

ATOSA

*We make
the kitchen
Better**



Atosa®
LEADING MANUFACTURING COMPANY

**Catalogo
2018
GREEN LINE**
R290 / R600 SERIES

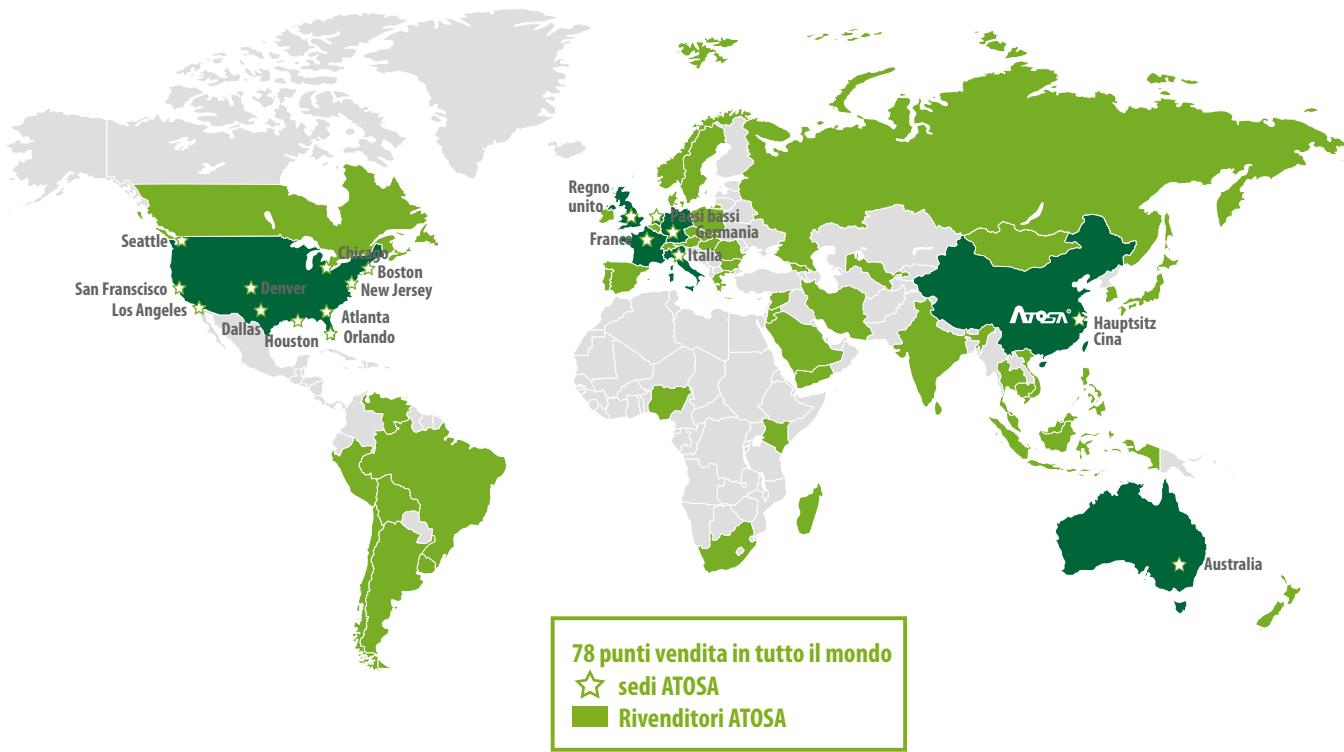


**Frigoriferi
Tavoli refrigerati**

Attrezzature professionali per la ristorazione

**Saladette
Banchi pizza**

Le sedi di ATOSA





ATOSA

CATERING EQUIPMENT ITALY SRL

Che cos'è l'etichetta energetica

L'Etichetta Energetica è una scheda che ha lo scopo di informare il consumatore sugli aspetti legati ai consumi energetici degli elettrodomestici e di altri prodotti connessi al consumo di energia, indicandone la classe di efficienza energetica.

A quali prodotti si applica

Con la Direttiva 2010/30/Ue i produttori hanno l'obbligo di apporre l'etichetta energetica su tutti gli elettrodomestici che hanno un impatto diretto o indiretto sui consumi energetici.

Obblighi

L'obbligo dei produttori è quello di fornire l'etichetta energetica così da renderla visibile al consumatore. Favorire l'acquisto di elettrodomestici a basso consumo significa poter realmente contribuire alla sostenibilità ambientale e alla lotta contro i cambiamenti climatici.

La Direttiva Eup (Directive for Energy-using Products - 2009/125/Ce), che disciplina la progettazione ecocompatibile dei prodotti che consumano energia, impone precisi standard di progettazione volti a ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza energetica dei prodotti che consumano energia.

A cosa serve questa etichetta?

- Aiuta a ridurre le emissioni di gas serra e di conseguenza di altre sostanze nocive grazie all'impiego efficiente di energia e risorse
- Facilita la messa a confronto dei diversi apparecchi da parte del consumatore, in modo da poter riconoscere in modo immediato i consumi e quindi il risparmio sui costi dell'energia alle stesse condizioni, senza impatto sulle performance, le caratteristiche di prestazione o il comfort.

Sappiamo che è in corso un cambiamento climatico e sappiamo che la responsabilità di questo cambiamento ricade sulle nostre azioni. La nostra atmosfera si riscalda più velocemente che in passato.

Sempre più spesso siamo spettatori di fenomeni atmosferici estremi tali per cui il clima e l'ambiente naturale cambiano più velocemente di quanto la natura, gli animali e l'uomo si possano adattare.

Molte delle grandi sfide dell'era moderna, dalla povertà all'estinzione degli animali selvatici, vengono favorite dal cambiamento climatico. Se non facciamo nulla, questo scenario è destinato a peggiorare.

Ma cosa possiamo fare?

Disponiamo delle conoscenze e delle tecnologie necessarie per ridurre gli effetti delle nostre azioni sul clima. A lungo termine potremmo ridurre la pressione cui vengono sottoposte le zone più a rischio del mondo, ma anche l'uomo e il mondo animale.

Per farcela dobbiamo solo volerlo.

ATOSA dà il proprio contributo a questa sfida con i nuovi apparecchi della serie "GREEN".

Insieme possiamo migliorare l'ambiente in cui viviamo!





