



We make
the kitchen
Better*

Atosa®

LEADING MANUFACTURING COMPANY

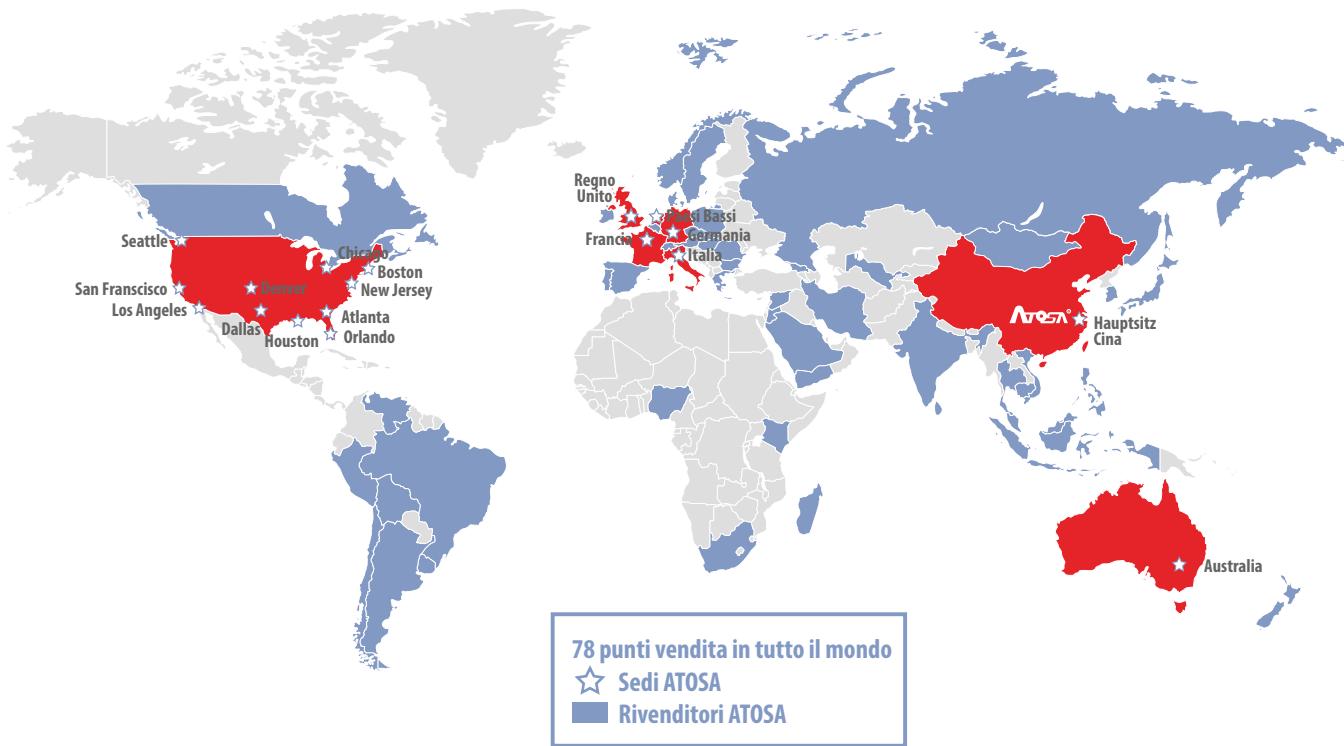
Catalogo 2018



Armadi | Saladette | Chafing dish
Refrigerati | Banchi pizza | Teglie gastronorm

Attrezzature professionali per la ristorazione

Le sedi di ATOSA



ATOSA

LEADING MANUFACTURING COMPANY SRL

A proposito di noi...

Fondata da Mr. Alan Cheng nel 2003, Atosa Leading Manufacturing Company è leader nella produzione di refrigerazione commerciale, banchi preparazione cibi e pizza, freezer, showcase, scaldavivande e accessori per buffet, gastronom, fry top, friggitrici a gas, hot equipment.

Su un'area di oltre 400.000 mq., con sede produttiva ad Hangzhou, in Cina, Atosa Leading Manufacturing Company ha una capacità produttiva annua di circa 500.000 pezzi per quanto riguarda i macchinari, 3.000.000 di pezzi per gli articoli di Buffet Equipment e 9.000.000 di pezzi per quanto riguarda le teglie Gastronom.

Oggi, ATOSA ha filiali commerciali in più di 80 paesi nel mondo, tra cui USA, Australia, Cina, Inghilterra, Germania, Francia e Italia, con un consolidato di vendita di oltre 260.000 pezzi sul mercato interno cinese e oltre 150.000 pezzi nel resto del mondo (solo per quanto riguarda i macchinari) con un fatturato che nel 2016 ha superato gli 800.000.000 di dollari.

Apprezzata per i suoi alti standard di produzione, ATOSA utilizza piegatrici automatiche Salvagnini, punzonatrici CNC AMADA, nonchè componentistica dei migliori marchi (compressori Embraco, termostati numerici Dixell), al fine di poter dotare i suoi articoli di tutte le certificazioni di riferimento in linea con le più esigenti normative Statunitensi ed Europee.

Grazie all'impegno e al continuo investimento nel migliorare la sua linea di produzione, oggi i prodotti ATOSA possono vantare una copertura fino a 24 mesi di garanzia.

Nel 2015, ATOSA apre la sua filiale italiana "Atosa Leading Manufacturing Company Italy Srl" con uffici, rete commerciale e sede logistica, già dotata di importante stoccaggio di magazzino, impiantata a Cassinetta Lugagnano (MI).

L'obiettivo di ATOSA Italia è quello di posizionarsi entro il breve/medio termine quale leader nella sua fascia di mercato di riferimento, con una politica commerciale legata a plus qualitativi più alti rispetto ai propri concorrenti, ma a prezzi sicuramente competitivi.

"We make the kitchen better"

Scegliere Atosa vuol dire scegliere la qualità e l'efficienza.



