



REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION





PROFESSIONISTI ANCHE NELLA REFRIGERAZIONE

PROFESSIONALS
ALSO IN REFRIGERATION

ABBATTITORI DIGITALI
DIGITAL BLAST CHILLERS

ABBATTITORI TOUCH
DIGITAL TOUCH BLAST CHILLERS

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI
VENTILATED REFRIGERATED CABINETS

TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI
VENTILATED REFRIGERATED TABLES





ABBATTITORE DIGITALE DIGITAL BLAST CHILLER



• Apparecchio per uso professionale • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento 60 mm • Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Dotato di sonda al cuore • Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore (versione digitale) • Pannello di controllo touch con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione) (versione digitale touch) • Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria • Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) • Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa • Adatto a contenere 3 teglie GN 1/1 o 600x400 mm • Teglie non incluse • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness 60 mm • Self-closing door with magnetic gaskets • The core probe is included • Electronic front control panel with room probe and temperature core probe (digital model) • Capacitive touch digital control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation) (digital touch model) • Ventilated cooling with air shaker • Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) • Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray • Suitable for 3 trays GN 1/1 or 600x400 mm • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



Per modelli fabb 3 - fabb 4 - fabb 5 disponibile versione touch display
For model fabb 3 - fabb 4 - fabb 5 touch display model available

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	Capacità Capacity	Spazio tra teglie Space between trays (mm)	Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)
FABB 2/3	230/50	520	+3 / -40	R452a / R507a	340x363x270	3 - GN 2/3	80	9,0 kg	7,0 kg
FABB 3		1150			610x410x280	3 - GN 1/1 3 - 600x400	70	15,0 kg	9,0 kg
FABB 5		1424			610x410x410	5 - GN 1/1 5 - 600x400		23,0 kg	12,0 kg
FABB 10		1490			610x410x760	10 - GN 1/1 10 - 600x400		25,0 kg	15,0 kg

FABB 23

2/3 - 3 TEGLIE

2/3 - 3 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 658 / D. 630 / H. 420



FABB 3

3 TEGLIE

3 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
82,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 740 / H. 750



FABB 5

5 TEGLIE

5 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
92,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 740 / H. 870



FABB 10

10 TEGLIE

10 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
112,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 740 / H. 1300



	NORME CE / CE APPROVED
FABB23 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABB23
FFR23 optional teglia GN 2/3 <i>optional tray GN 2/3</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR23
FABB3 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABB3
FABBT3 abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABBT3
FABB5 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABB5
FABBT5 abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABBT5
FABB10 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABB10
FABBT10 abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	FABBT10
FFR108 optional teglia GN 1/1 <i>optional tray GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR108
FFR104 optional teglia 600x400 mm <i>optional tray 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR104

CARATTERISTICHE ABBATTITORI

BLAST CHILLERS FEATURES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



DISPLAY DIGITALE
DIGITAL DISPLAY



DISPLAY TOUCH
TOUCH DISPLAY



INTERNO ED ESTERNO
IN ACCIAIO INOX
INSIDE AND OUTSIDE MADE
OF STAINLESS STEEL



REFRIGERAZIONE VENTILATA
CON AGITATORE D'ARIA
VENTILATED COOLING WITH AIR SHAKER





Ogni alimento, una volta cucinato, perde rapidamente le sue caratteristiche di sapore, nutrizionali e organolettiche. Una pietanza calda (+70° / +10°) è rapidamente aggredita dalla deteriorazione e dai batteri. Solamente un raffreddamento rapido del prodotto consente di mantenerne le caratteristiche iniziali, proteggendolo dall'aggressione dei germi. Un abbattimento rapido del prodotto permette di preservare la freschezza, il sapore e le condizioni organolettiche delle pietanze.

Tale operazione consente di conservare cibi sani e più a lungo. Per conservare un prodotto alimentare a medio-lungo termine mantenendone inalterate le caratteristiche nutrizionali, non vi è altra soluzione che surgelarlo fino ad una temperatura di -18° al cuore nel più breve tempo possibile tramite l'utilizzo dell'abbattitore. Al momento dello scongelamento d'ogni materia prima, semilavorato o cibo cotto non si avranno perdite di liquidi, sapore e consistenza e si potrà procedere alla normale preparazione di pietanze dalle elevate proprietà nutrizionali e qualitative.