ATOSA Catering Equipment Italy srl

SEDE LEGALE
Via Paolo Sarpi n°39
20154 - Milano
P. IVA 03418710129

SEDE OPERATIVA
S.S. 526 dell'Est Ticino (ang. Viale Lombardia)
20081 - Cassinetta di Lugagnano (MI)

Telefono : 02 94 25 037
info@atosa-italy.it
www.atosa-italy.it

Per qualunque domanda o suggerimento,
siamo a vostra completa disposizione.



07

Armadi refrigerati Serie MBF
Premium – Tropicalizzati



11

Tavoli refrigerati Serie EPF 700mm,
vetrine refrigerate e banchi pizza



17

Saladette, tavoli snack e postazioni
per condimenti serie ESL GN 1/1



25

Vetrine refrigerate da banco
e vetrine refrigerate showcase



29

Accessori e
Specifiche tecniche



33

Condizioni di vendita
e Garanzia



01



Armadi refrigerati Serie MBF

Serie Premium - Tropicalizzati

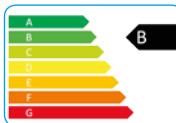
- Capacità migliorata grazie alla griglia aggiuntiva **NUOVO** sulla base del vano refrigerante.
- Compatibile con misure GN 600*400 con l'aggiunta di accessori opzionali (Pagina 30) **NUOVO**
- Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304
- Adatto all'utilizzo in ambienti con temperatura fino a 43°C e fino a 85% di umidità.
- Versione tropicalizzata
- Già dotato di ruote (di cui due con freni)
- Piedi optional
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- Compressore "Aspera/Embraco"
- Gruppo ventola "EBM"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Illuminazione interna
- Accessori disponibili (vedi pag.30)
- Sbrinamento automatico
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Guarnizioni porte a incastro facili da sostituire

Armadi refrigerati SERIE MBF



Guide per contenitori 600x400 mm disponibili come optional

CLASSE energetica



Armadio TN 700 Lt GN2/1

MBF8116GR



CLASSE energetica



Freezer BT 700 Lt GN2/1

MBF8113GR



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
MBF8116GR	730 x 845 x 2110	670	-2°C/+8°C	3	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+43	338	220V-50Hz	135/125	GN2/1
MBF8113GR	730 x 845 x 2110	670	-22°C/-17°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	520	220V-50Hz	135/125	GN2/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Guide per contenitori 600x400 mm disponibili come optional



Armadio TN 1400 Lt a due porte GN2/1

MBF8117GR

CLASSE energetica



Freezer BT 1400 Lt a due porte GN2/1

MBF8114GR

CLASSE energetica



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
MBF8117GR	1314 x 845 x 2110	1300	-2°C/+8°C	3	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+43	390	220V-50Hz	195/185	GN2/1
MBF8114GR	1314 x 845 x 2110	1300	-22°C/-17°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	830	220V-50Hz	205/195	GN2/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



02



Tavoli refrigerati SERIE EPF 700mm, vetrine refrigerate da appoggio e banchi pizza

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Guarnizioni porte a incastro facili da sostituire
- Adatto all'utilizzo in ambienti con temperatura fino a 43°C e fino all'85% di umidità.
- Versione tropicalizzata
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- Già dotato di ruote (di cui due con freni)
- Piedi optional
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Compressore "Aspera/Embraco"
- Gruppo ventola "EBM"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Sbrinamento automatico
- Griglie e ripiani disponibili come accessori (cfr. Pagina 30)

Optional



Piedini regolabili
in altezza
optional



Porte sostituibili
con cassetti GN1/1
optional



Alzatina
posteriore
(cod. A)

Tavoli refrigerati SERIE EPF 700mm GN 1/1



OPTIONAL



CLASSE energetica



Tavolo refrigerato TN a 2 porte

EPF3422GR
EPF3422GR/A



cod./A Alzatina 100 mm



cod./A Alzatina 100 mm



CLASSE energetica



Tavolo refrigerato TN a 3 porte



EPF3432GR
EPF3432GR/A

CLASSE energetica



Tavolo refrigerato TN a 4 porte

EPF3442GR
EPF3442GR/A



cod./A Alzatina 100 mm



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
EPF3422GR	1360 x 700 x 850	280	-2°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	250	220V-50Hz	115/100	GN1/1
EPF3422GR/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3432GR	1795 x 700 x 850	420	-2°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	130/120	GN1/1
EPF3432GR/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3442GR	2230 x 700 x 850	510	-2°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	350	220V-50Hz	150/140	GN1/1
EPF3442GR/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1



OPTIONAL
!  

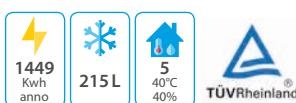


CLASSE energetica



Tavolo freezer BT a 2 porte

EPF3462GR
EPF3462GR/A



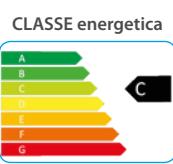
cod./A Alzatina 100 mm



Tavolo freezer BT a 3 porte

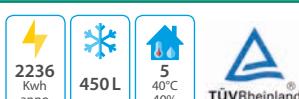
EPF3472GR
EPF3472GR/A

CLASSE energetica



Tavolo freezer BT a 4 porte

EPF3482GR



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
EPF3462GR	1360 x 700 x 850	280	-22°C/-18°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	115/100	GN1/1
EPF3462GR/A ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche												
EPF3472GR	1795 x 700 x 850	420	-22°C/-18°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	400	220V-50Hz	130/120	GN1/1
EPF3472GR/A ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche												
EPF3482GR	2230 x 700 x 850	510	-22°C/-18°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+43	550	220V-50Hz	150/140	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

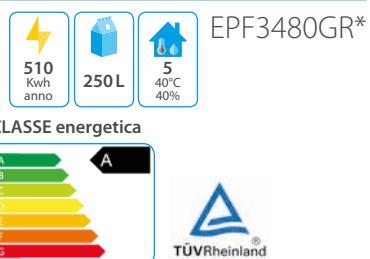
Banchi pizza 400 x 600



Vetrina refrigerata da appoggio optional

ESL3890

Banco pizza 7 cassetti 2 porte



Per tutti i banchi pizza sono disponibili le vetrine refrigerate portacondimenti VRX serie ESL
CONSULTA IL NOSTRO CATALOGO GENERALE!!!



