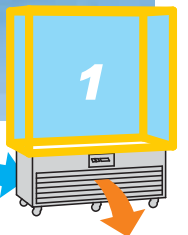
Innova 1000 GBT



Innova 1000 RG	Lt. 1000	Watt 950	n. 6 Ø mm. 535 n. 5 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 266
Innova 1000 GBT	Lt. 500+500 Tot. Lt. 1000	Watt 1680	n. 5+5 mm. 560x560	°C -5/-18 °C -5/-18	% U.R. 40		230v/1/50Hz		R404a	Kg. 291

Innova 1000 GBT-VU

°C -5/-18



innova 1000 GBT-VU



Lt. 1000



Watt 1600



n. 5 mm. 1200x560



°C -5/-18



% U.R. 40



230v/1/50Hz



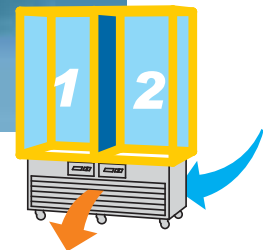
R404a



Kg. 269



Innova 1000 GBT-R



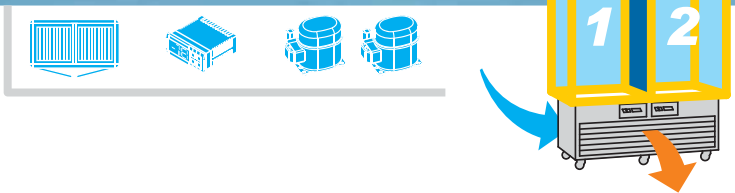
Innova 1000 GBT-R (Tot)	Lt. 1000	Watt 1600	n. 11	-	-	-	230v/1/50Hz	-	-	-	Kg. 229
GBT	Lt. 500	-	n. 5 mm. 560x560	°C -5/-18	% U.R. 40		-		R404a	-	-
R	Lt. 500	-	n. 6 Ø mm. 465	°C +4/+10	% U.R. 75		-		R134a	-	-

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

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



Innova 1000 GBT-G



Innova 1000 GBT-G (Tot)	Lt. 1000	Watt 1600	n. 11	-	-	-	230v/1/50Hz	-	Kg. 293
GBT	Lt. 500	-	n. 5 mm. 560x560	°C -5/-18	% U.R. 40		-		R404a
G	Lt. 500	-	n. 5 mm. 495x555	°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)

Innova 1400 GRG



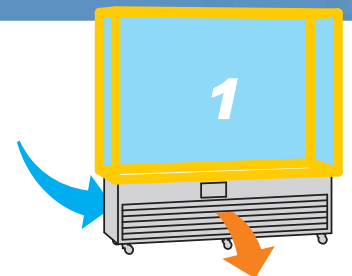
Innova 1400 GRG	Lt. 1400	Watt 1250	n. 6 Ø mm. 535 n. 10 mm. 560x555	°C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 359

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



Innova 1400 G



Innova 1400 G



Lt. 1400



Watt 1200



n. 10 mm. 555x560
n. 5 mm. 555x650



°C +4/+10



% U.R. 75



230v/1/50Hz

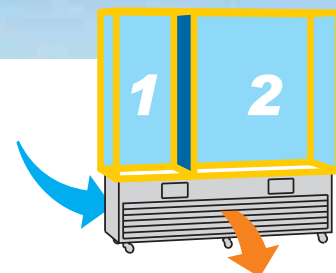


R134a



Kg. 338

Innova 1400 G-G



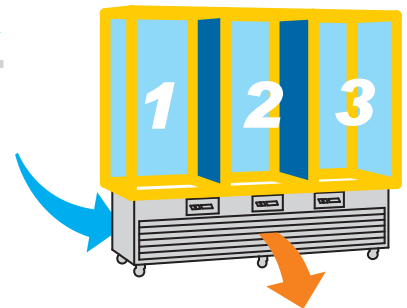
Innova 1400 G-G	Lt. 500+1000 Tot. Lt. 1500	Watt 1200	n. 5 mm. 495x555 n. 10 mm. 555x560	°C +4/+10 °C +4/+10	% U.R. 75		230v/1/50Hz		R134a	Kg. 366