VANTAGGI DELL'USO

- Ottimizzazione dei tempi in cucina
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro
- Riduzione del calo di peso per porzione
- Menù più ricco
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime
- Niente più sprechi e riduzione degli scarti
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti
- Maggiore tutela alimentare

Each food, once cooked, can quickly lose its flavor, as the nutritional and organoleptic characteristics. Moreover, a hot dish (70° / 10°) is quickly attacked by deterioration and bacteria. Only a rapid cooling of the product allows to maintain its initial characteristics, by protecting it from the aggression of germs. The "core" chilling until a temperature of 3° can help to pass over this critical threshold in the shortest time possible time, maintaining the freshness, the flavor and the organoleptic characteristics of the dishes.

This operation allows to keep the healthy food longer. To preserve the food for a medium- long period and to maintain its nutritional value, there is no other solution but to freeze it until core temperature of -18° in less as soon as possible. Upon the thawing of each raw material or semi-cooked foods, there will not be losing of fluids, flavor and texture and it will be possible to proceed with the normal preparation of the meals with high nutritional and qualitative values.

THE ADVANTAGE OF USING

- Kitchen time optimization
- Labour time rationalization
- Loss of weight reduction per portion
- Larger menu
- Raw materials and provisioning cost reduction
- No more waste and scrap reduction
- Maintenance of the organoleptic values of food
- More alimentary protection



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO

REFRIGERATED VENTILA- TED CABINET



- Apparecchio per uso professionale • TN temperatura normale (0°+10°)
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento: 60 mm • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica, ed impugnatura ergonomica, facilmente apribile • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Angoli interni arrotondati • Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Fermo-ventola di serie • Versione Luxury (resistenza di sbrinamento automatica di serie, luce interna di serie LED a basso consumo, serratura di serie) • 3 griglie GN 2/1 e 3 kit ganci di serie • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • TN normal temperature (0°+10°) • Inside and outside made of stainless steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness: 60 mm • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Automatic closing doors with magnetic seal, and ergonomic handle, easy to open • Electronic front control panel with NTC probe • Internal rounded corners • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Standard fan brake • Luxury model (automatic defrosting resistance as standard, internal lighting standard - low consumption led lighting, lock standard) • Inclusive of GN 2/1 and hook kit (3 pcs.) • CE approved • Proudly Made in Italy

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
FFR 700TN	230/50	385	0 / +10	R452a	+40 / 60%	700
FFR 700BT		650	-18 / -22			
FFR 1400TN		570	0 / +10			1400
FFR 1400BT		700	-18 / -22			

FFR 700TN



Peso netto
Net weight (kg)
110,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 800 / H. 2100



FFR 700BT



Peso netto
Net weight (kg)
120,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 800 / H. 2100



FFR 1400TN



Peso netto
Net weight (kg)
150,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1420 / D. 800 / H. 2100



FFR 1400BT



Peso netto
Net weight (kg)
160,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1420 / D. 800 / H. 2100



	NORME CE / CE APPROVED
FFR700TN armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFR700TN
FFRL700TN armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFRL700TN
FFR700BT armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFR700BT
FFRL700BT armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFRL700BT
FFR1400TN armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFR1400TN
FFRL1400TN armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFRL1400TN
FFR1400BT armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFR1400BT
FFRL1400BT armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	FFRL1400BT
FFR100 optional griglia GN 2/1 plastificata optional GN 2/1 plastificated grill codice prodotto product code	FFR100
FFR109 optional griglia GN 2/1 acciaio inox optional GN 2/1 stainless steel grill codice prodotto product code	FFR109
FFR200 optional kit ganci optional hook kit codice prodotto product code	FFR200

CARATTERISTICHE ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

REFRIGERATED VENTILATED CABINET FEATURES



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN
ALTEZZA (110/190 H MM)
ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI
INTERNAL ROUNDED CORNERS



PORTE A CHIUSURA AUTOMATICA
CON GUARNIZIONE MAGNETICA ED
IMPUGNATURA ERGONOMICA
*AUTOMATIC CLOSING DOORS WITH
MAGNETIC SEAL AND ERGONOMIC HANDLE*



DISPLAY DIGITALE
DIGITAL DISPLAY



ILLUMINAZIONE INTERNA (SOLO
VERSIONE LUXURY)
INTERNAL LIGHT (ONLY LUXURY MODEL)