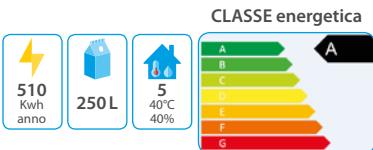
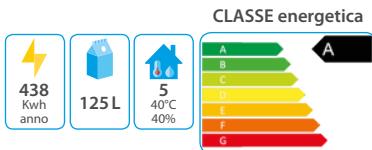
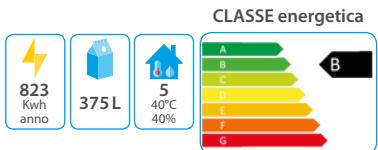
EPF3485GR*



EPF3490GR*



EPF3495GR*



* Griglie NON in dotazione, disponibili come optional

Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
EPF3480GR	2010 x 800 x 1000	580	-2°C/+8°C	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+43	260	220V-50Hz	380/360	400 x 600
EPF3485GR	2010 x 800 x 1000	580	-2°C/+8°C	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+43	290	220V-50Hz	380/360	400 x 600
EPF3490GR	1510 x 800 x 1000	390	-2°C/+8°C	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+43	220	220V-50Hz	300/280	400 x 600
EPF3495GR	1510 x 800 x 1000	390	-2°C/+8°C	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+43	270	220V-50Hz	300/280	400 x 600

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Optional VRX 1400



Vetrina refrigerata da appoggio optional

ESL3882

Banco pizza refrigerato a 3 porte

ESL3852GR

Per tutti i banchi pizza sono disponibili le
vetrine refrigerate portacondimenti VRX serie ESL
CONSULTA IL NOSTRO CATALOGO GENERALE!!!



CLASSE energetica



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
ESL3852GR	1365 x 700 x 1100	386	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190/180	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



03



Saladette e banchi snack SERIE ESL Serie GN1/1

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Guarnizioni porte a incastro facili da sostituire
- Adatto all'utilizzo in ambienti con temperatura fino a 38°C
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- Già dotato di ruote (di cui due con freni)
- Piedi optional, (solo su alcuni modelli)
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Compressore "Aspera/Embraco"
- Gruppo ventola "EBM"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Sbrinamento automatico
- Griglie e ripiani disponibili come accessori (vedi Pagina 30)
- Cassetti optional disponibili come accessori (vedi Pagina 30)
- Saladette configurabili con teglie GN con profondità fino a 150 mm

Optional



Piedini regolabili
in altezza
optional



Porte sostituibili
con 2 cassetti GN1/1
optional

Tavoli refrigerati SERIE ESL



Tavolo refrigerato a 2 porte



ESL3801GR

CLASSE energetica



OPTIONAL

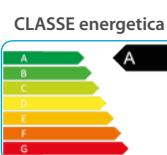


Set 2 cassetti
In sostituzione di 1 porta x ESL



Tavolo refrigerato a 3 porte

ESL3851GR



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
ESL3801GR	900 x 700 x 850	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	92/82	GN1/1
ESL3851GR	1365 x 700 x 850	382	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	110/95	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Saladette a 2 porte con coperchio COPRI INGREDIENTI GN1/1

ESL3800GR

Configurazioni:

- 2 x GN1/1 + 3 x GN1/6,
- 2 x GN1/1 + 2 x GN1/4,
- 6 x GN1/3 + 3 x GN1/6,
- o
- 6 x GN1/3 x 2 x GN1/4

Include i seguenti separatori per GN:
 4 x separatori 330 x 25 mm
 2 x separatori 165 x 25 mm
 2 x separatori 535 x 35 mm

Saladette a 3 porte con coperchio COPRI INGREDIENTI 4 x GN1/1

ESL3850GR



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
ESL3800GR	900 x 700 x 850	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	92/82	GN1/1
ESL3850GR	1365 x 700 x 850	383	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	110/100	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Banco Snack a due porte 5 x GN1/6

ESL3831GR



Banco Snack a due porte 5 x GN1/3

ESL3834GR



Banco Snack a tre porte 7 x GN1/6

ESL3854GR

GN	Piano di lavoro
1/6	490 mm
1/3	340 mm

Banco Snack a tre porte 5 x GN1/3

ESL3858GR



Banco Snack a 3 porte 7 x GN1/3 con vetrina da appoggio

ESL3864GR



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
ESL3831GR	900 x 700 x 1100	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	112/102	GN1/1
ESL3834GR	900 x 700 x 1100	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	112/102	GN1/1
ESL3854GR	1365 x 700 x 970	387	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190/180	GN1/1
ESL3858GR	1365 x 700 x 970	384	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190/180	GN1/1
ESL3864GR	1365 x 700 x 970	385	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190/180	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

Banchi gastronomici con porta condimenti



Banchi gastronomici con porta condimenti a 2 porte 5 x GN1/6

ESL3832GR



Banchi gastronomici con porta condimenti a 3 porte 8 x GN1/6

ESL3853GR



Banchi gastronomici con porta condimenti a 3 porte 7 x GN1/3

ESL3869GR

Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
ESL3832GR	900 x 700 x 970	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	88/70	GN1/1
ESL3853GR	1365 x 700 x 1040	381	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	111/95	GN1/1
ESL3869GR	1365 x 700 x 1040	380	+2°C/+8°C	1	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	111/95	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Banco refrigerato con 4 cassetti GN1/1

ESL3820GR



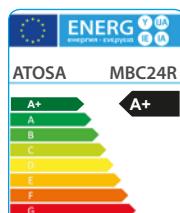
Altezza : 150 mm

CLASSE energetica



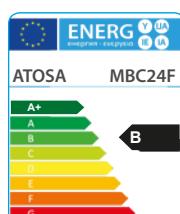
Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
ESL3820GR	900 x 700 x 850	300	+2°C/+8°C	-	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	95/85	GN1/1

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Armadio refrigerato MINI

MBC24R



Freezer MINI

MBC24F



Armadio refrigerato MINI

MBC24G



Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione (per porta)	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso kg (lordo/netto)	Dimensione delle griglie LxP in mm
MBC24R	605 X 661 X 815	145	+2°C/+8°C	2	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	150	220V-50Hz	60/65	-
MBC24F	605 X 661 X 815	145	-18°C/-22°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	62/67	-
MBC24G	605 X 661 X 815	145	+2°C/+8°C	2	Embraco	R600a	Dixell/Carel	+38	150	220V-50Hz	60/65	-

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



04



Vetrine refrigerate da banco e vetrine refrigerate showcase

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Compressore Embraco
- Termostato digitale Dixell
- Porte scorrevoli in vetro
- Illuminazione a LED