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 e armadi refrigerati
con porta in vetro GN2/1 ad alta efficienza
Serie MBF e MCF



13

Armadi refrigerati compatti
Serie YBF e YCF



16

Armadi refrigerati ECO
GN2/1 Serie MBL



19

Tavoli refrigerati Serie EPF/ESL
Banchi pizza e vetrine refrigerate



25

Frigoriferi compatti
e saladette GN1/1



31

Frigoriferi sotto-banco
e saladette



35

Catering e banqueting
equipment



41

Accessori e
specifiche tecniche



49

Condizioni di vendita
e Garanzia



01



Armadi refrigerati e armadi refrigerati con porta in vetro **GN2/1 ad alta efficienza** **Serie MBF e MCF**



- Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304 (Serie MBF)
- 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)
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- Compressore "Aspera/Embraco"
- Gruppo ventola "EBM"
- Sbrinamento automatico
- Evaporatore anticorrosione
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Illuminazione interna (Serie MBF)
- Porta in vetro con illuminazione a LED integrata (Serie MCF)
- Compatibile con misure GN 600*400 con aggiunta di guide opzionali
- Piedi optional
- Accessori disponibili (vedi pag. 42)
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Guarnizioni porte a incastro facili da pulire e sostituire



Guide per contenitori 600x400 mm disponibili come optional

Armadio TN 700 Lt per teglie GN2/1

MBF8116



Freezer BT 700 Lt per teglie GN2/1

MBF8113



Guide per contenitori 600x400 mm disponibili come optional



Armadio TN 1400 Lt doppia porta per teglie GN2/1

MBF8117



Freezer BT 1400 Lt doppia porta per teglie GN2/1

MBF8114



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MBF8116	730 x 845 x 2110	670	-2°C/+8°C	3	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	338	220V-50Hz	140	GN2/1
MBF8117	1314 x 845 x 2110	1300	-2°C/+8°C	3	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	390	220V-50Hz	195	GN2/1
MBF8113	730 x 845 x 2110	670	-22°C/-17°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	520	220V-50Hz	140	GN2/1
MBF8114	1314 x 845 x 2110	1300	-22°C/-17°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	830	220V-50Hz	205	GN2/1

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

Armadi refrigerati con porta in vetro



Armadio TN 700 Lt con porta in vetro

MCF8604



Armadio TN 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8605

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MCF8604	730 x 845 x 2110	670	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	340	220V-50Hz	135	597x625
MCF8605	1314 x 845 x 2110	1300	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	420	220V-50Hz	215	597x625

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

Armadi refrigerati con porta in vetro



Freezer BT 700 Lt con porta in vetro

MCF8701



Frigorifero TN 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8707

Freezer BT 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8703



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MCF8707	1382 x 800 x 2110	1335	+2°C/+8°C	4	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	900	220V-50Hz	240	610x635
MCF8701	685 x 800 x 2110	610	-20°C/-17°C	4	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	610	220V-50Hz	140	555x635
MCF8703	1382 x 800 x 2110	1335	-20°C/-17°C	4	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	950	220V-50Hz	240	610x635

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

Armadi refrigerati con porta in vetro



Armadio TN con porta in vetro

MCF8714



*Finiture interne ed esterne
in acciaio smaltato bianco*



*Finiture interne ed esterne
in acciaio smaltato bianco*

Armadio TN doppia porta in vetro

MCF8716

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MCF8714	685 x 800 x 2110	610	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	280	220V-50Hz	135	555x635
MCF8716	1382 x 800 x 2110	1320	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	400	220V-50Hz	200	610x635

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

Consigli

- Aiutate il vostro cliente a scegliere bene secondo le sue reali esigenze.
- Avete a disposizione modelli con capacità di 450, 900 o 1390 lt, con in dotazione griglie 500 X 520 mm, per un ampio range di utilizzo.



02



Armadi refrigerati compatti Serie YBF e YCF

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Posteriore e vano motore in acciaio zincato
- Compressore "Embraco"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Gruppo ventola "EBM"
- Evaporatore anticorrosione
- Ruote con freno in dotazione
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- Illuminazione interna (Serie YBF)
- Porta in vetro con illuminazione LED integrata (Serie YCF)
- Sbrinamento automatico
- Spigoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Guarnizioni magnetiche, facili da pulire e sostituire
- Griglie montate su ganci
- Griglie, ganci e piedi disponibili come accessori (vedi pag. 42)



Armadio TN compatto 600mm

YBF9206



Freezer BT compatto 600mm

YBF9207



Armadio TN compatto doppia porta 1200mm

YBF9218

Freezer BT compatto doppia porta 1200mm

YBF9219

Armadio TN/BT doppia temperatura

YBF9239

Armadio TN compatto tre porte 1800mm

YBF9237



Freezer BT compatto tre porte 1800mm

YBF9242

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
YBF9206	600x740x1950	450	-2°C/+8°C	3	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	110	525x486
YBF9207	600x740x1950	450	-22°C/-17°C	3	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	450	220V-50Hz	110	525x486
YBF9218	1200x740x1950	900	-2°C/+8°C	3	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	400	220V-50Hz	153	525x535
YBF9219	1200x740x1950	900	-22°C/-17°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+38	750	220V-50Hz	153	525x535
YBF9239	1200x740x1950	900	-2°C/+8°C &-22°C/-17°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+38	700	220V-50Hz	155	525x535
YBF9237	1800x740x1950	1390	-2°C/+8°C	3	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	560	220V-50Hz	200	525x535
YBF9242	1800x740x1950	1390	-22°C/-17°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+38	900	220V-50Hz	210	525x535

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



Armadio TN compatto porta in vetro 600mm

YCF9401

Freezer BT compatto porta in vetro 600mm

YCF9407



Armadio TN compatto doppia porta in vetro 1200mm

YCF9402



Freezer BT compatto doppia porta in vetro 1200mm

YCF9408

Armadio TN compatto tre porte in vetro 1800mm

YCF9403



Freezer BT compatto tre porte in vetro 1800mm

YCF9409

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
YCF9401	600 x 740 x 1950	450	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	150	525x486
YCF9402	1200 x 740 x 1950	900	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	400	220V-50Hz	155	525x535
YCF9403	1800 x 745 x 1950	1390	+2°C/+8°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	500	220V-50Hz	200	525x535
YCF9407	600 x 740 x 1950	450	-22°C/-17°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	454	220V-50Hz	150	525x486
YCF9408	1200 x 740 x 1950	900	-22°C/-17°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	740	220V-50Hz	155	525x535
YCF9409	1800 x 745 x 1950	1391	-22°C/-17°C	4	Embraco	R404	Dixell/Carel	+38	1200	220V-50Hz	200	525x535

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

03

Armadì refrigerati ECO GN2/1 Serie MBL

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 430
- Posteriore e vano motore in acciaio zincato
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Compressore "Embraco"
- Evaporatore anticorrosione
- Ruote con freno in dotazione
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- Sbrinamento automatico
- Spigoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Guarnizioni magnetiche, facili da pulire e sostituire
- Compatibile con misure GN
- Griglie montate su guide
- Griglie, guide e piedi disponibili come accessori (vedi pag. 42)