CHIUSURA CON CHIAVE (SOLO VER-
SIONE LUXURY)
LOCK WITH KEY (ONLY LUXURY MODEL)



REFRIGERAZIONE VENTILATA
VENTILATED COOLING







TAVOLO REFRIGERATO VENTILATO

VENTILATED REFRIGERATED TABLE

• Apparecchio per uso professionale • Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1 profondità 700 mm • Di serie 1 griglia e 1 coppia di guide • TN temperatura normale (-2° +8°) • Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento tavoli TN: 40 mm • Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Disponibile con alzatina • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1 • 1 tray and 1 pair of guides included • TN normal temperature (-2° +8°) • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness NT counters: 40 mm • Self-closing doors with magnetic gaskets • Electronic front control panel with NTC probe • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Backsplash on request • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
FTR 2TN	230/50	495	0 / +10	R452a / R507	+40 / 60%	310
FTR 3TN						460
FTR 4TN						620

FTR 2TN

2 PORTE

2 DOORS



Peso netto
Net weight (kg)
86,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1420 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzatina
Product dimension with backslash (mm)
B. 1420 / D. 700 / H. 920



FTR 3TN

3 PORTE

3 DOORS



Peso netto
Net weight (kg)
102,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1870 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzatina
Product dimension with backslash (mm)
B. 1870 / D. 700 / H. 920



FTR 4TN

4 PORTE

4 DOORS



Peso netto
Net weight (kg)
118,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2320 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzatina
Product dimension with backslash (mm)
B. 2320 / D. 700 / H. 920



	NORME CE / CE APPROVED
FTR2TN tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTR2TN
FTRA2TN tavolo refrigerato con alzatina <i>refrigerated table with backslash</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTRA2TN
FTR3TN tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTR3TN
FTRA3TN tavolo refrigerato con alzatina <i>refrigerated table with backslash</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTRA3TN
FTR4TN tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTR4TN
FTRA4TN tavolo refrigerato con alzatina <i>refrigerated table with backslash</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTRA4TN
FFR110 optional griglia plastificata <i>optional plastificated grill</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR110
FFR111 coppia di guide <i>pair of guides</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR111

CARATTERISTICHE TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED TABLE FEATURES



PIANO SUPERIORE LISCIO
SMOOTH UPPER FLOOR



ALZATINA SU RICHIESTA
BACKSPLASH ON REQUEST



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN
ALTEZZA (110/190 H MM)
ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI
INTERNAL ROUNDED CORNERS



PANNELLO DI CONTROLLO
ELETTRONICO FRONTALE
ELECTRONIC FRONT CONTROL PANEL

BANCHI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS



• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Pannello posteriore in acciaio inox • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Ricircolo aria fredda • Gruppo incorporato • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Spessore isolamento 60mm • Guarnizione magnetica facilmente estraibile • Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia • Chiusura pannello frontale con chiave • Piedini in acciaio inox regolabili • Dotazione standard 1 griglia GN 1/1, 1 coppia di guida (per porta) • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Back panel in stainless steel • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Digital thermostat for temperature control and defrosting • Cold air recirculation • Incorporated refrigeration unit • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • 60mm insulation thickness • Easily removable magnetic gasket • Internal rounded edges for easy cleaning • Front panel with keylock • Adjustable stainless steel feet • Inclusive of 1 pcs GN 1/1 shelf and guide (for door) • CE approved

FBR2100TN



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1360 / D. 700 / H. 860



FBR3100TN



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1795 / D. 700 / H. 860



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
FBR 2100 TN	230/50	300	-2 / +8	R134A	98	+43 / 60%	282
FBR 3100 TN					134		417

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FBR2100TN 0,3 Kw (0,4 Hp)

codice prodotto product code

FBR3100TN 0,3 Kw (0,4 Hp)

codice prodotto product code

FBR2100TN

FBR3100TN



BANCHI PIZZA REFRI GERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS PIZZA



• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Top in granito • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Ricircolo aria fredda • Gruppo incorporato estraibile • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Spessore isolamento 60mm • Guarnizione magnetica facilmente estraibile • Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia • Chiusura pannello frontale con chiave • Piedini in acciaio inox regolabili • Pannello posteriore in acciaio inox • Dotazione standard 1 griglia 600x400 mm, 1 coppia di guida (per porta) • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Granite worktop • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Cold air recirculation • Incorporated refrigeration unit • Digital thermostat for temperature control and defrosting • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • 60mm insulation thickness • Easily removable magnetic gasket • Internal rounded edges for easy cleaning • Front panel with keylock • Adjustable stainless steel feet • Back panel in stainless steel • Inclusive of 1 pcs 600x400 shelf and guide (for door) • CE approved



FV15033

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1500
D. 335
H. 435



FBR2610TN

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2025
D. 800
H. 1000



FBR2600TN

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1510
D. 800
H. 1000



FV20033

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000
D. 335
H. 435



FBR3600TN

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2025
D. 800
H. 1000

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
FBR2600TN	230/50	0,3	-2 / +8	R134a	260,0	+43 / 60	390
FV15033		0,15			58,0	+33 / 60	-
FBR2610TN		0,3			312,0	+43 / 60	390
FV20033		0,15			70,0	+33 / 60	-
FBR3600TN		0,3			312,0	+43 / 60	580
FV20033		0,15			70,0	+33 / 60	-

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FBR2600TN 0,3 Kw

codice prodotto product code

FBR2600TN

FBR2610TN 0,3 Kw

codice prodotto product code

FBR2610TN

FBR3600TN 0,35 Kw

codice prodotto product code

FBR3600TN

FV15033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FV15033

FV20033 0,13 Kw

codice prodotto product code

FV20033



VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA

REFRIGERATED PIZZA DISPLAY



• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Refrigerazione statica • Gruppo incorporato • Termostato digitale per il controllo della temperatura • Spessore isolamento 40mm • Vetri di protezione inclusi • Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in policarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 x GN1/4 • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Static refrigeration • Built-in refrigeration unit • Digital temperature control thermostat • Insulation thickness 40mm • Protection glass included • Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150mm (pans and covers not included) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 x GN1/4 • CE approved

FV12033



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1200 / D. 335 / H. 435



FV15033



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1500 / D. 335 / H. 435



FV18033



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1800 / D. 335 / H. 435



FV20033



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 335 / H. 435

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)
FV12033	230/50	0,15	+2 / +8	R134a	50,0	+33 / 60%
FV15033					58,0	
FV18033					65,0	
FV20033					70,0	

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FV12033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FV12033

FV15033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FV15033

FV18033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FV18033

FV20033 0,15 Kw

codice prodotto product code

FV20033



• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Piedini regolabili • Ripiano inferiore incluso • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Lower shelf included • CE approved



FBL107



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1000 / D. 700 / H. 850

FBL127



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1200 / D. 700 / H. 850

FBL147



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1400 / D. 700 / H. 850

FBL157



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1500 / D. 700 / H. 850

FBL167



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1600 / D. 700 / H. 850

FBL187



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1800 / D. 700 / H. 850

FBL207



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 700 / H. 850

FBL107

codice prodotto product code

FBL127

codice prodotto product code

FBL147

codice prodotto product code

FBL157

codice prodotto product code

FBL167

codice prodotto product code

FBL187

codice prodotto product code

FBL207

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBL107

FBL127

FBL147

FBL157

FBL167

FBL187

FBL207

Peso netto
Net weight (kg)

FBL107

24,0

FBL127

29,0

FBL147

33,0

FBL157

34,0

FBL167

36,0

FBL187

38,0

FBL207

42,0

BANCHI DA LAVORO CON ALZATINA

WORK TABLES WITH RAISED BACK



• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Piedini regolabili • Ripiano inferiore incluso • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Lower shelf included • CE approved



FBL107A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1000 / D. 700 / H. 950

FBL127A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1200 / D. 700 / H. 950

FBL147A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1400 / D. 700 / H. 950

FBL157A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1500 / D. 700 / H. 950

FBL167A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1600 / D. 700 / H. 950

FBL187A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1800 / D. 700 / H. 950

FBL207A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 700 / H. 950

FBL107A

codice prodotto product code

FBL127A

codice prodotto product code

FBL147A

codice prodotto product code

FBL157A

codice prodotto product code

FBL167A

codice prodotto product code

FBL187A

codice prodotto product code

FBL207A

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBL107A

FBL127A

FBL147A

FBL157A

FBL167A

FBL187A

FBL207A

Peso netto
Net weight (kg)