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
SYSTEMA CENTER
SYSTEMA WALL
SYSTEMA ASSISTED

Innova 1400 GBT

°C -5/-18



**Innova
1400 GBT**

Lt. 460+460+460
Tot. Lt. 1380

Watt 2200

n. 5+5+5
mm. 560x560

°C -5/-18
°C -5/-18
°C -5/-18

% U.R. 40



230v/1/50Hz

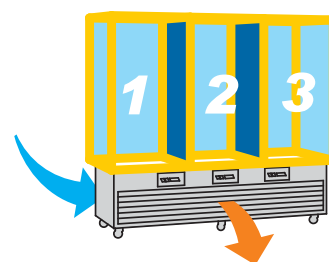


R404a

Kg. 423



Innova 1400 GBT-GBT-R

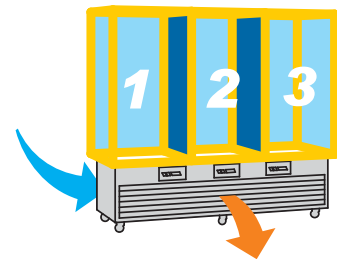


Innova 1400 GBT-GBT-R (Tot.)		Lt. 1380	Watt 2150	n. 16	-	-	-	-	230v/1/50Hz	-	-	Kg. 432
GBT		Lt. 460	-	n. 5 mm. 560x560	°C -5/-18	% U.R. 40			-		R404a	
GBT		Lt. 460	-	n. 5 mm. 560x560	°C -5/-18	% U.R. 40			-		R404a	
R		Lt. 460	-	n. 6 Ø mm. 465	°C +4/+10	% U.R. 75			-		R134a	

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



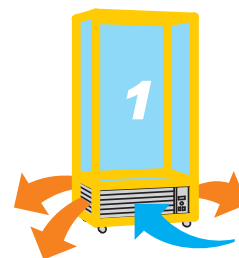
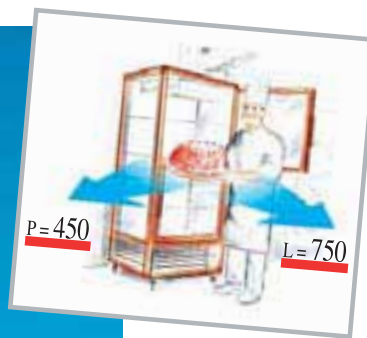
Innova 1400 GBT-GBT-G



Innova 1400 GBT-GBT-G (Tot.)	Lt. 1380	Watt 2150	n. 15	-	-	-	230v/1/50Hz	-	-	Kg. 422
GBT	Lt. 460	-	n. 5 mm. 560x560	°C -5/-18	% U.R. 40		-		R404a	
GBT	Lt. 460	-	n. 5 mm. 560x560	°C -5/-18	% U.R. 40		-		R404a	
G	Lt. 460	-	n. 5 mm. 495x555	°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)

Maxivision 650 GS



Maxivision 650 GBT

°C -5/-18



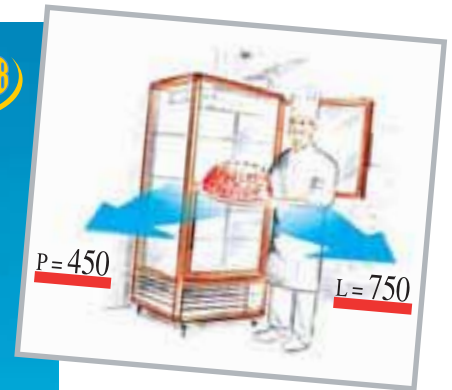
Maxivision 650 GS	Lt. 650	Watt 850	n. 5 mm. 470x750	°C +3/+10	% U.R. 60		230v/1/50Hz		R404a	Kg. 204
Maxivision 650 GBT	Lt. 650	Watt 1100	n. 6 mm. 460x745	°C -5/-18	% U.R. 40		230v/1/50Hz		R404a	Kg. 223

Maxivision 650 BTV/Bis

°C +5/-18



No Frost



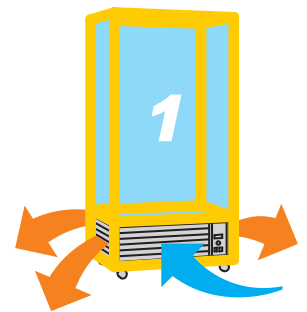
% U.R. 70 (+5 °C)
% U.R. 40 (-18 °C)