Armadio TN (-5°/+5°) a una porta

MBL8950



Armadio TN (-5°/+5°) a due porte

MBL8960



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MBL8950	685 x 800 x 2110	610	-5°C/+5°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+32	260	220V-50Hz	130	GN2/1
MBL8960	1382 x 800 x 2110	1335	-5°C/+5°C	4	Embraco	R134	Dixell/Carel	+32	420	220V-50Hz	200	GN2/1

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



04



Tavoli refrigerati Serie EPF/ESL Banchi pizza e vetrine refrigerate

- 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 (Tropicalizzati)
- 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"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Sbrinamento automatico
- Griglie e ripiani disponibili come accessori (vedi pag. 42)

Optional



Piedini regolabili
in altezza
optional



Porte sostituibili
con cassetti GN1/1
optional



Alzatina
posteriore
(cod. A)

Tavoli frigorifero 600



OPTIONAL



Tavolo frigorifero TN 600

EPF3421

EPF3421/A



Tavolo frigorifero TN 600

EPF3431

EPF3431/A



Tavolo freezer BT 600

EPF3471

EPF3471/A



Tavolo frigorifero TN 600

EPF3441

EPF3441/A

Tavolo freezer BT 600

EPF3481

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
EPF3421	1360 x 600 x 850	240	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	250	220V-50Hz	115	335x435
EPF3421/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3461	1360 x 600 x 850	240	-22°C/-18°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	115	335x435
EPF3461/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3431	1795 x 600 x 850	420	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	140	335x435
EPF3431/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3471	1795 x 600 x 850	420	-22°C/-18°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	400	220V-50Hz	140	335x435
EPF3471/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3441	2230 x 600 x 850	480	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	350	220V-50Hz	140	335x435
EPF3441/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3481	2230 x 600 x 850	480	-22°C/-18°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	550	220V-50Hz	140	335x435

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



OPTIONAL



Tavolo frigorifero TN per teglie GN1/1

EPF3422

EPF3422/A



Tavolo freezer BT per teglie GN1/1

EPF3462

EPF3462/A



Tavolo frigorifero TN per teglie GN1/1

EPF3432

EPF3432/A

Tavolo freezer BT per teglie GN1/1

EPF3472

EPF3472/A



Tavolo frigorifero TN per teglie GN1/1

EPF3442

EPF3442/A

Tavolo freezer BT per teglie GN1/1

EPF3482

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
EPF3422	1360 x 700 x 850	280	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	250	220V-50Hz	115	GN1/1
EPF3422/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3462	1360 x 700 x 850	280	-22°C/-18°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	115	GN1/1
EPF3462/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3432	1795 x 700 x 850	420	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	140	GN1/1
EPF3432/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3472	1795 x 700 x 850	420	-22°C/-18°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	400	220V-50Hz	140	GN1/1
EPF3472/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3442	2230 x 700 x 850	510	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	350	220V-50Hz	140	GN1/1
EPF3442/A	ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche											
EPF3482	2230 x 700 x 850	510	-22°C/-18°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	550	220V-50Hz	140	GN1/1

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

Banchi pizza 400X600



Optional VRX 2000



Compatibile teglie 600x400 mm



Vetrina refrigerata da appoggio optional

Banco pizza 7 cassetti 2 porte

EPF3480*



* Griglie NON in dotazione, disponibili come optional

Modello	Dimensioni (mm) LXPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
EPF3480	2010 x 800 x 1000	580	-2°C/+8°C	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	260	220V-50Hz	380	400 x 600
EPF3485	2010 x 800 x 1000	580	-2°C/+8°C	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	290	220V-50Hz	380	400 x 600
EPF3490	1510 x 800 x 1000	390	-2°C/+8°C	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	220	220V-50Hz	300	400 x 600
EPF3495	1510 x 800 x 1000	390	-2°C/+8°C	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	270	220V-50Hz	300	400 x 600

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

Banchi pizza GN1/1 e Vetrine refrigerate porta condimenti VRX



VRX Refrigerato opzionale

Banco pizza

ESL3852



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
ESL3852	1365 x 700 x 1100	386	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190	GN1/1

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



VRX Refrigerato

a vetro

INOX AISI 304	GN	Prof. massima
1/3	150 mm	
1/4	150 mm	



Modello	VRX in vetro	Dimensioni (mm) LxPxH	Capacità
ESL3880	VRX1200/330	1200x335x435	BAC GN1/4 x 5
ESL3881	VRX1200/380	1200x395x435	BAC GN1/3 x 4
ESL3861	VRX1400/330	1400x335x435	BAC GN1/4 x 6
ESL3882	VRX1400/380	1400x395x435	BAC GN1/3 x 6
ESL3883	VRX1500/330	1500x335x435	BAC GN1/4 x 7
ESL3884	VRX1500/380	1500x395x435	BAC GN1/3 x 6
ESL3885	VRX1600/330	1600x335x435	BAC GN1/4 x 7
ESL3886	VRX1600/380	1600x395x435	BAC GN1/3 x 7
ESL3887	VRX1800/330	1800x335x435	BAC GN1/4 x 8
ESL3888	VRX1800/380	1800x395x435	BAC GN1/3 x 8
ESL3889	VRX2000/330	2000x335x435	BAC GN1/4 x 10
ESL3890	VRX2000/380	2000x395x435	BAC GN1/3 x 9

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

- Temperatura: +2°C/+8°C
- Compressore: Embraco
- Gas refrigerante: R134
- Termostato digitale: Dixell/Carel
- Sbrinamento: automatico
- Alim. elettrica: 220V-50Hz
- Temp. Ambiente: +32°C
- Potenza: 170 W



05



Frigoriferi compatti e saladette 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 pag. 42)
- Cassetti optional disponibili come accessori (vedi pag. 42)
- 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



Frigorifero compatto a quattro cassetti

ESL3820

Profondità : 150 mm



Frigorifero compatto a due porte

ESL3801

OPTIONAL



Set 2 cassetti
In sostituzione di 1 porta x ESL

Frigorifero compatto a tre porte per insalate

ESL3851



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
ESL3820	900 x 700 x 850	300	+2°C/+8°C	-	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	92	GN1/1
ESL3801	900 x 700 x 850	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	92	GN1/1
ESL3851	1365 x 700 x 850	382	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	110	GN1/1