FBL107A

27,0

FBL127A

30,0

FBL147A

35,0

FBL157A

36,0

FBL167A

38,0

FBL187A

40,0

FBL207A

45,0

- Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Porte scorrevoli • Piedini regolabili • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Sliding doors • CE approved



FBA107



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1000 / D. 700 / H. 850

FBA127



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1200 / D. 700 / H. 850

FBA147



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1400 / D. 700 / H. 850

FBA157



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1500 / D. 700 / H. 850

FBA167



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1600 / D. 700 / H. 850

FBA187



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1800 / D. 700 / H. 850

FBA207



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 700 / H. 850

FBA107

codice prodotto product code

FBA127

codice prodotto product code

FBA147

codice prodotto product code

FBA157

codice prodotto product code

FBA167

codice prodotto product code

FBA187

codice prodotto product code

FBA207

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBA107

FBA127

FBA147

FBA157

FBA167

FBA187

FBA207

Peso netto
Net weight (kg)

FBA107

50,0

FBA127

59,0

FBA147

66,0

FBA157

70,0

FBA167

75,0

FBA187

82,0

FBA207

91,0

BANCHI ARMADIATI CON ALZATINA

WORK CABINETS WITH RAISED BACK



- Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Porte scorrevoli • Piedini regolabili • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Sliding doors • CE approved



FBA107A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1000 / D. 700 / H. 950

FBA127A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1200 / D. 700 / H. 950

FBA147A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1400 / D. 700 / H. 950

FBA157A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1500 / D. 700 / H. 950

FBA167A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1600 / D. 700 / H. 950

FBA187A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1800 / D. 700 / H. 950

FBA207A



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 700 / H. 950

FBA107A

codice prodotto product code

FBA127A

codice prodotto product code

FBA147A

codice prodotto product code

FBA157A

codice prodotto product code

FBA167A

codice prodotto product code

FBA187A

codice prodotto product code

FBA207A

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FBA107A

FBA127A

FBA147A

FBA157A

FBA167A

FBA187A

FBA207A

Peso netto
Net weight (kg)

FBA107A

52,0

FBA127A

60,0

FBA147A

69,0

FBA157A

73,0

FBA167A

78,0

FBA187A

84,0

FBA207A

93,0

PENSILI CON ANTE SCORREVOLI

WALL CABINETS WITH SLIDING DOORS



• Attrezzatura per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Ante scorrevoli • Ripiano intermedio e staffe di fissaggio a parete incluse • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Sliding doors • Middle shelf and mounting brackets included • CE approved



FPAS60



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 400 / H. 650

FPAS80



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 400 / H. 650

FPAS100



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1000 / D. 400 / H. 650

FPAS120



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1200 / D. 400 / H. 650

FPAS140



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1400 / D. 400 / H. 650

FPAS160



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1600 mm

FPAS180



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1800 / D. 400 / H. 650

FPAS200



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 400 / H. 650

FPAS60

codice prodotto product code

FPAS80

codice prodotto product code

FPAS100

codice prodotto product code

FPAS120

codice prodotto product code

FPAS140

codice prodotto product code

FPAS160

codice prodotto product code

FPAS180

codice prodotto product code

FPAS200

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FPAS60

FPAS80

FPAS100

FPAS120

FPAS140

FPAS160

FPAS180

FPAS200

Peso netto
Net weight (kg)

FPAS60

20,0

FPAS80

23,0

FPAS100

27,0

FPAS120

31,0

FPAS140

34,0

FPAS160

38,0

FPAS180

42,0

FPAS200

45,0

CARRELLI DI SERVIZIO

SERVICE TROLLEY



• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Struttura in tubo satinato tondo ø 25mm • Piani stampati a forma di vassoio con bordi arrotondati, satinati, insonorizzati ed imbullonati al telaio • Paracolpi in gomma grigia • Ruote piroettanti ø 100 mm di cui 2 con freno • Portata complessiva 120 kg • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Structure in round tubular satin finished stainless steel of 25 mm diameter • Molded tray shaped shelves with rounded edges, satin finished stainless steel, soundproof and bolted to the tray's frame • Grey rubber bumpers • Swivelling 100 mm diameter castors, 2 of wich with brake • Total weight allowance: 120 kg • CE approved