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



Rotating Power



Maxivision 650 BTV/Bis



Lt. 650



Watt 1111



n. 5 mm. 465x750



°C +5/-18



% U.R. 70/40



AUT



230v/1/50Hz

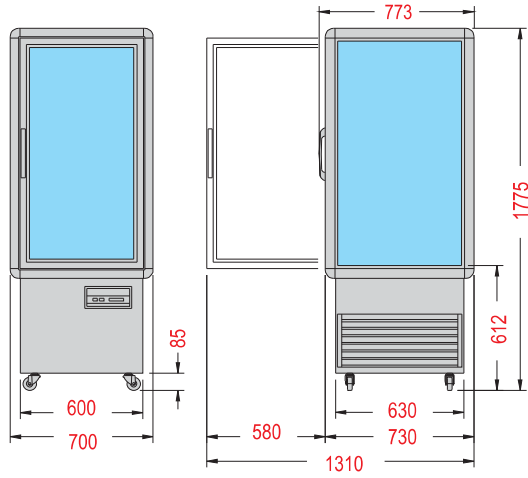


R404a



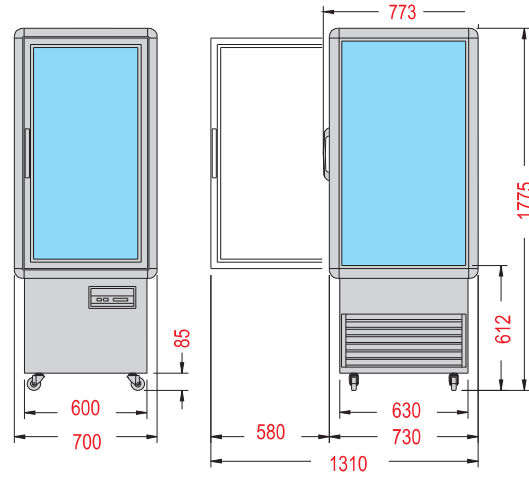
Kg. 225

INNOVA 500 R • G • Q

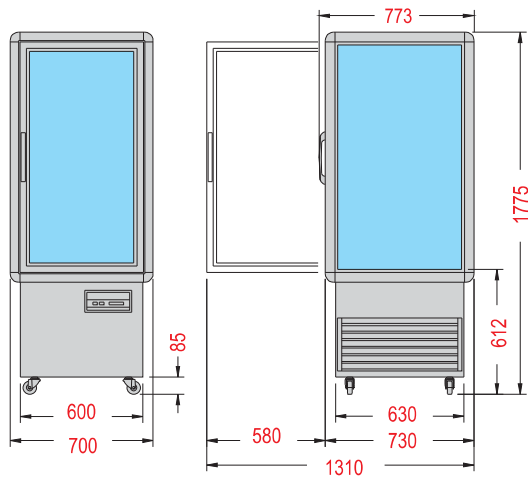


INNOVA 500 Q Cioccolato

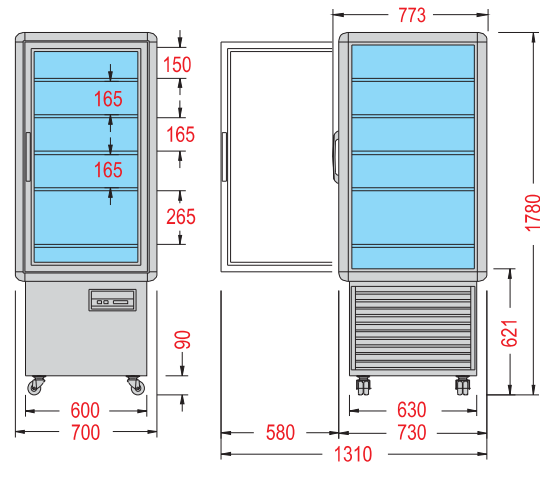