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



**Saladette a 2 porte con coperchio
COPRI INGREDIENTI GN1/1**

ESL3800



Profondità massima utilizzabile per teglie GN 150 mm

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**

ESL3850



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
ESL3800	900 x 700 x 850	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	92	GN1/1
ESL3850	1365 x 700 x 850	383	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	110	GN1/1

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



Profondità massima utilizzabile per teglie GN 150 mm

Saladette a due porte 5 x GN1/6

ESL3831



Saladette a tre porte 7 x GN1/6

ESL3854

GN	Piano di lavoro
1/6	490 mm

Saladette a tre porte 5 x GN1/3

ESL3858

GN	Piano di lavoro
1/3	340 mm

Saladette a tre porte 7 x GN1/3 con vetrina da appoggio

ESL3864



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
ESL3831	900 x 700 x 1100	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	112	GN1/1
ESL3854	1365 x 700 x 970	387	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190	GN1/1
ESL3858	1365 x 700 x 970	384	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190	GN1/1
ESL3864	1365 x 700 x 970	385	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	190	GN1/1

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



**Saladette
con porta condimenti
a due porte 5 x GN1/6**

ESL3832



Profondità massima utilizzabile per teglie GN 150 mm

GN	Piano di lavoro
1/6	490 mm

**Saladette
con porta condimenti
a tre porte 8 x GN1/6**

ESL3853

GN	Piano di lavoro
1/3	340 mm

**Saladette
con porta condimenti
a tre porte 7 x GN1/3**

ESL3869



Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
ESL3832	900 x 700 x 970	300	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	250	220V-50Hz	88	GN1/1
ESL3853	1365 x 700 x 1040	381	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	111	GN1/1
ESL3869	1365 x 700 x 1040	380	+2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	300	220V-50Hz	111	GN1/1

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



06



Frigoriferi sotto-banco e saladette

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Posteriore e vano motore in acciaio zincato
- Compressore "Embraco"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Gruppo ventola "EBM"
- Evaporatore anticorrosione
- Sbrinamento automatico
- Spigoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Porta a chiusura automatica
- Guarnizioni porte a incastro facili da sostituire
- Griglie, ganci e piedi disponibili come accessori
- Accessori disponibili (vedi pag. 42)

Optional



Piedini regolabili
in altezza
optional



Piano di lavoro
in granito
opzional



Frigorifero TN sotto-banco a una porta

MGF8401



Frigorifero TN sotto-banco a due porte

YPF9032

Frezeer BT sotto-banco a due porte

YPF9037

Frigorifero TN sotto-banco a tre porte

YPF9042



Frezeer BT sotto-banco a tre porte

YPF9047

Modello	Dimensioni (mm) LXPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MGF8401	698x762x927	185	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	200	220V-50Hz	85	500x520
YPF9032	1500x700x850	370	-2°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	350	220V-50Hz	100	540x535
YPF9037	1500x700x850	370	-22°C/-12°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	450	220V-50Hz	100	540x535
YPF9042	1800x700x850	470	-2°C/+8°C	1	Embraco	R404	Dixell/Carel	+38	400	220V-50Hz	110	430x535 Laterali
YPF9047	1800x700x850	470	-22°C/-12°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+38	500	220V-50Hz	110	490x535 Centrale

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



**MARMO
IN GRANITO
OPTIONAL
SERIE MPF / MSF**



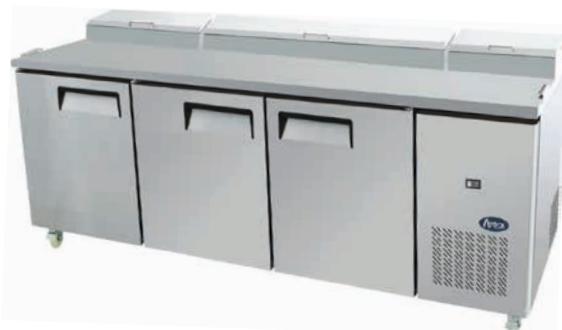
**Saladette
6 x GN1/3**

MPF8201



**Saladette
due porte
9 x GN1/3**

MPF8202



Saladette tre porte 12 x GN1/3

MPF8203

**Saladette due
porte 12 x GN1/6**

MSF8302



**Saladette due
porte 16 x GN1/6**

MSF8303



**Saladette a tre porte con
piano in marmo 18 x GN1/6**

MSF8304

Modello	Dimensioni (mm) LXPXA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Temperatura ambiente (°C)	Potenza (W)	Alimentazione	Peso (comprensivo di imballaggio)	Dimensione delle griglie (mm) LXP
MPF8201	1117 x 820 x 1035	396	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	300	220V-50Hz	160	610 x 650
MPF8202	1701 x 820 x 1035	570	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	650	220V-50Hz	270	610 x 650
MPF8203	2362 x 820 x 1035	740	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	650	220V-50Hz	170	610 x 650
MSF8302	1225 x 762 x 1109	340	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	560	220V-50Hz	130	500 x 450
MSF8303	1530 x 762 x 1109	515	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	560	220V-50Hz	170	700 x 450
MSF8304	1846 x 762 x 1109	930	+1°C/+8°C	1	Embraco	R134	Dixell/Carel	+43	630	220V-50Hz	190	700 x 450

La serie MPF presenta un piano di lavoro in polipropilene 490X275mm

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



07

Catering e banqueting equipment



Coperchio rimovibile con finestra in vetro

- Le vivande all'interno sono visibili attraverso la finestra anche se il coperchio è chiuso
- Il coperchio è facile da aprire e disponibile in varie forme
- Smontaggio semplificato per una facile pulizia
- Chiusura assistita
- Sistema avanzato di recupero della condensa



Fondo ad alta efficienza termica

Durante il funzionamento, il fondo riscalda delle micro capsule, garantendo una trasmissione del calore ottimale. Questo sistema permette di non disperdere e conservare il calore, riducendo il consumo energetico.



Tipi di riscaldamento

A induzione, elettrico o a combustione.