Vitrina refrigerata con vetro PANORAMICO

WTY110L / WTY130L



Vitrina refrigerata

WTF120L / WTF160L



Vitrina refrigerata con vetro PANORAMICO

WDF097X / WDF127X
WDF157X / WDF177X



Vitrina refrigerata con vetro PANORAMICO

WDF097D / WDF127D
WDF157D / WDF177D



Vitrina refrigerata con vetro PANORAMICO

WDF097S / WDF127S
WDF157S / WDF177S



Tutte le vetrine sono dotate di luce LED a lunga durata e risparmio energetico

Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Ripiani	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione
WTY110L	750 x 560 x 680	110	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	218	220V-50Hz
WTY130L	900 x 560 x 680	130	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	218	220V-50Hz
WTF120L	750 x 560 x 680	120	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	218	220V-50Hz
WTF160L	900 x 560 x 680	160	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	218	220V-50Hz
WDF097X	900 x 750 x 1200	265	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	265	220V-50Hz
WDF127X	1200 x 750 x 1200	365	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	365	220V-50Hz
WDF157X	1500 x 750 x 1200	465	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	465	220V-50Hz
WDF177X	1700 x 750 x 1200	535	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	535	220V-50Hz
WDF097D	900 x 750 x 1350	290	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	290	220V-50Hz
WDF127D	1200 x 750 x 1350	400	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	400	220V-50Hz
WDF157D	1500 x 750 x 1350	520	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	520	220V-50Hz
WDF177D	1700 x 750 x 1350	600	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	600	220V-50Hz
WDF097S	900 x 750 x 1350	290	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	290	220V-50Hz
WDF127S	1200 x 750 x 1350	400	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	400	220V-50Hz
WDF157S	1500 x 750 x 1350	520	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	520	220V-50Hz
WDF177S	1700 x 750 x 1350	600	+0°C/+8°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	600	220V-50Hz

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



Vetrina refrigerata con vetro PANORAMICO

WDF097W / WDF127W
WDF157W / WDF177W



Vetrina refrigerata

WDF097F / WDF127F
WDF157F / WDF177F

Tutte le vetrine sono
dotate di luce LED
a lunga durata
e risparmio energetico

Modello	Dimensioni (mm) LxBxH	Capacità netta (L)	Temperatura (°C)	Ripiani	Compressore	Refrigerante	Controller digitale	Temperatura ambiente max. (°C)	Potenza (W)	Alimentazione
WDF097W	900 x 750 x 1100	240	+0°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	240	220V-50Hz
WDF127W	1200 x 750 x 1100	330	+0°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	330	220V-50Hz
WDF157W	1500 x 750 x 1100	420	+0°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	420	220V-50Hz
WDF177W	1700 x 750 x 1100	490	+0°C/+8°C	1	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	490	220V-50Hz
WDF097F	900 x 750 x 1200	290	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	290	220V-50Hz
WDF127F	1200 x 750 x 1200	395	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	395	220V-50Hz
WDF157F	1500 x 750 x 1200	497	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	497	220V-50Hz
WDF177F	1700 x 750 x 1200	570	+0°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	+38	570	220V-50Hz

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.





05

Accessori e Specifiche tecniche

- Accessori per serie MBF
- Accessori per serie EPF 700mm
- Accessori per serie ESL

Accessori

TUTTI GLI ACCESSORI SONO FORNITI SEPARATAMENTE CON MONTAGGIO A CARICO E CURA DEL CLIENTE

Accessori per serie MBF

SERIE MBF	Descrizione	Cercare a pagina
Per tutte le referenze	Guida sx per griglie MBF	8 - 9
Per tutte le referenze	Guida dx per griglie MBF	8 - 9
Per tutte le referenze	Griglia serie MBF con rivestimento in plastica, 530*620mm – GN2/1	8 - 9
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 25 mm	8 - 9
Per tutte le referenze	Piede regolabile in plastica 100mm +/- 25 mm	8 - 9
Per tutte le referenze	Guida sx per contenitori in plastica 600*400	8 - 9
Per tutte le referenze	Guida dx per contenitori in plastica 600*400	8 - 9
Per tutte le referenze	Guida sx per teglie in alluminio 600*400	8 - 9
Per tutte le referenze	Guida dx per teglie in alluminio 600*400	8 - 9

Accessori per serie EPF 700 mm

SERIE EPF 700 mm	Descrizione	Cercare a pagina
Per tutte le referenze	Guida sx per griglie EPF / contenitori GN	12 - 15
Per tutte le referenze	Guida dx per griglie EPF / contenitori GN	12 - 15
Per tutte le referenze	Griglia per serie EPF con rivestimento in plastica, 545*330 mm – GN1/1	12 - 15
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 25 mm	12 - 15
Per tutte le referenze	Piede regolabile in plastica 100mm +/- 25 mm	12 - 15

Cassetti per serie EPF 700mm – Un KIT per porta

EPF3906	DUE cassetti per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max. 150 mm	12 - 15
EPF3907	TRE cassetti 1/3 altezza per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max 65 mm	12 - 15
EPF3908	DUE cassetti 1*1/3 + UN cassetto 2/3 altezza. Cassetto per GN1/1 o GN1/3 (65mm profondità con 1/3 altezza, 150mm profondità con 2/3 altezza)	12 - 15



EPF3906



EPF3907



EPF3908

Accessori per serie ESL

SERIE ESL	Descrizione	Cercare a pagina
Per tutte le referenze	Guida sx per griglie ESL	18 - 23
Per tutte le referenze	Guida dx per griglie / contenitori GN	18 - 23
Per tutte le referenze	Griglia per serie ESL con rivestimento in plastica, 335*570mm - GN1/1	18 - 23
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 25 mm	18 - 23
Per tutte le referenze	Piede regolabile in plastica 100mm +/- 25 mm	18 - 23

Cassetti per serie ESL

ESLS	DUE cassetti per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max 150 mm	18 - 23
------	---	---------



ESLS

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.
Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