FCRS280



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 885 / D. 590 / H. 935



FCRS380



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 885 / D. 590 / H. 935

FCRS3100



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1085 / D. 590 / H. 935

FCRS2100



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1085 / D. 590 / H. 935

	Peso netto Net weight (kg)	N. ripiani N. of shelves
FCRS280	10,0	2
FCRS2100	12,0	2
FCRS380	13,0	3
FCRS3100	16,0	3

FCRS280

codice prodotto product code

FCRS2100

codice prodotto product code

FCRS380

codice prodotto product code

FCRS3100

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FCRS280

FCRS2100

FCRS380

FCRS3100

imported

LAVAMANI

HAND WASHERS



• Attrezzatura per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Rubinetti e scarichi inclusi • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel AISI 304 body • Tap and sink included • CE approved



FLM40



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 400 / H. 310

Peso netto
Net weight (kg)

FLM40

5,5

NORME CE / CE APPROVED

FLM40

codice prodotto product code

FLM40

imported

NOTE
NOTE

NOTE

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

TERMS AND CONDITIONS

PER ORDINI INFERIORI A € 100,00 NETTI VIENE APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI € 20,00 PER GESTIONE ORDINE
MS - SUPPLEMENTO PER MOTORI A VOLTAGGIO SPECIALE 5%

CONSEGNA

Spedizioni giornaliere

RESA MERCE

A mezzo corriere in porto franco con addebito in fattura.

Nel caso di materiale danneggiato, ritirarlo con riserva e inviarci immediatamente comunicazione scritta.

La merce in porto franco viaggia assicurata.

PAGAMENTO

Dilazioni di pagamento da definirsi.

Si richiede pagamento in contanti o in contrassegno:

- prime forniture;
- al superamento del fido concesso;
- per l'invio di ricambi;

Tutti i prezzi si intendono IVA ESCLUSA. Il presente LISTINO annulla i precedenti.

Tutte le macchine sono costruite a norma del D.P.R. - 27 aprile n. 547, coperta da assicurazione (Responsabilità civile verso terzi). Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare a nostro giudizio, senza alcun preavviso. È VIETATA la produzione e la pubblicazione di qualsiasi tipo e forma (internet, cartacea, supporti digitali, etc) anche parziale di testi, prezzi, disegni e immagini, senza preventiva autorizzazione della direzione. Ogni comportamento diverso da quanto sopra, sarà perseguibile penalmente.

FAMA INDUSTRIE si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo listino in qualunque momento senza obbligo di preavviso.

PALLET Legno

P1 € 10,00

P2 € 15,00

PALLET in PVC

P3 € 13,00

P4 € 20,00

IMBALLO con Poliuretano Espanso

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 10,00

FC2 € 15,00

ASSISTENZA TECNICA

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia.

GARANZIA

1 anno, escluse le parti elettriche.

La merce deve essere resa franco nostro stabilimento con imballo originale, altrimenti non autorizzata.

ORDERS OF LESS THAN 100€ - 20€ ORDER HANDLING FEE IS CHARGED
WE APPLY 5% SURCHARGE FOR 60 HZ EQUIPMENT

DELIVERY

Daily shipping

RETURNS

All returns must be carriage free with invoice debit.

Damaged goods have to be collected with reservation, and a written notice has to be sent. Carriage free are covered by insurance.

PAYMENT

Delay of payments to be agreed. Cash or Cash on delivery

payments are required for:

- first supplies;
- exceeding credit limits;
- spare parts dispatch;

PALLET (wood)

P1 € 10,0

P2 € 15,00

PALLET (PVC)

P3 € 13,00

P4 € 20,00

PACKAGING (with Expanded Polyurethane) Charges

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 10,00

FC2 € 15,00

TECHNICAL ASSISTANCE

Must be provided by the seller

GUARANTEE

The company provides 1 year guarantee, except on electric parts. Goods must be returned carriage free to our factory with original packaging, otherwise not authorized.

Prices quotes are exclusive of V.A.T. The current price list writes off the previous ones.

All machines are manufactured in line with the D.P.R. - Aprile 27 n. 547 standards, covered by insurance (Civil responsibility towards third party). Some technical or aesthetic variations may occur without prior notice. IT IS FORBIDDEN to publish or reproduce in any way (digital format or on the internet) even partially any texts, drawings or images, without any prior authorization of the management. Any behavior not in line with the above mentioned rule will be prosecuted.

FAMA INDUSTRIE reserves the right to modify the products displayed in this price list at any time without any notice obligations.