Chafing dish a induzione - serie II

MODELLO (con supporto per il combustibile)



**Chafing dish a induzione
tondo con finestra**

S52293

compatibile con
Piastra riscaldante
S205

**Porta candele e piastra
a induzione non inclusi**

S50293



**Zuppiera a induzione con
finestra**

S52288

compatibile con
Piastra riscaldante
S205

**Porta candele e piastra
a induzione non inclusi**

S50288



**Chafing dish rettangolare
GN1/1 a induzione con
finestra GN1/1**

S62593

compatibile con
Piastra riscaldante
S305 e DB305

**Porta candele e piastra
a induzione non inclusi**

S60593



**Chafing dish rettangolare
GN 2/3 a induzione con
finestra**

S62293

compatibile con
Piastra riscaldante
S305 e DB305

**Porta candele e piastra
a induzione non inclusi**

S60293

OPTIONAL Piastre elettriche con e senza termostato



Per S52293 e S52288

Modello: S205



Per S62293 e S62593

Modello: S305



Piastra elettrica - DB305

- Dimensioni : 480x320x220
- Compatibile con chafing dish rettangolare



Piastra elettrica - DB305T

Con termostato di 5 livelli

- Dimensioni : 480x320x220
- Compatibile con chafing dish rettangolare



Zuppiera colore nero

AT51588

- Volume : 10 L
- Dimensioni : 350 x 350 x 380



Zuppiera in acciaio

AT51588S

- Volume : 10 L
- Dimensioni : 350 x 350 x 380



Pentola bagnomaria

8700

- Volume : 10 L
- Dimensioni : 622 x 370 x 262



**Pentola bagnomaria con
sistema di drenaggio**

- 8710

- Volume : 10 L
- Dimensioni : 622 x 370 x 262

Equipment per buffet caldo e freddo



Chafing dish - AT761L63-1

- Forma rettangolare per GN 1/1
- Dimensioni : 600 x 360 x 238



Chafing dish - AT771L63-1

- Forma rettangolare per GN 1/1
- Dimensioni : 600 x 360 x 238



Chafing dish - AT751L63-1

- Forma rettangolare per GN 1/1
- Dimensioni : 585 x 375 x 145



Chafing dish - AT51363

- Forma rotonda con coperchio ribaltabile 180°
- Dimensioni : 500x500x295



Chafing dish - AT62293

- Forma rettangolare per GN 1/1 con finestra
- Dimensioni : 495x460x435



Chafing dish - AT62593

- Forma rettangolare per GN 1/1 con finestra
- Dimensioni : 630x495x435



Chafing dish - DAT61263-1

- Forma rettangolare per GN 1/1 con coperchio ribaltabile 180°
- Dimensioni : 720x540x400



Chafing dish - DAT61663-1

- Forma rettangolare per GN 1/1 con coperchio ribaltabile 180°
- Dimensioni : 720x540x400



Chafing dish - DAT51263

- Forma rotonda con coperchio ribaltabile 180°
- Dimensioni : 600x600x395



Chafing dish - DAT51663

- Forma rotonda con coperchio ribaltabile 180°
- Dimensioni : 600x600x395



Dispenser per succo

AT90512

• Volume : 8 L

• Dimensioni (mm) : 365 x 275 x 495



Dispenser doppio per succo - AT90512-2

• Volume : 16 L

• Dimensioni (mm) : 555x365x495



Dispenser per cereali

AT90133

• Volume : 7,5 L

• Dimensioni (mm) : 365 x 245 x 350



Dispenser doppio per cereali - AT90133-2

• Volume : 15 L

• Dimensioni (mm) : 490 x 400 x 350



**INOX
AISI
304**

Teglie gastronorm GN in acciaio inox

2/1



1/1



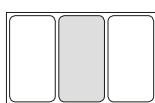
2/3



1/2



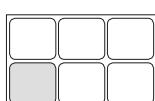
1/3



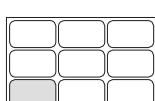
1/4



1/6



1/9



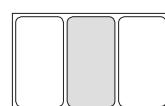
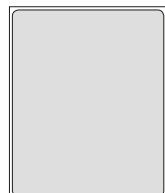
2/4



	Codice	Confezione	Spirre	Profondità
2/1 650 x 530 mm	21020-304	6 pz	0,80	20 mm
	21040-304	6 pz	0,80	40 mm
	21065-304	6 pz	0,80	65 mm
	21100-304	6 pz	0,80	100 mm
	21150-304	6 pz	0,80	150 mm
	21200-304	6 pz	0,80	200 mm
1/1 530 x 325 mm	11020-304	6 pz	0,60	20 mm
	11040-304	6 pz	0,60	40 mm
	11065-304	6 pz	0,60	65 mm
	11100-304	6 pz	0,60	100 mm
	11150-304	6 pz	0,70	150 mm
	11200-304	6 pz	0,70	200 mm
2/3 353 x 325 mm	23020-304	12 pz	0,60	20 mm
	23040-304	12 pz	0,60	40 mm
	23065-304	12 pz	0,60	65 mm
	23100-304	12 pz	0,60	100 mm
	23150-304	12 pz	0,70	150 mm
	23200-304	12 pz	0,70	200 mm
1/2 325 x 265 mm	12020-304	12 pz	0,60	20 mm
	12040-304	12 pz	0,60	40 mm
	12065-304	12 pz	0,60	65 mm
	12100-304	12 pz	0,60	100 mm
	12150-304	12 pz	0,70	150 mm
	12200-304	12 pz	0,70	200 mm
1/3 325 x 176 mm	13020-304	18 pz	0,60	20 mm
	13040-304	18 pz	0,60	40 mm
	13065-304	18 pz	0,60	65 mm
	13100-304	18 pz	0,60	100 mm
	13150-304	18 pz	0,70	150 mm
	13200-304	18 pz	0,70	200 mm
1/4 265 x 162 mm	14020-304	24 pz	0,60	20 mm
	14040-304	24 pz	0,60	40 mm
	14065-304	24 pz	0,60	65 mm
	14100-304	24 pz	0,60	100 mm
	14150-304	24 pz	0,70	150 mm
	14200-304	24 pz	0,70	200 mm
1/6 176 x 162 mm	16065-304	36 pz	0,60	65 mm
	16100-304	36 pz	0,60	100 mm
	16150-304	36 pz	0,70	150 mm
	16200-304	36 pz	0,70	200 mm
	19065-304	48 pz	0,60	65 mm
	19100-304	48 pz	0,70	100 mm
1/9 176 x 108 mm	19150-304	48 pz	0,70	150 mm
	24040-304	12 pz	0,60	40 mm
	24065-304	12 pz	0,60	65 mm
	24100-304	12 pz	0,60	100 mm
	24150-304	12 pz	0,70	150 mm