MODELLO	Dimensioni (mm)	Dimensioni interne (mm)	Numero griglie	Dimensione griglia (mm)	Capacità (lt)	Peso netto	Ampereggio	Consumo (kW/24h)	Potenza compр. (hp)	Compressore	Modello compressore	Termostato	Sbrinamento	Tipo refrigerante	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Raffreddamento	Spessore (cm)	Collonerizzazione (cm)	
EFP3422GR	1360×700×850	822×570×580	4	GN1/1	40	215	97	1,5	1,34	Embraco	EMB46CLC	1/5	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	-2~8	+43	6
EFP3422GR-A	1360×700×850	822×570×580	4	GN1/1	40	215	97	1,5	1,34	Embraco	EMB46CLC	1/5	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	-2~8	+43	6
EFP3432GR	1795×700×850	1257×570×580	6	GN1/1	88	334	123	1,9	1,73	Embraco	EM2X312U	1/4+	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-2~8	+43	6
EFP3432GR-A	1795×700×850	1257×570×580	6	GN1/1	88	334	123	1,9	1,73	Embraco	EM2X312U	1/4+	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-2~8	+43	6
EFP3442GR	2230×700×850	1692×570×580	6	GN1/1	88	450	139	1,9	1,91	Embraco	EM2X312U	1/4+	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-2~8	+43	6
EFP3442GR-A	2230×700×850	1692×570×580	6	GN1/1	88	450	139	1,9	1,91	Embraco	EM2X312U	1/4+	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-2~8	+43	6
EPP3462GR	1360×700×850	822×570×580	4	GN1/1	40	215	100	3	3,97	Embraco	EMFE2134U	1/3	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPP3462GR-A	1360×700×850	822×570×580	4	GN1/1	40	215	100	3	3,97	Embraco	EMFE2134U	1/3	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPP3472GR	1795×700×850	1257×570×580	6	GN1/1	40	334	125	3	5,09	Embraco	EMFE2134U	1/3	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPI3472GR-A	1795×700×850	1257×570×580	6	GN1/1	40	334	125	3	5,09	Embraco	EMFE2134U	1/3	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPP3480GR	2010×800×1000	1480×670×570	0	Guida per 600x400	0	250	300	1,5	1,38	Embraco	EMB46CLC	1/5	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	-2~8	+43	6
EPI3482GR	2230×700×850	1692×570×580	8	GN1/1	40	450	141	3	6,13	Embraco	EMFE2134U	1/3	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPI3485GR	2010×800×1000	1480×670×570	0	Guida per 600x400	0	375	267	1,9	2,26	Embraco	EM2X312U	1/4+	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-2~8	+43	6
EPI3490GR	1510×800×1000	980×670×570	0	Guida per 600x400	0	125	246	1,5	1,2	Embraco	EMB46CLC	1/5	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	-2~8	+43	6
EPI3495GR	1510×800×1000	980×670×570	0	Guida per 600x400	0	250	209	1,5	1,4	Embraco	EMB46CLC	1/5	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	-2~8	+43	6
EIS3800GR	900×700×888	830×395×500	4	335×590	88	300	70	2	2,12	Hua Yi	HYB25MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3801GR	900×700×880	830×395×500	4	335×590	40	300	72	1,2	1,16	Embraco	HYB05MMU	97,4W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3820GR	900×700×880	830×395×500	0	Dotato di cassetti	0	300	82	1,2	1,45	Embraco	HYB05MMU	97,4W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3831GR	900×700×1100	830×395×500	4	335×590 / 340×590	40	300	96	2	2,12	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3832GR	900×700×1040	830×395×500	4	335×590 / 340×590	40	300	77	2	2,12	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3834GR	900×700×1100	830×395×500	4	335×590 / 340×590	40	300	84	2	2,12	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3850GR	1365×700×888	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	90	2	2,55	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3851GR	1365×700×880	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	94	1,2	1,6	Embraco	HYB05MMU	97,4W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3852GR	1365×700×1030	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	193	1,2	1,6	Embraco	HYB05MMU	97,4W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3853GR	1365×700×1040	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	108	2	2,55	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3854GR	1365×700×1100	1295×595×500	6	335×590 / 351×590	40	380	168	2	2,55	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3858GR	1365×700×1100	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	153	2	2,55	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3864GR	1365×700×1100	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	173	2	2,55	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventil. forzata	-2~8	+38	3,5
EIS3869GR	1365×700×1040	1295×595×500	6	335×590 / 340×590	40	380	103	2	2,55	Hua Yi	HYB125MMU	174W	DIXELL	XRO2CK-5R0C1	Air Defrost	R600a	Ventilato	0~-8	+38	5,5
MBC24FGR	605×635×825	495×517×561	2	380×475	88	145	48	0,8	0,54	Embraco	EMB40CLC	1/6	DIXELL	XRO3CX-5R0C1	Air Defrost	R600a	Ventilato	0~-8	+38	5,5
MBF8113GR	730×805×2065	610×635×1540	4	GN2/1	88	455	107	3	4,99	Embraco	EME2134U	1/3	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-17	+43	6
MBF8114GR	1314×845×2065	1194×635×1550	8	GN2/1	88	1300	177	4,1	8,19	Embraco	NE12168U	3/4	DIXELL	XRO6CX-5R0C1	Air Defrost	R290	Ventilato	-22~-17	+43	6
MBF8116GR	730×805×2065	610×635×1540	4	GN2/1	88	455	100	1,1	1,26	Embraco	EMB40CLC	1/6	DIXELL	XRO2CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	0~-8	+43	6
MBF8117GR	1314×845×2065	1194×635×1550	8	GN2/1	88	1300	171	1,8	1,26	Embraco	EMB66CLC	1/4	DIXELL	XRO2CX-5R0C1	Air Defrost	R600	Ventilato	0~-8	+43	6



06

Condizioni di vendita e Garanzia

- Condizioni di vendita
- Modulo per richiesta intervento in garanzia
- Tabella di riferimento per rimborso spese coperte da garanzia

Condizioni di vendita



DATI SOCIETARI

Tutti i prodotti acquistati presso Atosa Catering Equipment Italy sono venduti direttamente dalla società:

ATOSA CATERING EQUIPMENT ITALY SRL, P.I. 03418710129, con sede legale in Via Paolo Sarpi n. 39 - 20154 Milano, sede operativa S.S. 526 dell'Est Ticino (ang. Viale Lombardia), 20081 Cassinetta di Lugagnano (MI).

1) PROCEDURA D'ACQUISTO

Il Cliente potrà acquistare i prodotti offerti nel catalogo cartaceo o elettronico presenti sul sito www.atosa.com. Altresì lo stesso avrà a disposizione, a seconda della regione, un *Sales Manager* per l'assistenza nella scelta dei prodotti. La ricezione dell'ordine sarà confermata da Atosa Italy mediante le seguenti modalità:

- Invio Conferma dell'ordine attraverso l'indirizzo di posta elettronica comunicata dal Cliente
- Invio Conferma dell'ordine attraverso gli addetti vendite per mezzo loro programma gestionale.