Climatizzate +14/+16°C



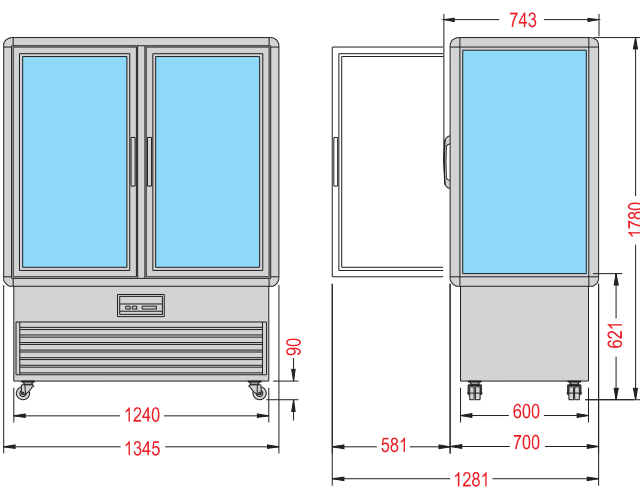
INNOVA 500 RBT/Bis • BTV/Bis



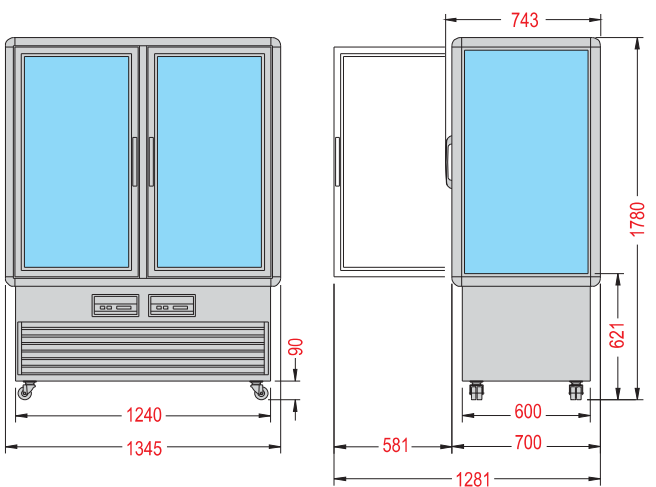
INNOVA 500 GBT



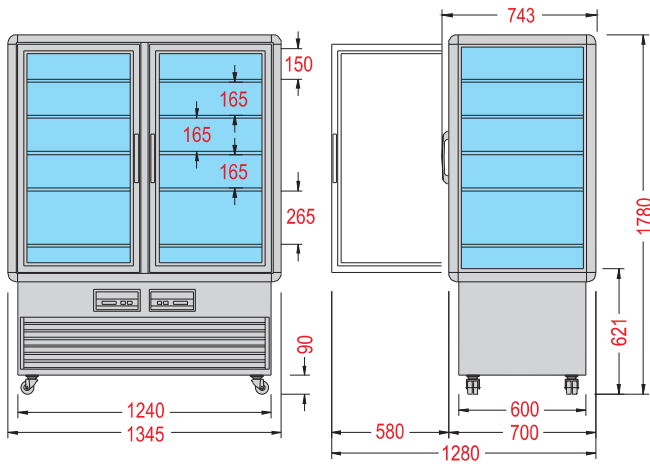
INNOVA 1000 G • Q • RG



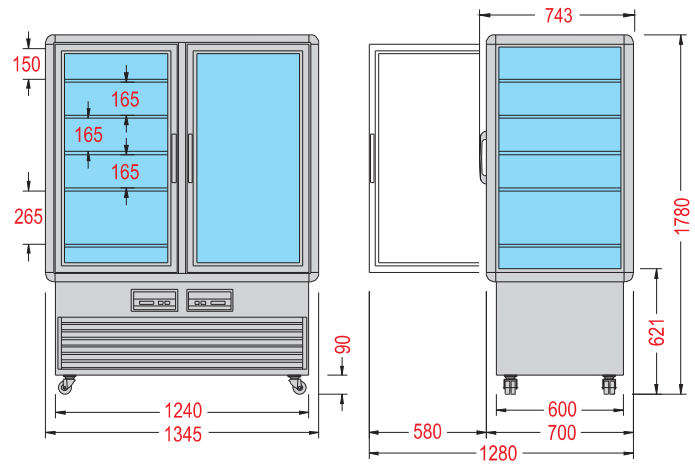
INNOVA 1000 G-G



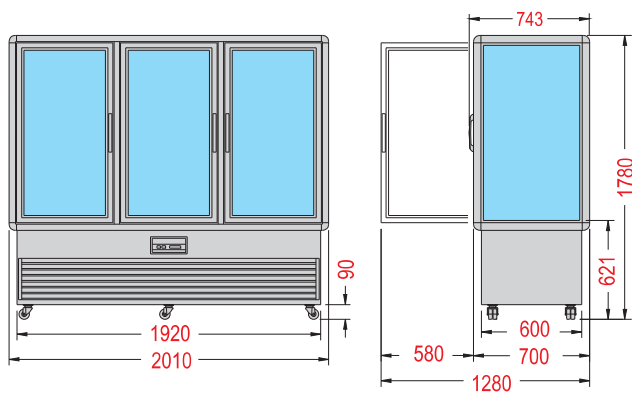
INNOVA 1000 GBT • GBT-VU



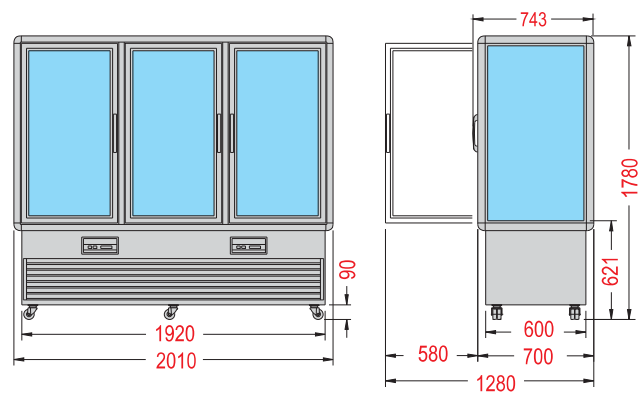
INNOVA 1000 GBT-G • GBT-R



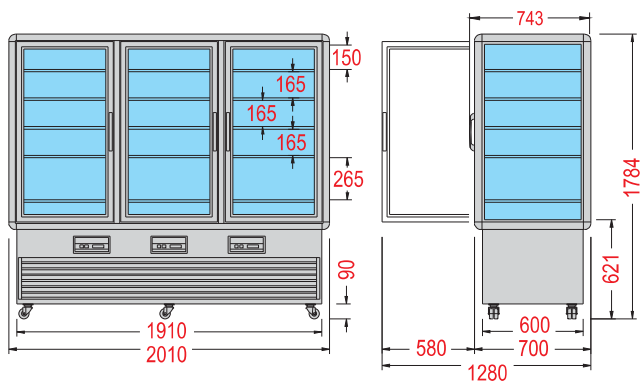