Teglie Gastronorm GN in acciaio INOX AISI 304

Teglie gastronorm GN perforate in acciaio inox



	Codice	Confezione	Sottilezza	Profondità
2/1 650 x 530 mm	P21020-304	6 pz	0,80	20 mm
	P21040-304	6 pz	0,80	40 mm
	P21065-304	6 pz	0,80	65 mm
	P21100-304	6 pz	0,80	100 mm
	P21150-304	6 pz	0,80	150 mm
	P21200-304	6 pz	0,80	200 mm
1/1 530 x 325 mm	P11020-304	6 pz	0,60	20 mm
	P11040-304	6 pz	0,60	40 mm
	P11065-304	6 pz	0,60	65 mm
	P11100-304	6 pz	0,60	100 mm
	P11150-304	6 pz	0,70	150 mm
	P11200-304	6 pz	0,70	200 mm
2/3 353 x 325 mm	P23020-304	12 pz	0,60	20 mm
	P23040-304	12 pz	0,60	40 mm
	P23065-304	12 pz	0,60	65 mm
	P23100-304	12 pz	0,60	100 mm
	P23150-304	12 pz	0,70	150 mm
	P23200-304	12 pz	0,70	200 mm
1/2 325 x 265 mm	P12020-304	12 pz	0,60	20 mm
	P12040-304	12 pz	0,60	40 mm
	P12065-304	12 pz	0,60	65 mm
	P12100-304	12 pz	0,60	100 mm
	P12150-304	12 pz	0,70	150 mm
	P12200-304	12 pz	0,70	200 mm
1/3 325 x 176 mm	P13020-304	18 pz	0,60	20 mm
	P13040-304	18 pz	0,60	40 mm
	P13065-304	18 pz	0,60	65 mm
	P13100-304	18 pz	0,60	100 mm
	P13150-304	18 pz	0,70	150 mm
	P13200-304	18 pz	0,70	200 mm

Coperchi in acciaio inox



Codice	Descrizione	Confezione	Sottilezza	Misura
11000-304	Standard	6 pz	0,70	530x325
12000-304	Standard	12 pz	0,70	325x265
23000-304	Standard	12 pz	0,70	353x325
13000-304	Standard	18 pz	0,70	325x176
14000-304	Standard	24 pz	0,70	265x162
16000-304	Standard	36 pz	0,70	176x162
19000-304	Standard	48 pz	0,70	176x108
21000-304	Standard	12 pz	0,70	650x530
24000-304	Standard	12 pz	0,70	530x162
P11000	Con porta cucchiaio	6 pz	0,70	530x325
P12000	Con porta cucchiaio	12 pz	0,70	325x265
P23000	Con porta cucchiaio	12 pz	0,70	353x325
P13000	Con porta cucchiaio	18 pz	0,70	325x176
P14000	Con porta cucchiaio	24 pz	0,70	265x162
P16000	Con porta cucchiaio	36 pz	0,70	176x162
P19000	Con porta cucchiaio	48 pz	0,70	176x108
P21000	Con porta cucchiaio	12 pz	0,70	650x530
P24000	Con porta cucchiaio	12 pz	0,70	530x162
SC11000	Ermetico	6 pz	0,70	530x325
SC23000	Ermetico	12 pz	0,70	353x325
SC12000	Ermetico	12 pz	0,70	325x265
SC13000	Ermetico	18 pz	0,70	325x176
SC14000	Ermetico	24 pz	0,70	265x162
SC16000	Ermetico	36 pz	0,70	176x162

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



08

Accessori e specifiche tecniche

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

Accessori per armadi refrigerati* serie MBF / MCF / YBF / YCF / MBL

MODELLO	Descrizione
Per tutte le referenze	Guida sx per griglie
Per tutte le referenze	Guida dx per griglie
Per tutte le referenze	Griglia con rivestimento in plastica
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 25 mm
Per tutte le referenze	Piede regolabile in plastica 100mm +/- 25 mm
Per tutte le referenze	Guida sx per contenitori in plastica 600*400 (solo per serie MBF)
Per tutte le referenze	Guida dx per contenitori in plastica 600*400 (solo per serie MBF)
Per tutte le referenze	Guida sx per teglie in alluminio 600*400 (solo per serie MBF)
Per tutte le referenze	Guida dx per teglie in alluminio 600*400 (solo per serie MBF)

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento

Accessori* per banchi refrigerati serie EPF 700 mm e 600 mm

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

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento

Cassetti* per banchi refrigerati serie EPF 700mm – Un KIT per porta

EPF3906	DUE cassetti per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max. 150 mm
EPF3907	TRE cassetti 1/3 altezza per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max 65 mm
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)

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento



EPF3906



EPF3907



EPF3908

Accessori* per banchi refrigerati e saladette serie ESL / MGF / YPF / MPF / MSF

MODELLO	Descrizione
Per tutte le referenze	Guida sx per griglie / contenitori GN
Per tutte le referenze	Guida dx per griglie / contenitori GN
Per tutte le referenze	Griglia con rivestimento in plastica
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 25 mm
Per tutte le referenze	Piede regolabile in plastica 100mm +/- 25 mm
MPF / MSF	Piano in marmo varie misure

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento

Cassetti* per saladette serie ESL

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

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento



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	Dimentazione griglie (mm)	Poterla per griglia (Kg)	Capacità (lt)	Peso netto	Ampereggio (Kw/24h)	Consumo (Kw/24h)	Modello compressore	Potenza (hp)	Modello compressore (hp)	Temperatura (°C)	Raffreddamento	Sbrinamento	Tipo refrigerante	Raffreddamento (cm)	Spessore (cm)	Colloneria (cm)	Temperatura (°C)
EPIF3421	1360×600×850	822×570×580	2	330×430	0	220	90	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3421A	1360×600×950	822×570×580	2	330×430	0	220	90	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3422	1360×700×850	822×570×580	2	545×330	88	300	95	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3422A	1360×700×950	822×570×580	2	545×330	88	300	95	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3431	1795×600×850	1257×570×580	3	330×430	0	350	112	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3431A	1795×600×950	1257×570×580	3	330×430	0	350	112	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3432	1795×700×850	1257×570×580	3	545×330	88	450	120	2,8	2	Embraco	EGAS10HLR	1/3	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3432A	1795×700×950	1257×570×580	3	545×330	88	450	120	2,8	2	Embraco	EGAS10HLR	1/3	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3441	2230×600×850	1692×470×580	4	330×430	88	520	125	2	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
EPIF3441A	2230×700×950	1692×470×580	4	330×430	88	520	125	2	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
EPIF3442	2230×600×850	1692×570×580	4	545×330	88	560	145	2,8	2	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3442A	2230×700×950	1692×570×580	4	545×330	88	560	145	2,8	2	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3461	1360×600×850	822×470×580	2	330×430	88	240	82	4	4	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDC0HB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3461A	1360×600×950	822×470×580	2	330×430	88	240	82	4	4	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDC0HB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3462	1360×700×850	822×570×580	2	545×330	88	300	95	2,9	5	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDC0HB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3462A	1360×700×950	822×570×580	2	545×330	88	300	95	2,9	5	Embraco	EGU130HLR	1/3+	CAREL	PZYDC0HB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3471	1795×600×850	1257×570×580	6	525×530	0	350	113	3	6	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3471A	1795×600×950	1257×570×580	6	525×530	0	350	113	3	6	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3472	1795×700×850	1257×570×580	3	545×330	88	450	120	3	6	Embraco	NEK2140Z	2/3	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3472A	1795×700×950	1257×570×580	3	545×330	88	450	120	3	6	Embraco	NEK2140Z	2/3	CAREL	PZYDC0HB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6
EPIF3480	2010×800×1000	980×670×570	0	0	0	485	360	2,8	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDSOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6
EPIF3481	2230×600×850	1692×570×580	3	330×430	0	520	137	3	6	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDC0HB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-18	+43	6