Nel documento di conferma d'ordine verranno evidenziati i seguenti dati:

- Numero Ordine e Data Ordine
- Dettaglio Prezzi
- Scontistiche applicate
- Condizioni di Pagamento
- Indirizzo e Condizioni di trasporto
- Eventuali Note.

Al fine di una corretta emissione dei documenti per la vendita, il Cliente è tenuto a verificare a sua volta i dati a video e comunicare tempestivamente ad Atosa Italy eventuali incongruenze o inesattezze riscontrate. Qualsiasi variazione deve essere comunicata ad Atosa Italy prima che l'ordine sia stato preso in carico dal "Reparto Evasione Ordini", solitamente entro le 24 ore dall'accettazione dell'ordine, pena l'impossibilità di poter effettuare modifiche alla commessa.

Sarà premura di Atosa Italy trasmettere la relativa documentazione al Cliente per l'archiviazione e registrazione contabile, senza provvedere all'invio cartaceo ai sensi del DPR 445/2000 sezione III art. 14 comma 1 e risoluzione n. 107/2001 dell'Agenzia delle Entrate. La R.M. 107/2001.

2) CONDIZIONI DI VENDITA

All'atto del censimento dell'anagrafica Cliente (solitamente in concomitanza con il primo ordine), verranno fissate le *Condizioni di Vendita* (scontistica, pagamento, trasporto ecc.) concordate con il Cliente. Tali condizioni avranno validità di anni 1 (uno) e si rinnovano comunque tacitamente salvo eventuali modifiche che Atosa Italy si riserva di applicare in qualsiasi momento previa comunicazione al Cliente stesso. Il Cliente verrà dotato di *Catalogo Atosa* e di *Listino Prezzi Pubblico* che resterà valido fino ad eventuali aggiornamenti e/o integrazioni che verranno sempre comunicate tempestivamente al Cliente. I documenti di vendita (fatture) riporteranno sempre fedelmente le condizioni di vendita e le modalità di pagamento pattuite. Atosa Italy ed il Cliente sono tenuti a scambiarsi informazioni reciproche relative ai propri dati bancari.

3) MODALITÀ DI PAGAMENTO

Atosa Italy ha unilaterale facoltà di accettare, verificare e modificare (anche periodicamente) le *Condizioni di pagamento* concordate con il Cliente.

In caso di *Pagamento Anticipato*, il Cliente è tenuto a trasmettere relativa ricevuta bancaria del Bonifico effettuato e altresì obbligato a comunicare i propri dati bancari per emissione RIBA.

In caso di *Pagamento in Contrassegno*, il trasportatore incaricato della spedizione sarà delegato alla riscossione del titolo/titoli intestati ad Atosa Italy.

L'eventuale non disponibilità del prodotto, tempi di consegna più lunghi o eventuali altre problematiche verranno comunicate tempestivamente al Cliente, telefonicamente o tramite email; in tali casi lo stesso potrà cambiare il prodotto, attenderne la disponibilità nei nuovi tempi stabiliti o annullare l'ordine.

Viene escluso ogni diritto del Cliente a un risarcimento danni, nonché qualsiasi responsabilità contrattuale o extra contrattuale per danni diretti o indiretti a persone e/o cose, provocati dalla mancata accettazione anche parziale di un ordine da parte di Atosa Italy.

Le modifiche all'ordine già inoltrato potranno essere effettuate dal Cliente solo nei casi in cui la merce non sia stata già consegnata al trasportatore delegato, e verranno valutate, accettate e/o negate da Atosa Italy.

4) SPEDIZIONI E CONSEGNE

Gli acquisti confermati saranno recapitati tramite trasportatore all'indirizzo di consegna indicato all'atto dell'ordine; Atosa Italy emetterà idoneo documento accompagnatorio relativo ai prodotti in consegna (*Documento di Trasporto*) a cui farà seguito l'emissione della fattura che verrà inoltrata al Cliente esclusivamente in formato elettronico all'indirizzo email comunicato in sede di ordine del Cliente.

Dopo l'emissione della fattura non sarà possibile effettuare variazioni della stessa.

Le spese di spedizione Standard sono a carico di Atosa Italy, tuttavia eventuali costi extra o accessori quali:

- Supplemento sponda idraulica
- Preavviso telefonico
- Contrassegno
- Triangolazioni

saranno addebitati al Cliente fatto salvo accordi diversi.

Il Cliente potrà comunicare ogni dettaglio che ritiene necessario affinché il trasportatore possa raggiungere il luogo di consegna, segnalando nelle note dell'ordine o attraverso mezzo email relative indicazioni. Atosa Italy ed i suoi addetti alle vendite si impegnano a informare il cliente tramite email dell'avvenuta presa delle merci. I prodotti sono imballati con materiali resistenti e adatti ad assicurare una protezione ottimale durante il trasporto. In caso di ricevimento con presenti manomissioni e/o rotture degli imballi il Cliente è invitato ad accettare la merce con "RISERVA DI CONTROLLO" descrivendo personalmente e in maniera dettagliata il danno su tutte le copie delle ricevute di consegna del trasportatore. Accertata la presenza di un danno causato dal trasporto, il Cliente è tenuto a segnalarlo ad Atosa Italy entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento merce mediante email completa di documentazione fotografica degli imballi e delle merci danneggiate.

Atosa Italy provvederà a trasmettere al cliente un apposito Form da compilare in tutte le sue parti al fine di ovviare la riparazione, o sostituzione della merce in anomalia (vedi paragrafo 7-GARANZIA in seguito).

Qualora nella bolla di accompagnamento non vi fosse la dicitura «Riserva di Controllo» Atosa Italy non potrà intervenire.

5) TEMPI DI CONSEGNA

I timing di consegna sono stati preventivamente stabili da Atosa Italy con il trasportatore, mediamente si attestano tra i 5 (cinque) e 7 (sette) giorni lavorativi per tutto il territorio nazionale escluso isole per le quali i tempi si estendono a un massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi. Eventuali ritardi o contrattempi non sono imputabili ad Atosa Italy. I giorni previsti per la consegna sono dal Lunedì al Venerdì, salvo festività o eventi straordinari. In caso di anticipi o ritardi nei tempi di consegna Atosa Italy si impegna a informare il Cliente tramite email o telefonicamente. In nessun caso il Cliente potrà rivolgersi ad Atosa Italy Catering Equipment per risarcimento danni o indennizzo, relativamente ai ritardi di consegna e/o modalità differenti da quelle pattuite.