INNOVA 1400 GRG-G



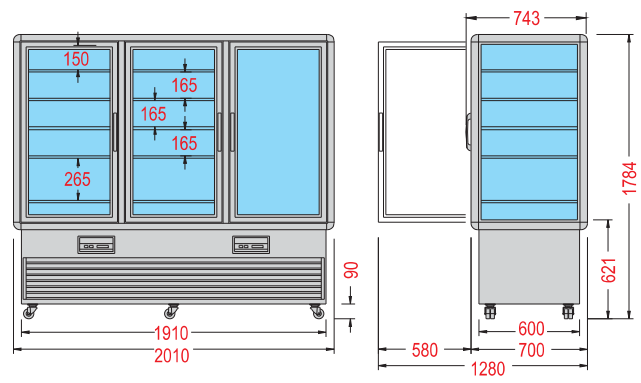
INNOVA 1400 G-G



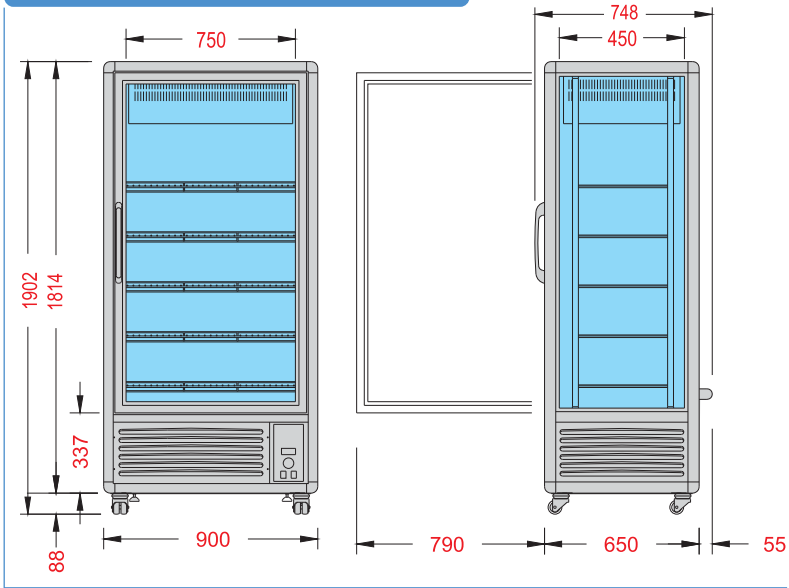
INNOVA 1400 GBT



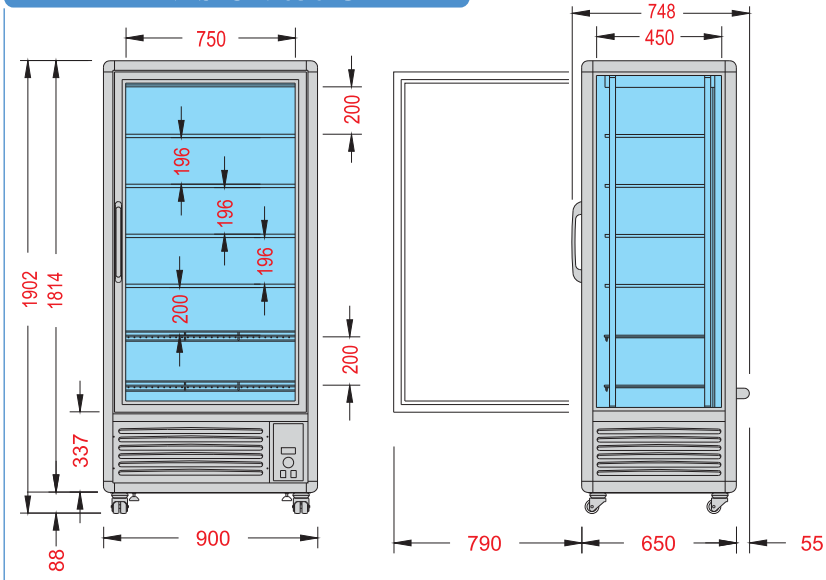
INNOVA 1400 GBT-GBT-R
INNOVA 1400 GBT-GBT-G



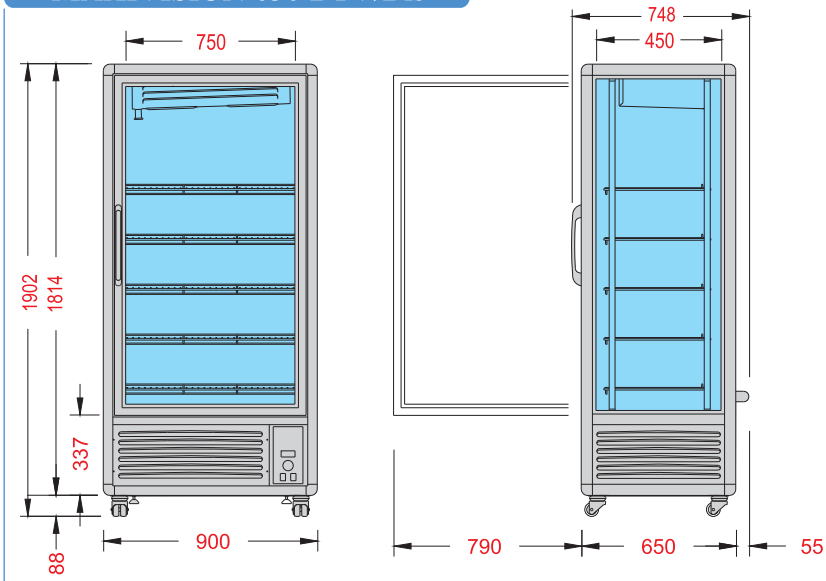
MAXIVISION 650 GS



MAXIVISION 650GBT



MAXIVISION 650 BTV/Bis



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

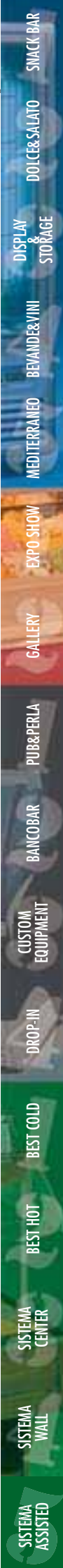
CANTINETTA GLX	1/4-BEVANDE&VINI <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 124 PAG. 141
CARAVELLE	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 164 PAG. 171
CARAVELLE SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 249
CARAVELLE PI	2/1-EXPO SHOW <i>Disegno tecnico</i>	PAG. 166 PAG. 171
CARAVELLE PI SP	3/3-CUSTOM EQUIPMENT	PAG. 249
CARISMA	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