Specifiche Tecniche

MODELLO	Dimensioni (mm)	Dimensioni interne (mm)	Numero griglie (mm) griglia (mm) griglia (mm)	Peso netto griglia (kg) griglia (kg) griglia (kg)	Consumo (kW/24h)	Ampereggio Potenza (hp)	Compressore Modello compressore termostato	Sbrinamento Raffreddamento	Tipi refrigerante	Temperatura ambiente (°C)	Temperatura ambiente (°C)	Collocazione (cm)	Spessore (cm)							
EPF3482	230x700x850	1692x570x580	4	545x330	88	560	145	7,5	Embrado	NEK150GK	1	CAREL	PZYDCHB11	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-22~-18	+43	6	
EPF3485	2010x800x1000	1480x670x570	0	0	0	560	267	2,8	Embrado	EGAS100HLR	1/3	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
EPF3490	1510x800x1000	980x670x570	0	0	0	180	246	2,8	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
EPF3495	1510x800x1000	980x670x570	0	0	0	300	209	2,8	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
ESI3800	900x700x850	830x595x500	2	335x570	30	380	72	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3801	900x700x850	830x595x500	2	335x570	30	380	72	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3820	900x700x850	830x595x500	0	0	0	380	72	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3831	900x700x850	830x595x500	2	335x570	30	380	72	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3832	900x700x970	830x595x500	2	335x570	30	380	68	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3850	1365x700x850	1295x595x500	3	335x570	30	570	90	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3851	1365x700x850	1295x595x500	3	335x570	30	570	90	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3852	1365x700x1100	1295x595x500	3	335x570	30	570	170	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3853	1365x700x970	1295x595x500	3	335x570	30	570	91	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3854	1365x700x1100	1295x595x500	3	335x570	88	570	170	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3858	1365x700x1095	1295x595x500	3	335x570	30	380	170	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5	
ESI3861	1400x335x430	1050x250x155	0	0	0	40	41	1,4	3	Embrado	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4
ESI3864	1365x700x1100	1295x595x500	3	335x570	30	570	170	1,7	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5
ESI3869	1365x700x1040	1295x595x500	3	335x570	30	380	91	4,5	Embrado	EMT65HLR	1/4	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+38	3,5	
ESI3880	1200x335x430	850x250x155	0	0	0	32	38	1,4	3	Embrado	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+32	4
ESI3881	1200x335x430	850x310x155	0	0	0	40	41	1,4	3	Embrado	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4
ESI3882	1400x335x430	1050x310x155	0	0	0	48	45	1,4	3	Embrado	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4
ESI3883	1500x335x430	1150x250x155	0	0	0	44	43	1,4	3	Embrado	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Defrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4

MODELLO	Dimensioni (mm)	Dimensioni interne (mm)	Numero griglie	Dimentazione griglie (mm)	Portata per griglia (Kg)	Peso netto	Ampereggio (Kw/24h)	Consumo (Kw/24h)	Modello compressore	Potenza (hp)	Modello compressore (hp)	Temperatura ambiente (°C)	Spessore (cm)	Raffreddamento	Sbrinamento	Tipo refrigerante	Temperatura (°C)	Temperatura (°C) ambiente (°C)	Raffreddamento (cm)	colloneria (cm)	
ESI3884	1500x395x430	1150x310x155	0	0	53	47	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
ESI3885	1600x335x430	1250x250x155	0	0	48	45	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
ESI3886	1600x395x430	1250x310x155	0	0	58	49	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
ESI3887	1800x335x430	1450x250x155	0	0	56	49	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
ESI3888	1800x395x430	1450x310x155	0	0	67	53	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
ESI3889	2000x335x430	1650x250x155	0	0	64	53	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
ESI3890	2000x395x430	1650x310x155	0	0	76	58	1,4	3	Embraco	EMT45HLR	1/5	CAREL	PZYDSOPBE1	Air Défrost	R-134a	Statico	2~8	+32	4		
MBF8113	730x845x2130	610x635x1540	3	530x620	88	670	120	4,3	10	Embraco	NEK150GK	1/2	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-22~-17	+43	6	
MBF8114	1314x845x2130	1194x635x1540	6	530x620	88	1300	185	4,5	15	Embraco	NEK172GK	3/4	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-22~-17	+43	6	
MBF8116	730x845x2130	610x635x1540	3	530x620	88	670	107	2,3	3,5	Embraco	E6A5100HLR	1/3	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
MBF8117	1314x845x2130	1194x635x1540	6	530x620	88	1260	175	2,9	3,6	Embraco	E6U130HRL	1/3	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+43	6	
MBL8350	685x800x2100	565x640x1525	4	530x620	88	580	110	1,4	Qianjiang	QJ75H	1/4	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilazione forzata	-5~5	+32	6		
MBL8360	1382x800x2110	1262x640x1525	4	530x620	88	1300	180	2,4	Qianjiang	QJ110H	2/5	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilazione forzata	-5~5	+32	6		
MCF8604	730x845x2110	610x635x1540	4	596x623	88	670	115	3	Embraco	FF110HAK	1/3	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	2~8	+43	6		
MCF8605	1314x845x2110	1194x635x1540	8	574x623	88	1300	190	5	Embraco	FF12HAK	2/5	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilazione forzata	2~8	+43	6		
MCF8701	685x800x2120	565x640x1525	4	553x635	88	610	120	10	Embraco	NEK150GK	1	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-20~-17	+43	6		
MCF8703	1382x800x2120	1262x640x1525	8	608x635	88	1335	220	15	Embraco	T2178GK	1 1/4	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-20~-17	+43	6		
MCF8707	1382x800x2135	1260x640x1525	8	608x635	88	1335	190	2,3	Embraco	E6A5100HLR	1/3	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	2~8	+43	6		
MCF8714	685x800x2062	565x640x1525	4	553x635	88	610	115	7	Embraco	EMT65HLR	1/4	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	2~8	+43	6		
MCF8716	1382x800x2062	1260x640x1525	8	608x635	88	1320	180	5	Embraco	E6A5100HLR	1/3	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	2~8	+43	6		
MGF8401	698x598x677,7	589x448x34	88	65cf	137ls	1,2	Embraco	EMT65HLR	1/4	DIXELL	XRB3CK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	1~8	+38	4,5				
MPP8201	1117x840x1035	1027x670x669,5	1	636x651	88	396	140	1,8	Embraco	E6A5100HLR	1/3	DIXELL	XRDCK-5R0C1	Air Défrost	R-134a	Ventilato	1~8	+43	4,5		