6) DIRITTO DI RECESSO

In presenza di un Cliente-consumatore finale il diritto di recesso è esercitabile *ai sensi degli artt. 64 ess del D.Lgs 206/05*.

Per esercitare tale diritto il Cliente, entro 14 giorni dalla data di ricevimento della merce, dovrà inviare a Atosa Italy una comunicazione mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno anticipata via email all'indirizzo info@atosacateringequipment.it dichiarando di volersi avvalere del diritto di recesso ed indicando il numero d'ordine, il numero della fattura, codice e quantità degli articoli, se il recesso è parziale o totale e le coordinate bancarie per ottenere il bonifico di rimborso o nota di accredito di storno. La merce dovrà essere restituita integra nella confezione originale adeguatamente sigillata, completa in tutte le sue parti (compresi imballo, protezioni interne, protezioni esterne, pallet in legno ed eventuale documentazione e dotazione accessoria: manuali, attrezzature montaggio, ecc.) tramite corriere indicato dal Cliente. Le spese di spedizione relative alla sostituzione del bene sono a carico del Cliente con trasporto tassativamente assicurato, dopo aver verificato l'integrità della merce procederà entro 14 giorni dal rientro al riacquisto del valore del prodotto/i tratteneendo esclusivamente l'importo delle spese di spedizione Extra ed eventuali spese di contrassegno sostenute per la consegna della merce presso il Cliente ed indicate in fattura. Il diritto si applica al prodotto acquistato nella sua interezza, fino all'attestazione di avvenuto ricevimento nel nostro magazzino, è sotto la completa responsabilità del cliente.

In caso di danni al prodotto durante il trasporto di rientro, Atosa Italy darà la comunicazione al Cliente dell'accaduto (entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del bene nel proprio magazzino), per consentirgli di sporgere tempestivamente denuncia nei confronti del corriere da lui scelto e ottenere il rimborso del valore del bene.

Atosa Italy non risponde in nessun modo per danneggiamento o furto/smarrimento di beni restituiti con spedizioni non assicurate dal Cliente.

Al suo arrivo in magazzino, il prodotto sarà esaminato per valutare eventuali danni o anomalie non derivanti dal trasporto. Qualora la confezione e/o l'imballo originale risultino eccessivamente rovinati, Atosa Italy provvederà a trattenere dal rimborso dovuto l'entità di spesa per il ripristino degli stessi.

Il diritto di recesso decade totalmente, per mancanza della condizione essenziale di integrità del bene, nei casi in cui Atosa Italy accerti:

- Utilizzo non diligente del bene che ne abbia compromesso l'integrità
- Mancanza della confezione esterna o imballo interno originale
- Assenza di elementi integrati del bene (accessori, ecc.)
- Danneggiamento del prodotto per cause diverse dal trasporto

Nel caso di decadenza del diritto di recesso, la merce rimarrà presso la sede di Atosa Italy a disposizione del Cliente per il suo ritiro a carico. Tale diritto NON è esercitabile nel caso di acquisto di prodotti Personalizzati secondo indicazioni richieste del Cliente.

Indirizzo per la Restituzione della merce:

ATOSA CATERING EQUIPMENT SRL
VIALE LOMBARDIA SNC
20081 CASSINETTA DI LUGAGNANO (MI)

7) GARANZIE

I prodotti venduti da Atosa Italy sono coperti da Garanzia ai sensi del D.Lgs 206/05 con validità di 24 MESI e copre difetti di conformità del prodotto.

Per usufruire dell'assistenza in garanzia il Cliente è tenuto a conservare la copia della fattura comprovata Vendita, relativa al prodotto in anomalia, ove dovranno essere indicati i seguenti dati:

- Codice Prodotto
- Data Fattura
- Eventuale materiale fotografico del difetto riscontrato

Per la compilazione di questi dati e altre specifiche, Atosa Italy provvederà a trasmettere al Cliente un apposito Form da redigere in tutte le sue parti. Ai sensi del decreto sopra citato, la garanzia si applica al bene che presenti un difetto di conformità, purché il bene stesso sia stato utilizzato correttamente nel rispetto della sua destinazione d'uso. In caso di difetto di conformità Atosa Italy provvederà, senza spese per il Cliente, al ripristino della conformità del prodotto mediante Riparazione/Sostituzione/Rimborso delle spese derivanti dal ripristino dell'articolo o alla consensuale riduzione del prezzo di acquisto, fino alla risoluzione del contratto. Il Cliente è tenuto a verificare la merce e il suo funzionamento entro 7 GIORNI dalla DATA DI FATTURAZIONE; eventuali difetti già presenti alla consegna del materiale dovranno essere comunicati a Atosa Italy entro 7 giorni lavorativi sempre dalla data di comprovata vendita. Nel caso in cui Atosa Italy non fosse in grado di rendere al Cliente il prodotto in garanzia, la stessa potrà procedere alla sua sostituzione consensuale con un prodotto di caratteristiche analoghe o superiori a quanto contestato, oppure alla emissione di una nota di accredito. Nei casi di sostituzioni in garanzia, Atosa Italy provvederà a ritirare il materiale difettoso per l'effettiva verifica delle anomalie reclamate dal Cliente. Il ritiro verrà concordato con il Cliente. La merce dovrà essere restituita integra nella confezione originale adeguatamente sigillata, completa in tutte le sue parti (compresi imballo, protezioni interne, protezioni esterne, pallet in legno ed eventuale documentazione e dotazione accessoria: manuali, attrezzature montaggio, ecc.) tramite corriere indicato dal Cliente. Atosa Italy si occuperà dell'organizzazione del trasporto per il rientro e per la riconsegna merce sostituita o riparata in Garanzia. Il Cliente è tenuto a conservare gli imballi originali e tutte le documentazioni a corredo dei prodotti acquistati fino alla decadenza dei termini di garanzia degli stessi. Qualora la Cliente usufruisca della Garanzia, Atosa Italy provvederà a trasmettere allo stesso relativo prospetto con indicate le tempistiche di intervento.

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso. Le immagini sono presentate solo a fini illustrativi.

Il Cliente è tenuto a conservare copia delle presenti Condizioni Generali di Vendita in forma cartacea o elettronica valide al momento della stipula del contratto a distanza (ricezione ordine).

Modulo per richiesta intervento in garanzia

ATTENZIONE:

L'intervento può essere effettuato solo dopo l'accettazione
della presente richiesta da parte di ATOSA.
Pena il rigetto del rimborso delle spese sostenute.



DESCRIZIONE ARTICOLO

- Modello : _____
- N° di serie (*indicata sul lato sinistro del prodotto*) : _____
- Data di acquisto : / / Data Sinistro : _____
- Garanzia (*2 anni dalla data di acquisto, riferimento vendita a cliente finale*) : SI NO
- Stato del prodotto : Nuovo Buono stato Usato Danneggiato

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL GUASTO:

Natura del difetto : Intermittente Incalcolabile Permanente

NATURA DELL'INTERVENTO DA ESEGUIRE :

- Sostituzione parti e/o pezzi dell'Articolo _____
- Intervento tecnico senza sostituzioni di parti _____

MITTENTE

Società : _____

Indirizzo : _____

Città : _____

Telefono : _____

Nome del contatto : _____

E-Mail : _____

- EVENTUALI PARTI SOSTITUITE DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE RESTIUTE AD ATOSA ITALY SRL ENTRO 15gg DALL'INTERVENTO ESEGUITO, PENA IL RIGETTO DEL RIMBORSO INTERVENTO.
- GLI INTERVENTI TECNICI DEVO ESSERE SUPPORTATI DA FOTO DELLA PARTE DANNEGGIATA E SCHEDA ORARIA INTERVENTO.
- ALLA PRESENTE DEVE ESSERE ALLEGATA FATTURA DI ACQUISTO E/O FATTURA DI VENDITA DEL PRODOTTO CON SPECIFICA DELL'ARTICOLO E DEL NUMERO SERIALE.



Tabella di riferimento di rimborso spese per interventi in garanzia

Tariffa oraria	€ 35,00
Rimborso Km per intervento oltre 70km A/R	€ 30,00
Diritto di chiamata per interventi extra orario	€ 20,00

Frigoriferi e Congelatori

INTERVENTI	TEMPO
• Sostituzione Moto ventole	1.00'
• Sostituz. resistenza evaporazione condensa esterna	1.00'
• Sostituz. resistenza condensa interna (solo BT)	1.30'
• Sostituzione Compressore	2.00'
• Sostituzione Controporta completa	40'
• Sostituzione Evaporatore armadio	2.30'
• Sostituzione Guarnizione porta	30'
• Sostituzione Termostato esterno	40'
• Ricarica frigo armadio	1.00'
• Ricarica frigo doppia porta	1.30'
• Sostituzione sonde interne	1.30'
• Saldature per perdite corpo refrigerato	1.30'
• Saldature struttura	1.30'

Importo riconosciuto per le parti di ricambio

• Compressore Embraco	€ 80/150 (a seconda del modello)
• Ricarica Gas	€ 12 kg
• Moto ventola	€ 20/30 (a seconda del modello)
• Termostato	€ 50/80 (a seconda del modello)
• Sonda	€ 10/30 (a seconda del modello)
• Lampade	€ 10
• Guarnizioni	€ 20 x metro lineare
• Resistenza esterna	€ 10/30 (a seconda del modello)
• Resistenza interna	€ 20/40 (a seconda del modello, solo BT)

(GAR/001/17)



Hot Equipment

INTERVENTI	TEMPO
Sostituzione Accenditore piano cottura	50'
Sostituzione Candele accensione	1.00'
Sostituzione Comutatore + termostato	50'
Sostituzione Comutatore piastra	30'
Sostituzione Piastra	30'
Sostituzione Resistenza	30'
Sostituzione Rubinetto valvolato	50'
Sostituzione Termocoppia	30'
Sostituzione Termostato gas	40'
Sostituzione Trasforazione con sostituzione ugelli+tubo	1.30'

Per tutto quanto non espressamente indicato nelle tabelle sopraindicate, l'importo del rimborso per intervento e/o sostituzione di parti verrà tempestivamente comunicato a seguito di ricezione del "modulo per apertura intervento in garanzia" opportunamente compilato in tutte le sue parti.

IMPORTANTE: Il rimborso per le spese sostenute per intervento in garanzia avverrà solo e soltanto a fronte di presentazione fattura, accompagnata da documentazione fotografica nel caso di intervento senza la sostituzione di parti, nonché a fronte della restituzione ad Atosa delle parti danneggiate e sostituite.

La presente tabella è valida a partire dal 1° settembre 2017 e resterà tacitamente valida fino a nuova comunicazione ufficiale da parte di ATOSA.

Gli importi si intendono IVA esclusa.

Il presente documento (GAR/001/17) si compone di n°2 (due) pagine e non può in nessun modo essere soggetto a modifiche.



NOTE:

- 2 ANNI DI GARANZIA*
 - TRASPORTO STANDARD INCLUSO**
 - COMPONENTISTICA DI MARCA (Compressori EMBRACO, Termostati DIXELL/CAREL)
 - ARTICOLI DOTATI DI RUOTE CON FRENI, LUCI, CHIAVI DI SICUREZZA***
 - CONSEGNA STANDARD ENTRO 7 GIORNI DALLA DATA SUCCESSIVA ALL'ORDINE****

* solo per il mercato italiano e salvo diversi accordi commerciali pattuiti.

**** per ordini superiori a € 500,00 + IVA.** Solo per il mercato italiano, isole escluse e salvo diversi accordi commerciali pattuiti. Eventuali condizioni disagiate di trasporto devono essere preventivamente discusse con ATOSA. Servizi accessori quali sponda idraulica, consegna urgente, ecc... non sono inclusi.

*** dotazione non disponibile su alcuni articoli.

***** secondo disponibilità di magazzino.





ATOSA



ATOSA Catering Equipment Italy srl

SEDE LEGALE
Via Paolo Sarpi n° 39 - 20154 Milano
P. IVA 03418710129

SEDE OPERATIVA
S.S. 526 dell'Est Ticino (ang. Viale Lombardia)
20081 Cassinetta di Lugagnano (MI)

Telefono : 02 94 25 037
info@atosa-italy.it
www.atosa-italy.it