Specifiche Tecniche

MODELLO	Dimensioni (mm)	Dimensioni interne (mm)	Numero griglie	Dimensione griglia (mm)	Peso netto	Consumo (kW/24h)	Ampereggio (Ampere)	Potenza (hp)	Modello compressore	Termostato termostato	Sbrinamento	Tipo refrigerante	Raffreddamento	Temperatura (°C)	Temperatura ambiente (°C)	Spessore isolamento (cm)			
MPF8202	1702x895x1035	1612x670x6695	2	604x651	88	566	249	2,5	Embraco	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	1~8	+43	4,5		
MPF8203	2362x840x1035	2272x670x6695	3	604x651(2) 636x651(1)	88	880	316	3,6	Embraco	NEK140Z	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-404a	Ventilato	1~8	+43	4,5	
MSF8302	1225x727x1109,2	1135x598,6x677,4	2	547x448x34	88	12 cf	242lbs	2,2	Embraco	FF12HAK	2/5	XR03CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	1~8	+43	4,5	
MSF8303	1530x762,7x1109,2	1440x598,6x677,4	2	701x448x34	88	18,2cf	331lbs	2,2	Embraco	FF12HAK	2/5	XR03CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	1~8	+43	4,5	
MSF8304	1846x762,7x1109,2	1750x598,6x677,4	3	547x448x34(2) 600x448x34(1)	88	32,8cf	375lbs	2,6	Embraco	NEK140Z	3/4	XR03CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	1~8	+43	4,5	
YBF9206	600x740x1950	500x540x1380	3	485x625	88	410	90	2,3	Embraco	EMT6SHLR	1/4	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+38	5
YBF9207	600x745x1950	500x540x1380	3	485x525	88	410	90	6	Embraco	NEK134Z	1/2	DIXELL	XR06CK-5R0C1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-17	+38	5
YBF9218	1200x740x1950	1100x540x1380	3	485x525	88	900	135	2,9	Embraco	EMT6SHLR	1/4	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	2~8	+38	5
YBF9219	1200x745x1950	1100x540x1380	6	525x530	88	900	135	4,5	Embraco	NEK150GK	3/4	DIXELL	XR06CK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-22~-17	+38	5
YBF9237	1800x745x1950	1700x540x1380	9	525x530	88	1390	180	6	Embraco	NEK134Z	1/2	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+38	5
YBF9239	1200x740x1950	1100x540x1380	6	510x525	88	855	155	5,5	Embraco	FF7,5HAK	1/4	DIXELL	XR06CK-5R0C1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-17/-2~8	+38	5
YBF9242	1800x745x1950	1700x540x1380	9	525x530	88	1390	190	15	Embraco	NEK172GK	3/4	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-22~-17	+38	5
YCF9401	600x745x1950	500x540x1380	4	485x525	88	410	85	2	Embraco	EMT6SHLR	1/4	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	2~8	+38	5
YCF9402	1200x745x1950	1100x540x1380	8	525x530	88	820	135	4	Embraco	FF110HAK	1/3	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	2~8	+38	5
YCF9403	1800x745x1950	1700x540x1380	12	525x530	88	1510	180	6	Embraco	NEK134Z	1/2	DIXELL	XR02CK-5R0C1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	2~8	+38	5
YCF9407	600x745x1950	500x540x1380	4	485x525	88	410	90	10	Embraco	NEK150GK	1	DIXELL	XR06CK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-20~-17	+38	5
YCF9408	1200x745x1950	1100x540x1380	8	525x530	88	900	135	15	Embraco	T2178GK	1/14	DIXELL	XR06CK-5R0C1	Electric defrost	R-404a	Ventilato	-20~-17	+38	5
YCF9409	1800x745x1950	1700x540x1380	12	525x530	88	1450	180	18	Embraco	T2178GK	1/14	CAREL	PZYDOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+38	5
YPF9032	1500x700x800	1100x580x580	2	540x528	30	370	85	2,1	Embraco	EMT6SHLR	1/4	CAREL	PZYDOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+38	5
YPF9037	1500x700x800	1100x580x580	2	540x528	30	370	85	5,4	Embraco	NE2134Z-263CA	1/2	CAREL	PZYDOPB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-20~-12	+38	5
YPF9042	1800x700x800	1400x580x580	3	430x528(2) 490x528(1)	30	470	91	2,4	Embraco	FF110HAK	1/3	CAREL	PZYDOPB1	Air Defrost	R-134a	Ventilato	-2~8	+38	5
YPF9047	1800x700x800	1400x580x580	3	430x528(2) 490x528(1)	30	470	91	6	Embraco	NEF2140GZ-270GA	1/2	CAREL	PZYDOPB1	Electric defrost	R-134a	Ventilato	-22~-12	+38	5



Modello	Classificazione Energetica
EPF3422	C
EPF3432	C
EPF3442	C
EPF3462	C
EPF3472	D
EPF3480	C
EPF3485	C
EPF3490	D
EPF3495	C
ESL3801	C
ESL3851	D
ESL3852	D
MBF8113	E
MBF8114	F
MBF8116	D
MBF8117	E
MBL8950	D
MLB8960	F
YBF9206	F
YBF9207	F
YBF9218	F
YBF9219	G
YBF9237	G
YBF9239	F
YBF9242	G
YPF9032	C
YPF9037	D
YPF9042	D





09

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 presenti. 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 riacreditato 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).

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)



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. 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.

**** 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

